ILIESI digitale
Memorie

Tullio Gregory

SAPIDA SCIENTIA

PERCORSI GASTRONOMICI DA "IL SOLE 24 ORE" (1999-2018)

ILIESI
CNR
Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo e Storia delle Idee
2019

ILIESI digitale Memorie **4**

Secondo le norme dell'ILIESI tutti i contributi pubblicati nella collana sono sottoposti a un processo di *peer review* che ne attesta la validità scientifica

Assistente editoriale
Maria Cristina Dalfino
Progetto grafico
Silvestro Caligiuri

ISSN
2283-5571

ILIESI digitale
Memorie

Tullio Gregory

SAPIDA SCIENTIA

PERCORSI GASTRONOMICI DA "IL SOLE 24 ORE" (1999-2018)

ILIESI
CNR
2019
Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo e Storia delle Idee

Sommario

Il volume *Sapida scientia. Percorsi gastronomici da "Il Sole 24 Ore" (1999-2018)* è stato precedentemente stampato in poche copie non venali e donato a Tullio Gregory per il suo novantesimo compleanno il 28 febbraio 2019 in occasione di un incontro conviviale. Il testo raccoglie alcuni articoli di Gregory pubblicati tra il 1999 e il 2018. Il tema che ispira la scelta degli articoli è quello della cultura gastronomica nel senso più ampio, con implicazioni letterario-filosofiche e non solo. Il volume – che si collega tematicamente con il precedente *Sapor mundi. Scritti sulla civiltà dei sapori da "Il Sole 24 Ore" (1994-1998)*, stampato nel 1999 – comprende anche i "menù della cucina filosofica", proposti da Gregory al festival*filosofia* di Modena, Carpi, Sassuolo dal 2001 al 2018, e nasce da una proposta e dalla collaborazione di Eugenio Canone, Roberto Palaia e Ada Russo.

Parole chiave: menù filosofici, cultura gastronomica, tradizioni regionali

Abstract

The book *Sapida scientia. Percorsi gastronomici da "Il Sole 24 Ore" (1999-2018)* was previously printed in a few copies not intended for sale and donated to Tullio Gregory for his 90th birthday, on February 28th 2019, during a convivial dinner. The text collects some articles by Gregory published between 1999 and 2018. Culinary culture, in the broadest sense of the word, is the subject that inspires the choice of articles with a literary and philosophical approach. This volume, which is linked with the previous *Sapor mundi. Scritti sulla civiltà dei sapori da "Il Sole 24 Ore" (1994-1998)*, printed in 1999, also includes the "menus", proposed by Gregory at the "festival*filosofia"* of Modena, Carpi, Sassuolo from 2001 to 2018. The volume was realized based on a proposal of Eugenio Canone, Roberto Palaia and Ada Russo and with their collaboration.

Keywords: philosophical menus, culinary culture, regional traditions

A Tullio Gregory
Per il suo novantesimo compleanno

INDICE

7 Al lardo! Al lardo! (8 agosto 1999)
8 Bevo vino, dunque sono (17 ottobre 1999)
12 Che il porco sia con voi (14 novembre 1999)
16 Se il pavone diventa un paté (2 gennaio 2000)
19 Logica della squisitezza (30 gennaio 2000)
22 Il grasso che cola assai gradito agli dèi (12 marzo 2000)
25 In piazza per la porchetta (16 luglio 2000)
28 Tutte le varianti del cibo kasher (26 settembre 2000)
31 Menù barocchi per una regina (12 novembre 2000)
35 Pasta, buon cibo per l'essere (17 dicembre 2000)
38 Dolce o salato è sempre bignè (19 agosto 2001)
41 I menù della felicità (9 settembre 2001)
43 L'estroso vitto erbaceo del cuoco pitagorico (14 ottobre 2001)
45 Venere in brodo di giuggiole (15 settembre 2002)
48 È la cottura che fa la civiltà (1 dicembre 2002)
50 Memorie dalla cucina (5 gennaio 2003)
53 Sante anoressiche e mogli lussuriose (20 luglio 2003)
55 Come cucinare l'uovo cosmico (14 settembre 2003)
58 Fatevi i piatti vostri (9 maggio 2004)
61 Ricette per l'equilibrio degli umori (12 settembre 2004)
63 Fenice allo spiedo, che bontà (31 ottobre 2004)
65 Crescendo, con brodo (19 dicembre 2004)
68 Tutti i menù per il corpo e per la mente (11 settembre 2005)
69 Ubriacarsi per deliberare (18 dicembre 2005)
71 I piatti forti del profeta (9 luglio 2006)
73 Dall'orto dell'Eden al maiale (3 settembre 2006)
75 Federico II, lo chef (15 ottobre 2006)
77 Cucina per la cura di sé (9 settembre 2007)
78 Architetto in cucina (11 maggio 2008)
80 E i primi saranno i primi (14 settembre 2008)
82 Dal convito rinasce la civiltà (13 settembre 2009)
84 Nati con le uova in camicia (12 settembre 2010)
85 Come sei indigesto (4 febbraio 2018)

86 Conquistadores e indios riuniti dalle alzate di gomito (5 agosto 2018)
88 Spezie, la grande abbuffata (19 agosto 2018)
90 Gli italiani bolliti e conditi per le Feste (9 dicembre 2018)

I MENÙ DELLA CUCINA FILOSOFICA

97 2001 Felicità
99 2002 Bellezza
101 2003 Vita
104 2004 Mondo
108 2005 Sensi
110 2006 Umanità
113 2007 Sapere
117 2008 Fantasia
120 2009 Comunità
123 2010 Fortuna
126 2011 Natura
129 2012 Cose
133 2013 Amare
136 2014 Gloria
139 2015 Ereditare
142 2016 Agonismo
145 2017 Arti
148 2018 Verità

151 **INDICE DEI NOMI**

AL LARDO! AL LARDO!

Con sano spirito di crociata, i burocrati della UE si sono impegnati a cancellare dalla produzione quanto di tipico e sapido esiste sui mercati e sulle tavole dei vari Paesi membri, applicando a tutte le fasi della catena alimentare le norme che sono state definite negli Stati Uniti su richiesta della Nasa per preparare alimenti assolutamente sicuri per gli astronauti nei voli spaziali (norme HACCP, acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point). Che sia bene avere alimenti biologicamente sicuri per tutti non sfugge a persone di normale intelligenza, come tuttavia non dovrebbe sfuggire che l'alimentazione degli astronauti in situazioni di microgravità con i relativi sintomi di "chinetosi spaziali" pone problemi assolutamente specifici, che non possono essere paragonati a quelli di chi, per sua fortuna, rimane sulla Terra e ne gode i benefici. Invece, agli occhi dei burocrati europei la tavola degli astronauti è il top della buona cucina: sana, essenziale, senza processi fermentativi. Salvo che l'applicazione di queste norme – dal 1° luglio completate con le sanzioni penali – imponendo la sterilizzazione dei processi produttivi e degli ambienti di lavoro (tutto a carica batterica zero) trasforma i luoghi di produzione in sale operatorie e annulla gusti e sapori che dipendono dalla diversità dei fattori ambientali e dai diversi processi fermentativi. Via dunque dal mercato e dalle tavole i formaggi francesi prodotti secondo pratiche antiche alla *ferme*, perché indigesti agli astronauti; senza provvedimenti di salvaguardia, via anche il nostro castelmagno, i pecorini del pastore, i formaggi di fossa, e ancora l'anduja, la soppressata, la salama da sugo, prodotti pericolosi per gli astronauti. È stata ammazzata da tempo la madre dell'aceto, sarà vietato l'aceto balsamico (quello vero, prodotto negli storici "vascelli"). Tutto in nome di un mondo sterile, a carica batterica zero. Non sappiamo se l'UE obbligherà tutti a vestirsi da astronauti; certo sarà bene prepararsi a costituire società segrete per salvaguardare i tanti piccoli produttori e prodotti che costituiscono testimonianze non marginali della nostra storia culturale. Mentre gli uomini-astronauti occuperanno la vecchia Europa, i sopravvissuti all'universale sterilizzazione si incontreranno segretamente per celebrare il sacro rito del lardo di Colonnata.

(*8 agosto 1999*)

BEVO VINO, DUNQUE SONO

Un grande storico delle religioni, Gustav Adolf Deissmann, ha scritto che la geografia della coltivazione dell'olivo può segnare i confini della civiltà mediterranea: lo stesso potrebbe dirsi della vigna e del vino che dal vicino Oriente alla Grecia passa in tutto il bacino mediterraneo e quindi nel cuore dell'Europa. Struttura portante di una grande tradizione culturale, nel mito e nella storia, il vino è un'esclusiva produzione dell'uomo, quasi contrassegno della sua ragione. Nessuno forse meglio di Rabelais, che dedica la sua opera ai "bevitori illustrissimi" e ci ha lasciato una delle tipologie del vino più complete del Rinascimento, ha messo in evidenza quello che potremmo dire umanesimo del vino, facendo del bere vino ciò che caratterizza propriamente l'uomo. Basti pensare come al termine di un lungo itinerario Pantagruel e Panurge giungano finalmente all'oracolo della Dea Bottiglia cui Panurge si accosta, devoto, per conoscere "la parola da cui dipende il mio cuore [...] quella parola che mi toglierà di pena". E la Dea, "bottiglia tutta piena di misteri", risponde: "Bevete". Ciò significa, commenta la nobile pontefice Bacbuc, che "non il ridere, ma il bere è proprio dell'uomo; e non voglio dire semplicemente bere, perché anche le bestie bevono; voglio dire bere vino buono e fresco. Tenete presente, prosegue, che con il vino si diviene divini". Dove è facile cogliere l'allusione polemica all'albero di Porfirio che, nella sua *Isagoge*, testo letto in tutte le scuole del Medioevo e del Rinascimento, definiva il *proprio* come ciò che appartiene sempre ed esclusivamente a tutta una specie e a questa sola; il proprio dell'uomo, affermava Porfirio seguendo Aristotele, è la capacità di ridere: Rabelais pone, in luogo del ridere, il bere vino, anzi il *bere vino buono*, sicché questo diviene inerente alla sostanza dell'uomo e ne costituisce la caratteristica costante ed esclusiva di cui gli altri esseri sono privi: "Il vino – insisterà – ha il potere di riempire l'anima di ogni verità, di ogni sapere, di tutta la filosofia". Il vino *proprio* dell'uomo; bere vino buono, cioè vino di qualità: il bere vino non è ingurgitare un liquido per saziare la sete, è sempre un atto carico di significati complessi, laici o religiosi. Consumare il prodotto della vite è dunque espressione di una cultura – non della natura – che colloca il vino in una sfera privilegiata, in un immaginario anch'esso proprio dell'uomo: il vino, con la sua simbologia, accompagna tutte le più complesse esperienze

dell'esistenza umana, dalla vita quotidiana fino al sommo dell'esperienza mistica, dove proprio la *sobria ebrietas* indica il vertice della contemplazione, secondo una tematica di tutta la tradizione platonica, gnostica, ermetica, cristiana che variamente celebra i misteri del vino. Dai culti di Dionisos all'ebbrezza di Noè – in una mitica competizione fra chi avrebbe dato per primo agli uomini la vite e il vino – in tutta la storia della civiltà, muovendo dal mondo mediterraneo, l'immaginario carica il vino di molteplici significati, trasfigurandone la realtà in miti e riti: trasfigurazioni che ne presuppongono la presenza nella vita quotidiana per il suo valore nutritivo e terapeutico, per l'importanza economica, per il piacere che dona, per il potere di inebriare ed esaltare. Nel mondo greco la coltivazione della vite, ma soprattutto il bere vino, anzi il saper bere, è il contrassegno della cultura e della civiltà. Secondo Arriano di Nicomedia (II secolo dopo Cristo), la civiltà nasce con Dionisos e da allora è cominciato il culto degli dèi; il dono del vino equivale al dono del fuoco. Il vino si presenta sempre come elemento che caratterizza e distingue la cultura dalla non cultura, la civiltà dalla barbarie: i greci ponevano una differenza radicale tra l'uso del vino e l'uso di altre bevande proprie dei non greci, dei barbari. Nell'*Odissea* l'isola di Ciclope non conosce il vino; secondo Plutarco, i traci non hanno appreso l'arte del bere, del temperare l'acqua con il vino. Un cronista medievale distinguerà nettamente la civiltà del mondo mediterraneo, quella dei popoli che appartengono alla civiltà del vino, da quelli più a nord dediti alla birra e all'idromele. Nel Medioevo i limiti geografici della viticoltura coincidono con le frontiere della *Respublica Christiana*. Ovunque nel mondo mediterraneo la presenza del vino è insieme segno e simbolo di amicizia fra gli uomini, fra gli uomini e gli dèi. Accanto al culto di Dionisos, che ha fatto conoscere il vino agli uomini, possiamo collocare le libagioni di Socrate che, pur abbondanti, non lo privavano mai della sua forza argomentativa, come attestano Platone e Senofonte. Rispetto alla forte presenza del vino nella cultura del mondo greco, la sua simbologia ha assunto caratteri più complessi nella tradizione cristiana che riprende e sviluppa i molti riferimenti al vino presenti nel Vecchio Testamento, dall'ebbrezza di Noè al *Cantico dei cantici*: qui il primo felice incontro dell'amante con l'amata è nella "cella del vino", "vino di letizia", annota Origene, "vino dello Spirito santo", al quale sono chiamati

anche "quanti non sono ancora perfetti". Nel IV Vangelo la carriera di Gesù si apre con il miracolo di Cana – la conversione dell'acqua in vino – e l'Evangelista ricorre frequentemente alla simbologia della vite (*Ego sum vitis vera, Ego sum vitis, vos palmites*). Nel *Sinottici* si celebra il più alto mistero del vino che, durante l'ultima cena, Cristo offre ai discepoli dicendo: "Questo è il mio sangue, sangue dell'alleanza, sparso per molti in remissione dei peccati". Il Vecchio e Nuovo Testamento orientano tutta la simbologia patristica e medievale relativa alla vite e al vino. Certamente, come insegna il *Genesi*, non Bacco ma Noè, per primo piantò la vite e si inebriò del suo nettare. Perché – si domanda Ambrogio nel trattato dedicato a Noè – da "agricoltore" come era piantò la vite e non l'orzo o il frumento, assai più necessari per l'alimentazione? Perché, "uomo giusto", ha ricercato prima le cose voluttuarie, lasciando a Dio di assicurare all'uomo il necessario. Il vino, infatti, scrive Ambrogio, è "voluttuario e dato per procurare piacere". La storia degli uomini, dopo il diluvio, inizia dunque con la vigna e il vino – non dal necessario ma dal voluttuario – e il progressivo miglioramento della qualità e del piacere del bere coincide con il cammino verso il regno di Dio, come dice Honorius Augustodunensis nel suo *Speculum Ecclesiae* (secolo XII): alla fine dei tempi, i giusti "saranno inebriati dal vino dell'eterno piacere". Non a caso, fra i suoi molti significati, il vino indica *l'arcanum deitatis*, i misteri della divinità, l'intelligenza delle *Scritture* e la *contemplatio*: le *Allegoriae in universam Sacram Scripturam* riassumono la gamma vastissima dei referenti simbolici del vino che, come si legge nel *Libro dei Giudici*, "laetificat Deum et homines"; per questo esso significa *gaudium*, mentre l'acqua è *tristitia*, dirà il monaco Bernardo di Clairvaux; e se Agostino, come scrive il suo biografo Possidio, a tavola "aveva sempre del vino", Isacco della Stella affermerà categorico: "Esser sapiente, è avere vino". Del resto, la stessa Sapienza "uscita dalla bocca dell'Altissimo" si presenta – nell'*Ecclesiastico* – quale "vite" che conferisce "frutti di gloria e di ricchezza". L'esegesi medievale – sfruttando tutte le possibilità simboliche della vigna e del vino – ha creato, come è stato scritto (P. Tombeur), una polifonia simbolica del vino, legame supremo fra Dio e l'Uomo, fino al più alto *sacramentum* della conversione del vino in sangue di Cristo: il trascendente si incarna nella storia e il vino sembra esserne simbolo privilegiato. D'altro lato, al di fuori

dell'esegesi, è ben nota la costante presenza del vino nei banchetti principeschi e anche nelle tavole monastiche, ove la quantità destinata a ciascuno aumenta secondo i gradi della gerarchia, dall'umile monaco al potente abate. Inutile ricordare come il vino sia onnipresente nella poesia goliardica: forse proprio perché esso realizza l'*arcanum deitatis*, il goliarda vuole "in taberna mori", come canta Walter Map, trincando "sine meta" il *vinum divinum*, in attesa che gli angeli invochino *pro ebriis* la clemenza di Dio: "Dio sia propizio a questo bevitore". Così tutto l'arco simbolico del vino può dirsi esaurito e Rabelais ne riassume i significati nella sua ditirambica esaltazione del vino, coniugando Bacco e Noè, mistica e profetismo, per esaltare ciò che è proprio dell'uomo, il bere bene. Ma ancor oggi, caduti tanti miti, compiuti progressi di grandissimo rilievo nella produzione del vino – sol che si pensi, nel secolo della rivoluzione scientifica, all'invenzione della bottiglia a collo lungo, dovuta, sembra, al diplomatico corsaro e alchimista Sir Kenelm Digby, o alle tecniche messe in atto dal mitico "cantiniere" dell'abbazia di Hautvilliers, Dom Pérignon, per assemblare *crus* diversi, chiarificare e fissare la spumantizzazione dello champagne (simbolo fra i più recenti di gioia e festività) – l'immaginario continua a investire il vino di significati molteplici, conferendogli un valore che va oltre il prodotto e il suo consumo. Si può dire che sempre nella valutazione sensoriale e sociale – come nella letteratura e nell'arte – il vino entra con un complesso di referenti simbolici senza i quali perderebbe tutti i significati e i valori acquisiti attraverso la storia della civiltà occidentale. Se nella tradizione mediterranea non vi è incontro a tavola, dal pasto frugale al banchetto signorile, senza il vino, ciò avviene per i suoi valori simbolici, per essere segno dell'ospitalità, dell'amicizia, dell'allegria. In questo sistema di simboli – insieme al persistere dell'eco dei miti e dei riti che hanno accompagnato la vite e il vino nella storia – il linguaggio occupa oggi un posto determinante: l'uomo si appropria del vino – lo definisce e lo gusta – con la mediazione di un linguaggio e di una terminologia, sempre analogica, allusiva, simbolica. A ben vedere anche il linguaggio cosiddetto tecnico – per descrivere le caratteristiche organolettiche di un vino, per esprimere il risultato di analisi sensoriali, per definire il prodotto in termini di *marketing* – trae origine da altri campi del sapere, da altre conoscenze e sensazioni. Sol che si passino in rassegna alcuni degli

oltre cinquecento termini usati per definire le caratteristiche di un vino, si vedrà come essi comportino continue trasposizioni semantiche e simboliche: il vino può essere aggressivo, ampio, armonioso, austero, bilanciato, burroso, caldo, carnoso, duro, elegante, etereo, femminile, gommoso, levigato, mosso, polposo, potente, pulito, robusto, rotondo, severo, strutturato, vellutato, virile. Questi aggettivi, adottati per indicare tecnicamente le qualità del vino, evocano tutti un ventaglio di esperienze umane e stimolano un immaginario ricco di metafore di riferimenti alla fisica e alla morale, alla poesia e alla musica, alle varie scienze dell'uomo. Così, attraverso metafore, allusioni, trasposizioni semantiche ed evocazioni fantastiche, la produzione tutta umana e concreta del vino, la stessa tecnologia sempre più raffinata, il gusto, trovano la loro espressione; le caratteristiche del vino si definiscono, anche tecnicamente, in un linguaggio simbolico. Vi è dunque un universo simbolico senza il quale non è possibile accostarsi con consapevolezza a una bottiglia di vino, gustarne il contenuto, goderne fra amici; tutti gli atti che accompagnano la piantagione della vite, la vendemmia, il consumo del vino evocano referenti storici, mitici, linguistici e "culturali" che nel tempo hanno dato particolari valori al frutto di una millenaria fatica. La mentalità simbolica dà senso e intelligibilità al proprio oggetto, investe il vino di significati che fanno di un'esperienza umana il luogo privilegiato di incontro fra dèi e uomini, cultura e natura, sensualità e spiritualità, in un orizzonte che è sempre "proprio dell'uomo".

(*17 ottobre 1999*)

CHE IL PORCO SIA CON VOI

Tutti ricordano la contrada di Bengodi prospettata all'incredulo Calandrino da Maso del Saggio nell'ottava giornata del *Decameron*, luogo felice ove "si legano le vigne con le salsicce [...] e eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi ne più ne pigliava più se n'aveva". Ma forse pochi sanno che questa favolosa montagna di Bengodi si poteva trovare anche oltre Oceano, dove un anonimo modenese del Cinquecento colloca il Paese di Buona Vita: qui, in mezzo a una grande pianura, c'è "una

montagna di casio grattato" in cima alla quale bolle una gigantesca "caldara", "larga dentro un miglio per misura", che "sempre bolle, cuoce macheroni; e poi cotti che son, fuora li manda" in modo che "s'incasian da ogni banda giù pel viaggio", scendendo lungo i fianchi della gran montagna. I "maccheroni" erano una sorta di gnocchi, da tempo in uso all'epoca di Boccaccio, soprattutto nel Nord d'Italia, mentre in altre zone della penisola, al Centro e al Sud, si usava piuttosto una pasta tagliata da una sfoglia, in diversi formati: corti sono i maccheroni siciliani ("piglia della farina bellissima, et impastala con biancho di ovo e con acqua rosata, ho vero acqua comune ... e fa questa pasta bene dura, di poi fanne pastoncello lungo uno palmo e sottile quanto una pagliucha", come scrive maestro Martino, cuoco ticinese del secolo XV); lunghi invece i maccheroni romaneschi, a forma di "bindelli ho vero stringhe"; paste tutte ben presenti nei grandi manuali del Cinquecento che attestano la continuità di un'antica tradizione. Nel frattempo, forse già nel secolo IX, gli arabi sembra avessero trovato come essiccare la pasta, dando origine all'uso, presto giunto in Sicilia, di una pasta lunga che si poteva conservare per lungo tempo. Tuttavia per molti secoli la pasta rimane marginale nell'alimentazione – sulle tavole contadine prevalgono le zuppe e le minestre di verdure – e sulle tavole dei signori si presenta come contorno ("capponi appastati alessati coperti di lasagne", "anatre domestiche alessate, coperte di maccaroni alla romanesca", "galline nostrali alessate coperte di maccaroni napoletani", "oche grosse ripiene alla lombarda alessate, coperte d'annolini" si legge nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (grande maestro di cucina e di tavola nel Cinquecento). Alimento costoso, e forse per questo abbondante nel paese di Bengodi, la pasta diventerà solo lungo il Seicento – grazie anche ad alcune innovazioni tecnologiche, come il torchio meccanico – un cibo popolare, anzi propriamente italiano. Sicché nel Settecento, quando a Parigi una gentile signora invita a pranzo Goldoni, si sente dire da un convitato: "voi date la zuppa a un italiano? Ma gli italiani non mangiano che maccheroni, maccheroni, maccheroni". Della Cucina italiana tratta ora un gradevolissimo libro di Alberto Capatti e Massimo Montanari, al quale ultimo dobbiamo molti importanti studi sull'alimentazione, intesa nei suoi più complessi aspetti quale "storia di una cultura". Gli autori ci guidano attraverso una storia dell'alimentazione e del gusto, della produzione e del consumo, dei

ricettari e dei menù, sempre strettamente legata alla storia civile e sociale. Così le belle pagine dedicate alle verdure, alle insalate (di cui Costante Felici discorre in una celebre lettera-trattato indirizzata a Ulisse Aldovrandi nel 1569), non mancano di ricordare una significativa testimonianza di Giacomo Castelvetro, esule in Inghilterra perché vicino alla Riforma, preso dalla nostalgia delle verdure del suo Paese, di contro ai "carnaggi" dell'Inghilterra; Castelvetro era padano, ma non diverso suona quel passo de *Lo cunto de li cunti* di Giambattista Basile sui lamenti di un giovane napoletano che deve abbandonare la sua città: "Addio pastinache e foglie molli cioè carote e bietole, addio cavoli .... Addio Napoli, non plus ultra, [...] Me ne parto e rimarrò vedovo delle tue pignatte maritate; sfratto da questo bel casale, broccoli miei, vi lascio addietro". Con Capatti e Montanari potremo seguire anche le varie avventure del formaggio, anzi dei formaggi italiani di cui Messisbugo e Scappi hanno tramandato una ricca nomenclatura ("formaggio duro, grasso, tomino, pecorino, sardesco, marzolini e provature, e ravagliuoli"; ancora "casci marzolini spaccati, raviggioli fiorentini, cascio parmigiano in fettucce, cascio di riviera, romagnolo, romanesco" e così via). La grande diffusione dei formaggi è largamente attestata sulle tavole dei ricchi e dei poveri, usati variamente secondo le diverse produzioni locali; ne tesserà le lodi in versi berneschi Ercole Bentivoglio: "Formaggio è 'l primo nutrimento umano / sprezzato sol da gente cieca e grossa, / che dice che gli è pasto da villano. / Perché la forza ne mantien nell'ossa; / e non cred'io che l'uom senza mangiarne / compiutamente essere gagliardo possa. [...]/ L'amante tutta notte si dimena / senza posarsi mai con la sua amica, / s'egli un buon pezzo n'ha mangiato a cena. [...]/ Minestre senza lui, tortelli e torte / non posson, né vivande esser perfette, / anzi insipide, sciocche, ingrate e morte". Quanto alle carni, il libro segue la diffusione della carne bovina, lenta rispetto al grande consumo dei suini e degli ovini e della selvaggina, mangiare da signori, da nobili, dal quale le classi povere erano categoricamente escluse. Per gli usi alimentari delle classi subalterne, dei contadini, potremmo ricordare la triste fine del buon Bertoldo, le cui *Sottilissime astuzie* immortalò Giulio Cesare Croce: essendosi ammalato, il rustico Bertoldo, molto amato dal re Alboino, fu affidato alle cure dei medici di corte: questi lo curarono con un'alimentazione a lui non

adeguata ("i medici, non conoscendo la sua complessione, gli facevano i rimedii che si fanno alli gentiluomini e ai cavaglieri di corte"), mentre egli, che ben conosceva i propri gusti e la propria natura, chiedeva "che gli portassero una pentola di fagiuoli con la cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere, perché sapeva lui che con tai cibi saria guarito". Ma, continua Croce, "i detti medici mai lo volsero contentare" e Bertoldo morì; sicché il re, a sua perpetua memoria, fece scolpire in lettere d'oro alcuni versi a guisa di epitaffio che così terminavano: "Fu grato al Re, morì con aspri duoli / Per non poter mangiar rape e fagiuoli". Il libro passa in rassegna aspetti tutt'altro che marginali anche sotto il profilo del costume della lingua, della manualistica e delle tecniche gastronomiche, giungendo fino ai nostri giorni per registrare uno spettacolo piuttosto desolante agli occhi e al gusto di quanti amano sapori precisi e forti: non è solo il linguaggio a essersi decomposto in una confusione babelica ("il nuovo lessico si rigonfia di tutti i termini inventati, tradotti, malintesi da cuochi e gastronomi": noi pensiamo anche alla terminologia della cosiddetta "cucina creativa"), così da far rimpiangere, dicono gli autori, la lingua di Messisbugo e Scappi ("una lingua all'altezza delle sue ambizioni"); è il gusto che sembra ormai perduto, o – se preferite – eufemisticamente "unificato", omologato, determinato dalle imposizioni della grande distribuzione: "riducendo il tempo consacrato al mercato, restringendo ulteriormente il lavoro di cucina, attirando gli acquirenti verso cibi precotti da riscaldare, risultano vincenti proprio quei piatti che rispondono a una definizione gustativa generica, a una riconoscibilità sempre più ampia, nazionale più che locale"; forse, più precisamente, né nazionale né locale, ma anonimamente stupida (quindi trionfante, perché "infinito il numero degli stolti", dice la *Bibbia*), che trova la sua paradigmatica espressione negli hamburger e nelle patatine cartonate. Né a questa omologazione fanno eccezione quei ristoratori che si considerano grandi puntando tutto sull'alto prezzo e la minuscola porzione, amanti del costosissimo frammento, dimentichi di un fondamentale assioma di Brillat-Savarin che "la più rara raffinatezza perde il suo valore se non è servita in quantità sovrabbondante". In realtà, per ritrovare un gusto personale e, perché no, di classe, occorre una ben diversa cultura, una puntuale ricerca al mercato e nella storia (cui questo libro introduce), e

soprattutto un ritorno all'amore per il convito come momento essenziale nella storia del vivere civile.

(*14 novembre 1999*)

SE IL PAVONE DIVENTA UN PATÉ

Mentre i Maestri di Casa del patrio governo inseguono la retorica della cosiddetta "cucina creativa", lasciando gli ospiti stranieri stupiti perché – nelle pur minuscole porzioni – non trovano traccia della grande tradizione italiana, il libraio lodigiano Gianpiero Zazzera ripropone, in edizione anastatica, un classico della cucina, *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*. Qui i Maestri di Casa – o di Palazzo – potranno trovare utili insegnamenti su come si allestisce un banchetto e come si debbano presentare in tavola i quarti di vitella, i cosciotti d'agnello o di cinghiale, i pesci, tutti sempre interi (sarà lo scalco a tagliare) e non in miserabili frammenti o sfilettati. L'autore de *L'Apicio moderno* – opera in sei tomi pubblicata nel 1790 e più volte ristampata – è Francesco Leonardi, romano, uomo di grande cultura e di esperienza, non solo gastronomica, giunto ai vertici della sua carriera come cuoco di Caterina II imperatrice di tutte le Russie, dopo un curricolo di rispetto, così da lui stesso riassunto: "Io benché italiano ho fatto il mio noviziato nelle cucine francesi, e particolarmente in Parigi, in quella del fu Maresciallo di Richelieu; in Napoli in quella del fu principe di Francavilla, cucina del tutto francese; ho travagliato in diverse campagne di Luigi XV, ho viaggiato al servizio del generale Schouvaloff, al quale sono anche debitore di avere veduta una parte della Russia avendomi egli chiamato in S. Pietroburgo nel 1778, ove sono stato maestro di casa del fu principe Gregorio di Orloff, e finalmente cuoco di Sua Maestà l'imperatrice di tutte le Russie Caterina II". Lasciata la corte di Caterina II, "con mio sommo rammarico e discapito [...] a cagione dell'eccessivo freddo del clima nocivo uno alla mia salute", Leonardi mise a frutto la sua lunga esperienza per scrivere quest'opera che presenta ricette tanto italiane che forestiere, soprattutto francesi, collocandosi subito, ricorda Alberto Capatti nell'attenta introduzione, come "il primo interprete italiano di uno stile gastronomico che dominerà per tutto il corso del secolo seguente [...] Passando dallo stile aristocratico a quello

borghese oppure da quest'ultimo risalendo al precedente, come gli avevano insegnato i maestri, adegua i piatti al censo, li ristudia ora togliendo ora semplificando, li adatta alle produzioni locali, ai mercati e ai commerci". Il libro si presenta come espressione della "cucina moderna" ("stabilita sopra i fondamenti dell'antica", meno dispendiosa forse ma che "richiede più studio, più sapere"), nata in Italia nel Rinascimento, passata poi in Francia lungo la seconda metà del Cinquecento quando tutto l'asse della storia europea si sposta verso quel Paese. Tracciando un suggestivo quadro della storia della cucina nella prefazione al primo volume, Leonardi avverte che vi è nella storia della cucina, come in tutta la storia della civiltà, una costante *translatio imperii* e *studiorum*, secondo una scansione storiografica ben definita nel Settecento: "i Persiani comunicarono ai Greci questo ramo di lusso", quindi "i Romani divenuti ricchi e potenti scossero il giogo delle loro antiche leggi, abbandonarono la vita frugale, e gustarono l'arte della cucina", poi "dopo d'aver l'arte della cucina soggiornato per più di due secoli in Italia, l'abbandonò per andar nelle Gallie, e ciò accadde nella venuta in Italia di Carlo VIII e Luigi XII [...]. Il matrimonio poco dopo accaduto di Caterina de' Medici col Delfino, che fu poscia Enrico II, e la sua partenza dalla Toscana per la corte di Francia, fu l'ultimo addio, che non solo l'arte della cucina dette all'Italia, ma anche diverse altre scienze e professioni". Ma al fondo del tramonto della grande cucina italiana vi è un altro motivo su cui Leonardi insiste: "ma quel che v'è più di male, che ognun suppone di essere un cuoco perfetto, nel tempo stesso che forse ne ignora i primi principj. Più un uomo ha talento, e meno ha presunzione, come si vede con l'esperienza, essendo l'amor proprio un terribile ostacolo a qualunque avanzamento. Ecco una delle ragioni, per cui in Italia l'arte della cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza": lezione sulla quale invitiamo i suddetti Maestri di Palazzo e i loro cuochi a riflettere attentamente. Opera di struttura enciclopedica – attenta anche alle definizioni e al lessico (con la curiosa pretesa di dare i termini francesi in trascrizione fonetica) – *L'Apicio moderno* consiglia un notevole alleggerimento dei grassi e delle spezie, fa largo uso delle verdure, insegnando anche il modo di conservarle. Di particolare interesse le pagine dedicate all'economia della mensa, con precisi consigli su come "si debbono apprestare tutte quelle vivande state di già servite alla tavola, senza

che alcuno conosca essere avanzate il giorno precedente, ma bensì si crederanno fresche e fatte espressamente in quello stesso giorno". Ovviamente si tratta di avanzi di banchetti fastosi (ma i consigli sono utili), ove è dato di trovare oche, anatre, beccacce, piccioni selvatici, starne, pernici, pivieri, tortore: elementi base, che cambiano "di aspetto e di sapore" una volta trasformati in salmì, insalate, spezzatini, crocchette, ripieni e via dicendo; altri piatti notevoli verranno confezionati se sulla tavola saranno avanzati petti di mongana, di castrato e di capretto, animelle di mongana, cosciotto di castrato, di agnello e ogni specie di pollo. Degli avanzi di una più modesta cucina borghese scriverà, alla fine della prima guerra mondiale, Olindo Guerrini in un libro dimenticato eppur piacevole, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, edito dal Formiggini nel 1918. Poiché Leonardi è uomo di cultura, consapevole che i "progressi più o meno felici, di qualunque arte o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un'intera nazione", pone molta attenzione – pur nel suo orizzonte internazionale – alle tradizioni italiane: ove fra l'altro è da sottolineare l'uso del sugo di pomodoro (detto con francesismo *culì*) usato come una delle grandi salse madri (di quelle che la cucina d'oggi, soprattutto italiana, ha del tutto dimenticato perché troppo difficili e di lunga preparazione). Leonardi trova buone persino le birre italiane ("anche in Italia, scrive, si fa della buona birra, particolarmente in Milano e a Firenze") e offre un elenco preciso di vini delle varie regioni, in un più grande elenco ove sono presenti vini rari (come quello di Capo di Buona Speranza) e soprattutto vini francesi. Si potrebbe rilevare, a questo proposito, che mentre i vini francesi, già grandi alla fine del Settecento, sono rimasti immutati nelle loro denominazioni, per i vini italiani pochi sono quelli ancora oggi presenti (il Picolit, qualche Moscato, la Lacrima, il Montepulciano, l'Orvieto, il Chianti) sempre con indicazioni generiche: lo scarto fra Francia e Italia si andrà ancora accentuando, fino a tempi recenti, quando finalmente si è potuta registrare da noi una forte crescita di competenze e di produzioni di alto livello. Ma non vorremmo tralasciare di ricordare quelli che già nel Settecento erano in Francia i grandi vini selezionati dal Leonardi: Sauternes, Graves, Chablis, Hermitage, Nuits-St. Georges, la Tache, Montrachet, Pommard, Richebourg, oltre ai vini della *Sciampagna*. Ovviamente la gran parte dei piatti proposti da Leonardi sono per grandi casati e

banchetti di società civili, preparati in cucina e serviti in mensa da uno stuolo di servitori strutturati nelle loro funzioni secondo una precisa gerarchia che Leonardi definisce nelle pagine dedicate al Maestro di Casa: "deve prendere in occasione di detti pranzi d'impegno la gente necessaria sì per la cucina che per la credenza, e soprattutto un rosticciere, un pasticciere, qualora non vi fossero in casa, e che sappiano il loro mestiere, come anche un uomo capace di assistere alla potageria, senza parlare dei subalterni". Peraltro perché tutto funzioni perfettamente la condizione è la "mobilità": il Maestro di Casa, scrive Leonardi, "deve egli stesso scegliere de' buoni uffiziali di cucina, come di credenza, e cambiarli nel caso che non avessero talento sufficiente, oppure mancassero al loro dovere". Altri tempi, di grande cucina! Ma non solo per questo, bensì per la generale crisi del gusto e del piacere del convito non è più possibile seguire Leonardi nella varia articolazione dei servizi di cucina e di credenza. Consiglierei tuttavia di realizzare qualcuno dei suoi meno preziosi piatti di carni e di pesci; e se non vi sentite di impegnarvi nel pasticcio di pavone o in quello di tartufi, potete dedicarvi alle più semplici "frittatine in trippa al parmigiano" o a una delle decine di frittate consigliate nel tomo quarto. Ma per preparare il ripieno dei tortelli, si usi di rigore il mortaio!

(*2 gennaio 2000*)

LOGICA DELLA SQUISITEZZA

Molto mattiniero, si alzava alle 5, Kant verso le dieci invitava alcuni amici a pranzo, per le 13: in tal modo se qualcuno voleva declinare l'invito, era ampiamente giustificato, mentre se l'accettava, significava di gradirlo. A tavola, Kant restava dalle tre alle cinque ore, "per far onore al corpo", non mancando di commentare le varie portate mentre beveva sobriamente del Médoc, il vino da lui preferito. Tale era la sua attenzione ai piatti serviti e il suo interesse a conoscere nuove ricette, che una volta un commensale gli chiese perché non avesse pensato di scrivere una *Critica dell'arte culinaria*. Ricordando questi illustri precedenti, Francesca Rigotti pubblica presso il Mulino un saggio, *La filosofia in cucina*, pieno di cultura e di buon gusto. Non che l'autrice abbia voluto scrivere l'opera richiesta a Kant, anche se ne è stata tentata come suggerisce il sottotitolo: "piccola critica della

ragion culinaria"; quella che abbiamo innanzi è piuttosto una sorta di "fenomenologia" del discorso gastronomico, posto in parallelismo con il discorso filosofico per l'analogia del lessico e delle strutture linguistiche adottate per indicare i vari modi del sentire e del gustare, del conoscere e del contemplare. "Appetito di conoscenza", "fame e sete di sapere", "assimilare" o "digerire un concetto", sino alla "nausea della lettura", sono tutte espressioni che indicano la spontaneità di un linguaggio della conoscenza che adotta metaforicamente il linguaggio della gastronomia. "L'affinità tra l'elaborazione del cibo esercitata dalla culinaria e l'elaborazione del pensiero praticata dalla filosofia", oggetto di questo volumetto, è documentata da una fitta rete di citazioni di testi che utilizzano ampiamente le metafore gastronomiche in discorsi di carattere filosofico, teologico, religioso. Non poteva mancare il libro "scritto dentro e fuori" che Jahvè fa mangiare a Ezechiele, con sapore di miele, come il libretto che, alla fine dei tempi, nella visione dell'Apocalisse, inghiotte l'angelo pur con effetti diversi. Fra l'uno e l'altro testo, tanti curiosi passaggi metaforici: anche nel rugiadoso Kierkegaard che suggerisce con metafore alimentari il modo di distinguere il cristianesimo autentico dal falso e che assimila al "piccante degli aperitivi" tutte le cosiddette prove, ragioni e simili addotte per rendere accettabile la religione cristiana. Il libro si arricchisce così via via di temi e testi per saziare la "fame e sete dell'anima e dell'intelletto" e – praticati, ma dimenticati i peccati di gola – ci accompagna ai vertici della contemplazione beatifica, prospettata, con Dante, attraverso una metafora gastronomica: "O sodalizio eletto a la gran cena / del benedetto Agnello il qual vi ciba / sì, che la vostra voglia è sempre piena". Terminata questa che diremmo una *Fenomenologia del gusto*, l'autrice può impegnarsi a scrivere quella *Critica della ragion culinaria* che sarebbe certo assai utile per definire le categorie che governano non tanto l'immediato piacere della tavola, ma il giudizio sulle ricette, sulla preparazione delle vivande, sulla struttura dei menù, sui servizi. Vi è infatti tale eterogeneità nei giudizi degli "esperti" in questo settore (le divergenze fra le varie guide ne sono non marginale testimonianza), che la definizione, di categorie e principi regolativi potrebbe utilmente servire: non solo per rendere noti i fondamenti dei giudizi in campo gastronomico, ma per mettere a fuoco, e a nudo, i limiti di tanta

improvvisazione spacciata per creatività. Giustamente Francesca Rigotti ricorda che la cucina "è un intero sistema", e più precisamente "è un sistema chiuso dotato di rituali e regole" che "vanno rispettate, oppure violate, ma solo dopo essere state bene apprese"; come dire, se volete inventare una di quelle tante salsette "leggere" propinate dai creativi, imparate a far bene la salsa spagnola. Quasi anticipando qualche fondamento della nuova critica, l'autrice prosegue: "Le ricette sono criteri regolativi che permettono: 1) la riproducibilità del piatto; 2) la riconoscibilità del piatto stesso in mezzo ad altri risultati simili ma contraffatti. Un piatto che non segue le proprie regole è come un enunciato controfattuale". In questo senso, particolare attenzione andrà posta al lessico dei menù, a volte composti di locuzioni fantastiche e barocceggianti che rendono irriconoscibili i piatti proposti e serviti: lumaconi alla doge, filetto di faraone ai petali di crescione, gelato di parmigiano; assistiamo, ricorda Jean-François Revel, alla moda di "battezzare i primi piatti col nome dei dessert", e, "nel piatto forte, invertire la terminologia tradizionale: per esempio girello di spigola, trancia di manzo"; così in tavola arrivano piatti con contenuti non previsti e non identificabili, senza ossa né spine. Tanto che, spesso, viene lo chef in persona a spiegare quel che c'è nel piatto. All'arbitraria creatività linguistica che oggi imperversa in tanti locali alla moda, sarebbe opportuno contrapporre un lessico rigoroso, specchio di altrettanto rigorose ricette, posto che la cucina non deve "stupire" o provocare "l'effetto choc", ma suscitare piacere evocando modelli dai sapori noti e precisi. Proporrei quindi di ritornare alle "provette gastronomiche" di Brillat-Savarin che egli considerava la più grande scoperta del secolo XIX: "Intendiamo per provette gastronomiche i cibi di sapore noto e di tale eccellenza che il loro apparire deve mettere in moto tutte le potenze gustative; in modo che coloro che non capiscono quello che si presenta e non vanno in estasi, possono essere giustamente segnati come indegni dell'onore e del piacere della scienza gastronomica". Con la precisazione aggiuntiva che tali piatti, o provette gastronomiche, devono essere di abbondanti dimensioni perché, scrive, "anche il piatto più raro e gustoso perde il suo effetto se non è di misure esuberanti". Affermazione assiomatica da dedicare a chi presenta piatti con *un* raviolo o *una* seppia o, crepi l'avarizia, *tre* code di scampi o altre simili redditizie amenità, "per giocare – è stato detto da un "creativo" – con

il piatto bello". Nella futura *Critica* si potrebbe anche distinguere fra categorie, essenziali per la formulazione dei giudizi, e idee regolative che dovrebbero orientare verso paradigmi ideali. Non si tratta – sottolinea l'autrice – di fondare una scienza della gastronomia universalmente valida (anche se alcune regole potrebbero aspirare a una normatività universale, come: a pietanze calde rispondano piatti rigorosamente caldi, a prescindere dalle temperature ambientali), ma un sapere – vorrei dire di una *sapida scientia* – che si riconosca nelle regole che è capace di darsi; liberi altri di scegliere altre regole pur che si sappia quali, e a esse si resti coerenti.

(*30 gennaio 2000*)

IL GRASSO CHE COLA ASSAI GRADITO AGLI DÈI

Alle origini della storia, la *Teogonia* di Esiodo colloca un atto di conseguenze drammatiche per gli uomini, una beffa che si consuma in un rito alimentare: il titano Prometeo inganna Zeus presentandogli da un lato ossa coperte di grasso, dall'altro buoni pezzi di carne "e le viscere piene di grasso", coperti da una pelle. Zeus – prevedendo pur gli esiti lontani della scelta che avrebbe fatto e i danni che ne sarebbero derivati agli uomini – "sollevò il bianco grasso e si adirò [...] appena vide le bianche ossa del bue preparate per l'astuta beffa". Per quanto il passo esiodeo abbia significati controversi, si voleva sottolineare la centralità del grasso, cibo amato dagli dèi e a loro riservato. Secondo la *Genesi*, dopo il peccato, perduto il giardino dell'Eden, Adamo ed Eva generano Caino e Abele: l'uno diventerà agricoltore, il secondo pastore; quando porgono le loro offerte a Yahweh, Caino presenta i frutti della terra mentre Abele offre "una parte delle primizie del suo bestiame, e precisamente le parti grasse. E Yahweh – prosegue il racconto – guardò con benevolenza Abele e la sua offerta, ma non guardò con favore Caino e la sua offerta". In un'epoca come la nostra, in cui anoressici dietologi bandiscono carne rossa e grasso, mentre trionfano le diete ipocaloriche, si leggono con piacere le antiche mitologie con i sacrifici rituali dove si offrivano agli dèi le primizie del raccolto e i pingui animali (giacché il grasso è veicolo di vita e di forza) e si condivideva con gli dèi il pasto sacro. Della *sacra mensa*, del sacrificio nella fenomenologia religiosa, dai tempi antichi a oggi, tratta un volume promosso dalla Fondazione San

Carlo di Modena – importante centro di studi storico religiosi – pubblicato dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna, con illustrazioni che accompagnano il testo e lo completano, offrendo un percorso iconografico di rara efficacia documentaria. Centrale, nella storia del sacrificio, è il sacrificio cruento: esso infatti esaltava – e giustificava – la dieta carnea che è, si ricordi, conseguenza del peccato: nell'Eden, come nell'età di Saturno, l'uomo si nutriva dei frutti della terra, era, si direbbe oggi, vegetariano, perché non v'era alcuna inimicizia fra gli esseri viventi. Se una *felix culpa* ha reso gli uomini carnivori, essi sembrano tuttavia avvertire la necessità di scontare una colpa originaria rendendo gli dèi partecipi del pasto carneo e offrendo loro – quasi restituendo – le parti migliori degli animali. *Exta porrigere* o *rederre*, restituire agli dèi quel che loro spetta. Cristiano Grottanelli (del quale compare contemporaneamente presso Laterza un saggio su *Il sacrificio*) ripercorre la varia fenomenologia religiosa del sacrificio cruento che, scrive, "nelle fasi più antiche della storia sia del mondo biblico che delle culture greche e romane [...] era l'unico modo di accesso alla consumazione di carne di animali e non esisteva una sostanziale distinzione fra pasto carneo e sacrificio. Non tutti i sacrifici davano luogo a una consumazione delle carni, ma in linea di principio solo i sacrifici davano luogo alla possibilità di consumare carne". Non si può mangiare carne se non in rapporto al sacrificio che ha reso gli dèi partecipi del pasto: tanto che un'iscrizione greca di età imperiale, proveniente dalla Pisidia, narra di un uomo che, per aver consumato carne fuori dal sacrificio, è reso muto da Zeus. Non diversamente nel *Levitico* leggiamo: "Qualunque Israelita avrà scannato un bue o una pecora o una capra dentro o fuori l'accampamento, e non l'avrà condotto alla soglia del padiglione di convegno per offrirlo in sacrificio a Dio innanzi al tabernacolo del signore, sarà considerato reo di sangue; perché ha versato sangue, un tal uomo sarà tolto di mezzo al suo popolo". Del pasto rituale, nelle sue varie forme – mangiare con Dio o mangiare Dio stesso per immedesimarsi in Lui – il libro tratta sotto diverse angolazioni e secondo le varie culture, fino al grande rito cristiano della cena che preannuncia e ricorda il sacrificio cruento dell'Uomo-Dio. Dei diversi atteggiamenti di fronte alla consumazione della carne nel Cristianesimo scrive Massimo Montanari: se da un lato il Cristianesimo segna, anche per la tavola, la rottura di antichi divieti

(come indica la visione di Pietro negli *Atti degli Apostoli* ove viene offerta all'apostolo ogni specie di quadrupedi, di rettili, di uccelli e una voce lo esorta "Pietro, uccidi e mangia"), dall'altro intervengono nuove interdizioni nell'uso della carne, fissando i periodi di digiuno per i fedeli e prospettando ideali ascetici che giungono agli estremi fenomeni di "santa anoressia". Si potrebbe in proposito ricordare la ricorrente condanna della caccia: nella *Bibbia* non trovai mai un cacciatore dalla parte buona, dice Girolamo e non a caso cacciatore (*venator*) per eccellenza è Satana "qui animas nostras venari cupit ad perditionem". Se la carne è centrale nei riti sacrificali, molti – secondo i vari culti – gli alimenti presentati agli dèi. Li ricorda Paolo Festo: "derrate adatte a essere offerte in sacrificio [...] frumento, polenta, vino, pane lievitato, fichi secchi, carne di maiale, carne d'agnello, formaggi, carne di montone, semola, sesamo e olio, pesce con le squame tranne il pesce angelo". Primeggia nei sacrifici il vino, caricato in tutta la tradizione mediterranea dei più complessi significati simbolici (cfr. *Il Sole-24Ore* del 17 ottobre 1999): ne ripercorre la storia un volume, anch'esso splendidamente illustrato, curato da Oddone Longo e Paolo Scarpi, *Della vite e del vino – Il succo dell'immortalità nelle lettere e nei colori*. È noto come il vino trovi subito la sua collocazione nella sfera del sacro, per la sua capacità di esaltare e inebriare, strumento di liberazione dalle ansie quotidiane, simbolo di amicizia, dono degli dèi e miracoloso prodotto della laboriosità umana. La presenza di Dioniso nell'area mediterranea fin dall'età cretese-micenea è ben significativa, ma carica di pericolose ambiguità. Dioniso è un "Dio diviso e sdoppiato", capace d'integrare in sé morte e vita: il dio vino, piuttosto che il dio del vino come sottolinea Marcello Massenzio citando le *Baccanti* di Euripide ("È lui che, nato dio, viene versato come offerta agli dèi"), è il liberatore da antiche interdizioni che irrompe – nelle *Baccanti* – in una Tebe retta dal tiranno Penteo; Dioniso è la guida "nel metaforico viaggio che si compie in stato di ebbrezza" ove "non conta tanto la meta che sta in prospettiva, quanto il fatto di avere lasciato alle spalle il quotidiano e il domestico, con il loro carico di infelicità"; ma il sonno che il vino induce rende lo stato del sognante vicino a una forma di morte sicché, sottolinea Massenzio, "nel campo d'azione di Dioniso non è mai possibile tracciare una netta linea di demarcazione fra la sfera della vita e quella della morte". Della vite e del vino – di cui in

una fine introduzione Paolo Scarpi sottolinea il carattere culturale e non naturale, l'esser superfluo e per questo ricercato (già Ambrogio si domandava perché Noè avesse piantato la vite e non l'orzo e il frumento, alimenti necessari e non voluttuari: perché, rispondeva, al necessario provvede Dio mentre "l'uomo giusto" pensa al superfluo, come il vino, creazione umana) – si ripercorrono nel volume gli aspetti religiosi e rituali (fra i simboli enoici dell'universo cristiano ci guida Giovanni Filoramo), per scendere poi ai vari modi umani di cultura dei vigneti che modificano significativamente il paesaggio e quasi definiscono i confini della civiltà mediterranea e cristiana; quindi sono presi in esame gli antichi e moderni nomi dei vitigni, i modi antichi del produrre vino (in un ampio saggio di Oddone Longo). Le illustrazioni, ricchissime e scelte con rara attenzione, accompagnano il testo non a scopo esornativo, ma integrando il discorso con una serie di testimonianze da quadri sacri e profani, con una significativa presenza di nature morte dell'età barocca: del resto, si chiede Scarpi, l'uva non è "un frutto barocco per eccellenza"? Una celebre pagina di Daniello Bartoli sul maturare del grappolo potrebbe dargli ragione.

(*12 marzo 2000*)

IN PIAZZA PER LA PORCHETTA

Il 16 ottobre 1596 il Senato di Bologna prendeva in esame la domanda avanzata da un intraprendente cittadino, Pietro Vecchi, di professione barbiere: chiedeva l'autorizzazione ad aprire un locale per dare pubblica lettura dei fogli di notizie o avvisi provenienti da Roma e da Venezia. Scriveva: "Pietro de' Vecchii cittadino bolognese devotissimo servitore delle Signorie Vostre Illustrissime desidera far venire gl'avvisi di tutte le parti del mondo cioè gl'ordinarii di Roma, et di Venetia, et leggerli, o farli leggere di continuo in una stanza, che condurrà a pigione per tal'effetto a tutti quelli che li vorranno udire. Et questo per commodità de' virtuosi, gentil'homini, cittadini, et altre persone, che desiderino di sapere, et intendere quello che alla giornata occorra in diverse parti del mondo". Precisava che, date le spese per l'affitto dei locali e per l'acquisto degli avvisi, avrebbe chiesto un bolognino per ogni utente e, per evitare dannose concorrenze, domandava il privilegio d'esclusiva per dieci anni. Non sappiamo se la richiesta del Vecchi sia stata approvata; certo si tratta

del primo sorprendente progetto di istituire un luogo di pubblica lettura, che riflette l'interesse di una società agiata e dinamica per le notizie o avvisi che affluivano dalle maggiori città italiane ed europee; e poiché gli avvisi contenevano notizie non sempre ben accette ai governanti, il Vecchi assicurava che i testi da leggere sarebbero stati prima sottoposti all'approvazione del Gonfaloniere di Giustizia. In realtà per la loro stessa natura di fogli volanti, manoscritti o stampati, gli avvisi sfuggivano a ogni controllo dell'autorità civile ed ecclesiastica che ne tentarono in più modi il controllo. Molti gli interventi del pontefice: basterà ricordare che – riprendendo diffide e condanne dei suoi predecessori – nel 1572 il papa bolognese Gregorio XIII metteva in guardia contro "una nuova setta di uomini morbosamente curiosi, i quali propongono, accettano e scrivono ogni cosa riguardante i pubblici o privati affari che venga loro a conoscenza, o che per loro libidine inventino, sì del paese come di fuori, mescolando senza alcun ritegno il falso, il vero e lo incerto; in modo tale che di questo si è già istituita un'arte nuova (...)". Nuova setta e arte nuova: è il mondo dei gazzettieri, "morbosamente curiosi", che si va ampliando di anno in anno fra Cinquecento e Seicento per rispondere alla crescente voracità di notizie che caratterizza soprattutto gli ambienti cittadini, nobili, borghesi, popolari. E tale è la moda, che presto nascono parodie e raccolte di notizie divertenti e salaci, di pura fantasia o di sottile maldicenza: ne approfitterà Giulio Cesare Croce producendo una quantità notevole di *Avvisi burleschi*, strutturati di contrappunto agli avvisi politici. D'altra parte, proprio a confermare la larga diffusione degli avvisi in un nuovo "mercato della notizia", vale la testimonianza di uno storico togato come Agostino Mascardi che nella sua *Dell'arte istorica* (1636) registrava con disprezzo il gusto diffuso per gli "avisi o vogliam dir col vocabolo più vulgare gazette", condannandoli per il loro "frettoloso e fuggitivo racconto" che "potrà forse dare un brevissimo alimento alla curiosità di chi legge", ma senza "il cibo sodo della prudenza" e della "matura riflessione". Di questo mondo di gazzettieri, novellisti e menanti, informatori scrupolosi o autentici ricattatori, della circolazione di pagine burlesche o di bandi governativi nel più ampio e variopinto panorama della ricca e polifonica città di Bologna, tratta con grande originalità il volume *Una città in piazza*, dedicato alla "comunicazione e vita quotidiana a Bologna tra Cinque e Seicento", nato

parallelamente alla Mostra aperta nella Biblioteca dell'Archiginnasio. Attraverso una raccolta attenta di testi rari – avvisi e bandi, statuti e costituzioni, opuscoli di letteratura popolare, testi "ridicolosi" e devoti, incisioni – è rappresentata nella sua realtà quotidiana la vita della città di Bologna, nelle sue strade e botteghe, fra i mercati e i palazzi di governo, nelle sue grida e nei suoi spettacoli. Panorama in gran parte inedito per la rarità del materiale raccolto da cui emergono figure affatto marginali della cultura bolognese del tempo, come quelle di Giulio Cesare Croce e di Giuseppe Maria Mitelli. Di Giulio Cesare Croce, autore assai prolifico di centinaia di opuscoli dei più vari argomenti, tratta Rosaria Campioni, mentre alla figura del Vecchi e alle prime forme di "giornalismo" italiano e bolognese sono dedicati diversi contributi (Mario Infelise, Pierangelo Bellettini, Carlos H. Caracciolo); alla penna raffinata di Ezio Raimondi è affidato il saggio introduttivo *Tra novellisti e avvisi*. Fra i molti modi e forme della comunicazione, le bolle, le grida, i bandi dell'autorità cittadina hanno certo un'importanza essenziale perché regolamentano la vita quotidiana in tutti i suoi aspetti (ne trattano Alberto Guenzi e Zita Zanardi); ma non meno significative sono le varie espressioni della vita letteraria e civile negli spettacoli teatrali e musicali (Adriano Cavicchi) e forse in modo più immediato nella vivace vita universitaria (Gian Paolo Brizzi) che meritò subito a Bologna l'appellativo di dotta. Non poteva mancare, in questo ricco panorama di vita cittadina, la presenza di un altro aggettivo che per secoli ha accompagnato la fama di Bologna in tutto il mondo, nel sintagma Bologna la grassa. Si badi che l'appellativo non è un'invenzione burlesca, ma la precisa definizione di una realtà ed è "ribadito con tenacia ed orgoglio, sottolinea Massimo Montanari, nei luoghi chiave della comunicazione urbana, siano i testi di certa letteratura popolaresca (di cui Giulio Cesare Croce è la più efficace espressione) o i bandi delle pubbliche autorità". Così, per esempio, un bando del 1581 esordisce solennemente: "Per provedere che questa città stia più abundante e grassa che sia possibile", disponendo a questo fine l'abolizione di ogni dazio per alcuni generi d'importazione. Il grasso, simbolo di benessere individuale e collettivo, si incarnava nel maiale: di qui *L'eccellenza et trionfo del porco* cantato da Giulio Cesare Croce e la costante presenza del maiale nei costumi e nei riti della civiltà bolognese. Non a caso, nel giorno di San Bartolomeo, il 24 agosto,

per ricordare la vittoria sui Lambertazzi a Faenza, il Senato aveva ordinato che ogni anno si gettasse dal balcone del Palazzo Maggiore al popolo festante una porchetta arrosto "di honesta grandezza", precisa Croce, "ben cotta e cucinata, e piena d'entro di buonissima robba, e di perfettissima speciaria, che la fa menare un odore tanto soave, e grato, che un mezo morto si risentirebbe". È il "trionfo della porcellina di Bologna", più volte cantato dal Croce, che veniva preceduto dal lancio, dalle finestre del palazzo pubblico, di "pavoni, oche, pavari, fagiani, tortore, quaglie, pernici, anitre, piccioni, e infiniti altri uccelli". La piazza era sempre piena di folla, "non v'è loco ne buco che non sia ingombro di gente"; soprattutto gente minuta perché i gentiluomini hanno "un certo non so che di vergogna": dunque "non vi vanno altri, che fachini, e genti basse, e di poco conto, che non la guardano così a minuto con l'honore". Ma la sera, dopo la festa in piazza, ogni distinzione fra i vari ceti sociali scompare, perché, ricorda Croce, "poche sono quelle case, che non habbino della porchetta [...] e quella sera ogn'uno ha del porco, ogn'uno s'unge il muso, ogn'uno sguazza". Così la città tutta comunica nel porco, e nel grasso caro agli dèi. Sembra realizzarsi per un giorno il mito del paese di Cuccagna, con la definitiva vittoria sulla carestia – che più volte ha afflitto la città – in nome della grassezza, in un'epoca libera da tabù alimentari e dalle intimidazioni dei dietologi. Grassezza che, con abbondanza, trionfa insieme a tutte le sue compagne: allegrezza, vigore, colore, bellezza, festa, riso, gaudio, letizia, buon tempo, ricchezza, amore, carità, speranza, magnanimità, amicizia, buon costume, creanza, larghezza, valore, cortesia, pace, bontà, sanità, contentezza, grazia, onestà. Questo il festoso corteggio di grassezza e abbondanza, numi tutelari della città di Bologna.

(*16 luglio 2000*)

TUTTE LE VARIANTI DEL CIBO KASHER

Se le comunità ebraiche hanno sempre seguito ufficialmente le norme del mangiare *kasher* – segno e simbolo di un'identità culturale e religiosa – è anche vero, come sovente accade, che molti sono i modi per mettere d'accordo i precetti del cielo con i piaceri terrestri. Di qui una certa varietà di usi, soprattutto fra le comunità italiane, inclini a una disincantata osservanza delle norme: già il rabbino veneziano

Leon da Modena nella sua *Historia de' riti hebraici* (1638) distingueva fra i comportamenti di "Levantini e Tedeschi" – rigidi nell'applicare i divieti alimentari biblici e rabbinici – e gli italiani ("in Italia non hanno questo riguardo"), come del resto confermava di lì a poco un suo discepolo, convertito al cristianesimo, Giulio Morosini: "È ben vero – scriveva – che gli Ebrei italiani sono più liberi e di meno scrupolo, circa il mangiar e bere cibi proibiti, che non sono i Levantini Ebrei e Tedeschi". Come ricorda Ariel Toaff all'inizio del suo bel libro *Mangiare alla giudia*, le regole e i divieti relativi all'alimentazione di origine biblica – interpretati e completati dalla successiva esegesi rabbinica – sono molto restrittivi: anzitutto, in rapporto alle prescrizioni del *Pentateuco*, sono proibite le carni delle bestie che non presentino insieme due caratteristiche, l'essere ruminanti e avere lo zoccolo bipartito; larghissima dunque la gamma degli animali proibiti: non solo tutti i carnivori, ma fra gli altri, il cavallo, il coniglio, la lepre, il maiale, il cinghiale. Più ampia disponibilità gastronomica garantiscono le norme relative ai volatili, posto che, esclusi i rapaci, gli uccelli acquatici e quelli che non volano (come gli struzzi), il resto poteva essere presente sulle mense ebraiche. Per quanto riguarda i pesci, devono anch'essi avere due caratteristiche, le pinne e le squame; quindi sono eliminate le razze, le anguille, i cetacei, i polipi, le seppie, le cozze, le vongole, le aragoste e così via. Inoltre, perché i cibi siano *kasher*, devono essere preparati e consumati secondo determinate prescrizioni: è proibito, ad esempio, cuocere carni con derivati del latte (come il burro), mangiare in uno stesso pranzo carne e latticini, mescolare sughi di carne con "cascio Parmeggiano". Peraltro la preparazione dei formaggi deve seguire norme molto rigorose: tutte le fasi della lavorazione, a partire dalla mungitura, devono svolgersi in presenza di ebrei che garantiscano la non commistione con elementi impuri, e deve essere evitato l'uso di caglio di origine animale. Anche la preparazione del vino ha norme precise per essere *kasher*: è richiesto l'intervento di manodopera ebraica in ogni fase della vinificazione e l'assenza di ogni contatto di non ebrei con il prodotto, anche una volta ultimato e confezionato. La complessità e severità di una normativa provoca facilmente la non osservanza delle norme stesse: così gli ebrei del ghetto di Roma erano ghiotti delle mozzarelle di bufala prodotte dai cristiani e del loro vino "impuro", posto anche il fatto che vino *kasher* di alta qualità sembra non sia mai

stato prodotto. Se i latticini e il vino dei cristiani esercitavano forte seduzione sugli ebrei, i cristiani erano ghiotti delle carni delle loro macellerie: come ricorda Toaff, i governanti della città di Bologna rilevavano (1560) che "il popolo di Bologna si chiama più satisfatto delle carni di hebrei, che sono ottime, che di quelle delli beccari cristiani"; per questo motivo chiedevano l'annullamento dell'ordine del legato pontificio "di proibire ai beccai hebrei di vendere carne assagattata alli cristiani". La "carne assagattata" era quella macellata dagli ebrei, secondo le norme rituali. Nella manipolazione di alcuni prodotti carnei gli ebrei sembra fossero insuperabili: così per l'oca, con il suo grasso (posta la proibizione dello strutto, derivato dall'animale impuro per eccellenza, il porco) e soprattutto con le sue carni, presentate con termini e in confezioni che riprendevano la tradizionale terminologia usata per gli insaccati di maiale: salame d'oca, salcicciotto d'oca, prosciutto d'oca. Del resto sul valore sostitutivo della terminologia e della presentazione di prodotti destinati alla tavola si potrebbero fare molte considerazioni: sol che si pensi alla soddisfazione con la quale i cristiani, in giorni di magro, mangiavano un pasticcio di pesce presentato in tavola in forma di cosciotto di castrato. Ma tornando ai salumi d'oca, ove Ferrara confermava la sua grande civiltà gastronomica nel campo degli insaccati ("l'unica maestra del far salami" come scriveva Ortensio Landi nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia et altri luoghi*, 1548), non sarà inutile leggere la significativa testimonianza di uno scrivano del Sant'Uffizio di Venezia il quale, nel 1573, parlando di un marrano già detenuto nelle Carceri Nuove di Venezia, ricordava con gratitudine le esperienze eccezionali dei "salcizzoni d'occa alla hebrea" confezionati a Ferrara: "A Abram li fu donato alcuni salcizzoni da Ferrara, fatti all'hebrea, et imbatendomi un giorno là a San Zuane in Bragolo, che l'hebreo disnava et magnava de questi salcizzoni, el mi pregò che de gratia volesse assaggiarne un pocco. Et così ne tolsi una fetela et la mi parve de tanto delicada et saporita pasta, che ne dimandai uno in dono, et lui cortesemente me'l donò. Un'altra volta, perché haveva fatto cercar de quel salcizzon ad alcuni miei amici, et tanto el ghe seppe bono che i me pregorno de haverne un altro. Et così io richiesi l'hebreo che me ne dovesse dare un altro, il qual disse che'l voleva che li lo pagasse, et io li lo pagai, salvo il vero, 16 soldi". Dall'ampio uso delle oche

presso le comunità ebraiche, soprattutto del Nord Italia, deriva anche il trattamento del *foie gras*: "il fegato delle oche domestiche che allevano i giudei è di estrema grossezza", sottolineava Bartolomeo Scappi nella sua classica *Opera*, (1570), indicandone la preparazione secondo un procedimento certo non *kasher*. E poiché dell'oca, come del maiale, nulla si getta, andranno ricordati – sulla mensa ebraica, ma non disdegnati dai cristiani – i croccanti ciccioli d'oca (i "griboli" di Venezia), pezzetti di pelle con frammenti di carne, fritti nel grasso dell'oca e conservati a lungo. È una ricetta di origine certamente ashkenazita, ma il loro uso è largamente diffuso anche oggi in tutti i paesi che allevino oche, come in alcune zone della Padania e della Francia meridionale. Attraverso vari itinerari storici, Ariel Toaff ci conduce fino ai tempi nostri. Se oggi certe prescrizioni sono applicate con qualche libertà e certi metodi di preparazione sono stati dimenticati, restano tuttavia molti piatti tradizionali ampiamente diffusi anche al di fuori delle comunità ebraiche, segno della loro forte presenza nella nostra cultura: si pensi ai carciofi alla giudia o al tortino di aliciotti e indivia, piatti prelibati quando sono realizzati secondo norme, se non rituali, rigorose; lo stesso potrebbe dirsi delle focacce di pane, delle paste ripiene, dei pasticci e dei paté, dei salami d'oca, delle frattaglie ("animelle e cervella fritte con carciofani romaneschi"), della carne secca, della lingua salmistrata, del pesce "in saor", delle bottarghe, dell'abbacchio brodettato e dei molti dolci: cibi tutti che – per essere amati da ebrei e cristiani – realizzano un piacevole e non dogmatico ecumenismo gastronomico.

(*26 settembre 2000*)

Ariel Toaff, *Mangiare alla giudia*, il Mulino, Bologna 2000, 222 pp.

MENÙ BAROCCHI PER UNA REGINA

Convertita al cattolicesimo dopo una solenne professione di fede nella cattedrale di Innsbruck secondo un rituale imposto da papa Alessandro VII per esaltare una vittoria della Chiesa di Roma sull'eresia, Cristina di Svezia scendeva in Italia nel novembre 1655 per giungere a Roma alla vigilia di Natale e ricevere la comunione dalle mani del pontefice. Il viaggio si configurò subito come un fastoso trionfo della giovane regina e della riforma tridentina; peraltro la fama di Cristina era già grande per la sua eccezionale cultura, per i legami

con tutta l'Europa dotta del tempo, per la sua biblioteca e la quadreria che andrà ampliando negli anni seguenti. Lungo il viaggio, un posto di primo piano assunsero i banchetti offerti dai sovrani e dai signori delle varie città italiane ove Cristina si trovò a passare: il grande cuoco Bartolomeo Stefani ricorda i tre banchetti offerti dal Serenissimo duca di Mantova alla regina, e in particolare l'ultimo, del 27 novembre 1655, nel quale, scrive, "io stesso la servii nei trionfi, nei rifreddi e da altre vivande". Lo Stefani testimonia con dovizia di particolari lo sfarzo delle apparecchiature e la ricchezza dei servizi. Fra i trionfi, "vasi dorati e bottiglierie cariche di vasi di cristalli legato in oro, fabricati con tanto magistero, che chi li rimirava restava pieno di meraviglia. Nel mezo della tavola sorgeva un trionfo fatto di zuccaro, ed era il monte Olimpo con l'altar della fede, nella sommità del quale erano due puttini che sostenevano una corona reale sopra l'arma di Sua Maestà"; altri trionfi erano dedicati ad antichi guerrieri e ai "più virtuosi uomini che siano stati al mondo". La storia "maestra di vita" si coniugava con prelibati "biscottini alla sanvoiarda", presentati da "due puttini fatti di zuccaro". Né meno fastoso il susseguirsi dei vari servizi: zuppa di piccioni grassi, pasticci di fagiano, coppe e salami spaccati serviti in una canestra tessuta di fiori naturali, gallinacci lardati, testa di cinghiale, torta di marzapane, galli di monte; questo per il primo servizio di credenza, cui seguivano altri servizi con minestra di polpa di fagiano, ortolani, capponi cotti in bianco, coscio di cinghiale, e via dicendo fino al terzo e ultimo servizio di credenza che terminava con la presentazione di un altro trionfo di zucchero: un "Giove fulminante con l'aquila ai piedi e un Marte con l'arma nella mano". Lo sfarzo, la sovrabbondanza delle apparecchiature e dei servizi sono gli elementi costitutivi dei grandi banchetti approntati per mostrare il potere, la ricchezza, la generosità del signore; l'arte del convitare era uno strumento di grande comunicazione, ove si misurava l'abilità del maestro di casa cui il padrone delegava poteri e mezzi finanziari perché un banchetto fosse uno spettacolo, un teatro delle meraviglie. Le tavole dei nostri tempi, anche presso i palazzi di più nobile tradizione, sono al paragone mense da dopolavoro. Il banchetto offerto dal duca di Mantova alla regina Cristina era fin qui il solo del quale si avesse diretta e dettagliata testimonianza. Ora, la fortunata scoperta di un manoscritto conservato alla Biblioteca Casanatense di Roma, studiato e pubblicato da June di Schino, ci permette di

conoscere altri banchetti di un successivo viaggio in Italia di Cristina, nel corso del 1668. È una relazione di Antonio degli Effetti, dotto e nobile signore di Castel Novo di Porto, ove la regina sostò il 21 e 22 novembre di quell'anno viaggiando verso Roma. Fu lo stesso papa Clemente IX a fare allestire un'adeguata accoglienza, inviando da Roma denari, operai e alti funzionari che trasformarono il castello, assai malridotto, in dimora reale, investendo tutta la cittadina di sovrabbondante ricchezza. Dice degli Effetti: "Si potrebbe affermar per historia ch'in questi giorni Castel Novo divenne un Empirio d'Italia, un mercato d'Europa, una fiera latina, dove concorsero e polli, e frutti, e cacciagioni, e vini, e biade, e quanto bisognava per sì solenne alloggio; ansi meglio dirreste un microcosmo, dove in questo picciolo mondo erano passati dall'oriente gl'aromi, gl'ori, gl'argenti, le gemme, le porpore del Tiro, i tapeti della Frigia, gl'arazzi della Fiandra, i cannelloni di Portogallo, le paste di Genova, i claretti di Francia, i scarlatti d'Olanda, olive, cioccolate, e lane più morbide di Spagna, e quante delitie ha Partenope, e qualsivoglia parte del mondo". È possibile avere a tavola qualsiasi prodotto, anche fuori stagione, aveva scritto lo Stefani, per "chi ha valorosi destrieri e buona borsa". A ricevere la regina a Castel Novo il papa aveva peraltro inviato 24 cardinali fra i quali Decio Azzolino, assai legato alla regina da interessi politici oltre che da personale simpatia: a lui – segretario di Stato – fu destinato il tavolo vicino a quello di Cristina, meno sontuoso, ma pur sempre segno di particolare privilegio. Della cena del 21 novembre – "banchetto degli dèi" – e del pranzo del giorno seguente, la relazione di degli Effetti presenta dettagliatamente il fasto delle apparecchiature e dei servizi di credenza e di cucina: di tale raffinatezza ed abbondanza, che tutti i sensi venivano esaltati, anzi intrecciati secondo una sinfonia di piaceri descritti nella relazione con vero gusto barocco: "Godeva l'occhio nella vaghezza degl'intagli, figure, stampe, bassi rilievi, coperti con elegante abellimento di capricciose paste; l'odorato nella fragranza che spiravano; il tatto nella tenerezza; il gusto nella suavità del sapore; l'udito si recreava a ogni portata con ariette a proposito per simile mensa dilettato, e trattenuto". Ed ecco il concerto dei sensi, con scambio di percezioni ed esperienze nel totale appagamento del piacere del convito: "Si beveva il cibo, si mangiava la bevanda, era comestibile l'acqua gelata, era potabile il piatto aggiacciato: le fruttiere campeggiavano di

fiori di zuccaro, alterate de suoi proprij odori, e colori nativi. Ad onta di chi nega, che non nutrisca l'odore, quasi ape ingegnosa il convitato si pasceva de fiori, si cibava d'odori, quivi aprilegiava l'autunno, autunneggiava la primavera, gelava ne frutti estivi l'agosto, si odorava con il palato, si gustava con le narici, in somma fioriva il frutto, ma più di quello era fruttifero il fiore". Forse poche pagine di altri prosatori barocchi possono gareggiare con queste, per il gioco degli ossimori, per l'intreccio e il contrasto di sostantivi, verbi, aggettivi. Dopo la breve sosta a Castel Novo, ecco la regina ripartire per Roma ove l'attendeva il papa, in Quirinale. A Castel Novo restava non solo il ricordo, ma una nuova ricchezza, forse effimera, ma degna di essere ricordata con le parole della relazione: "Sarrà ricordevole per sempre in Castel Novo la generosa liberalità, e cortesia usate da Palatini in quest'allogio [...]; s'arricchì quel popolo di larghe mercedi con le quali furono recognosciuti quelli che vennero impiegati in questo servitio, di portar acqua, legna, et cose simili; si smaltirono ova, pollami, frutti, herbaggi, strami, biade, carbone, legnami, e di quanto abondava il paese; la posta, gl'hosti, pizzicaria, il forno, che somministrò farine, e pane a baioccho; oltre il pagamento, i serventi furono regalati di rilievi di tavola, trionfi, confeture, canditi, casci parmegiani, e mille galantarie. Si lasciorono per tutte le case albergate impannate, serrature, chiavi rifatte a spese della camera, nella Rocca poi, oltre le cose sudette, et altre commodità anco le vitriate fatte novam[en]te nell'appartamento regio". Da improvvisate "opere pubbliche" (in quel caso pagava la Camera Apostolica) qualcuno trae sempre lauti guadagni: così fu a Castel Novo inondato di improvvise ricchezze, delle quali sembra che non solo pochi imprenditori, ma il popolo tutto abbia goduto. Con efficace evocazione, degli Effetti conclude: "In somma fu questo allogio l'inondatione del Nilo, che lascia per gran tempo fecondato l'Egitto, giunse quasi pioggia estiva ne gl'aridi prati di Castel Novo". A Roma, altro banchetto solennissimo il 9 dicembre 1668, quando la regina "mangiò con Nostro Signore nel Palazzo Quirinale": il papa e la regina, sotto il medesimo baldacchino, ma in due tavole separate (più alta ovviamente quella di Clemente IX), erano serviti da una schiera di nobili personaggi e con uno sfarzo che gareggiava con il banchetto offerto molti anni prima da Alessandro VII. Apriva il pranzo una "pernice senza ossa ripiena di bocconcini di animelle, taratufoli, petto di piccione battuto", seguivano ortolani,

capponi, pernici, pasticcio di marzapane; per il secondo servizio una minestra di bocconcini di animelle, una zuppa di starne, poi piccioncini, animelle di mongana arrosto, petto di cappone, creste e testicoli di polli, crostini di rognoni, occhi di capretto, pane papalino con sugo di castrato e brodo di cappone, starne arrosto, coscio di vitella, pasticcio di petto di gallinacci, ancora bocconi di animelle e midollo di vaccina, per poi continuare con vari servizi, ricchi di selvaggina e di pasticci, con gran profumo di spezie e di agrumi, sino alle portate di frutta e di dolci. Sembra che il papa e la regina, i due soli ed esclusivi invitati, non manifestassero troppo appetito, non assaggiando quasi nulla dei moltissimi piatti che venivano offerti loro, bastando un gesto di approvazione per lo splendore dei trionfi e la raffinatezza dei servizi. I due personaggi – inseriti in una solenne scenografia teatrale davanti a spettatori che assistevano ma non mangiavano – erano sereni nel dare spettacolo, sicuri di fare opera buona. La stessa regina Cristina aveva una volta scritto: "Il lusso è una forma di elemosina segreta".

(*12 novembre 2000*)

PASTA, BUON CIBO PER L'ESSERE

Aristotele scriveva che dell'essere si può parlare in molti modi; lo stesso diremo della pasta, con tutto il rispetto per i "pastori dell'essere" ai quali consiglieremmo la lettura di un vivace libro recentemente pubblicato dagli Editori Laterza, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, scritto da Silvano Serventi e Françoise Sabban. Cibo universale, ancora una volta come l'essere, la pasta ha certo una concretezza e una piacevolezza che difficilmente troveremmo nell'essere, appetibile dalle chimere che volteggiano nel vuoto. Evitando il mito della cucina mediterranea e abbracciando con pari interesse Occidente e Oriente, ma evitando anche di costruire nessi non documentabili, gli autori seguono i percorsi paralleli, ma non coevi, della pasta in Cina e nel mondo mediterraneo: in Cina assai prima dell'era cristiana era stato scoperto come con la farina di grano tenero e l'acqua si potesse manipolare una sostanza di notevole potere nutritivo e suscettibile di varie preparazioni, con quella forte prevalenza di glutine che dà alle paste cinesi, ed estremo orientali in genere, una certa vischiosità non sempre apprezzata dagli

occidentali. I quali invece, molti secoli dopo, crearono un tipo di pasta che forse già i greci e i romani mangiavano fresca in sfoglie (come nella ricetta attribuita ad Apicio, una lagana costituita da sfoglie di pasta alternate a carne; a meno che non si trattasse di un pasticcio di carne in crosta), e che nel tardo Medioevo era consumata in vari formati non solo fresca, ma anche essiccata, una volta "inventata" l'universale e eterna pasta secca, di grano duro. Gli autori indicano anche possibili analogie fra mondo classico e medievale attraverso un'analisi di alcuni termini significativi (il *láganon* greco e il *laganum* latino sono forse i precedenti della nostra "lasagna"?), e anche con il vicino Oriente, posto che il termine *tri* e *tria* per indicare la pasta (anche oggi presente in alcune cucine meridionali: *cicere e tria*, "pasta e ceci") la cui derivazione è araba (*itriyya*) piuttosto che greca (un *ítrion* di Galeno per indicare un impasto di farina e acqua non sembra essere dietro il termine medievale *tri* o *tria*). Ma non di questi percorsi filologici volevamo qui parlare, bensì della ricchezza del volume che, ripercorrendo i tempi e i modi del fare pasta e del condirla, in estremo Oriente e in Occidente, offre complessi itinerari culturali e gastronomici assai sapidi (potremmo in questo caso usare il sintagma medievale *sapida scientia*). Per giungere allo studio della grande industria pastiera fra Otto e Novecento, ove troviamo la presenza di alcuni dei più grandi e nobili produttori attuali, soprattutto italiani. E sono degli immigrati italiani che hanno portato negli Stati Uniti la pasta, destinata a un grandissimo successo: fra i nostri connazionali sarà da ricordare Pasquale Ippolito che agli inizi del Novecento in un retrobottega di Cleveland, nello Stato dell'Ohio, fonda la Ideal Macaroni Company, ed è ancora un altro immigrato italiano, Emanuele Ronzoni, che creò poco dopo la Ronzoni Macaroni Company, una delle maggiori realtà produttive statunitensi; contemporaneamente Girolamo Guerrisi, calabrese, fondava la San Giorgio Macaroni Company in Pennsylvania: così l'industria statunitense della pasta si andrà costituendo in grandi strutture societarie, assicurando al prodotto italiano una celebrità che forse, più tardi, solo la pizza tenterà di raggiungere. Anche il percorso attraverso i manuali di cucina è assai stimolante e appetitoso: dalle prime testimonianze quattrocentesche di Martino de Rubeis, ticinese, che elenca varie tipologie di maccheroni, nome generico per indicare prevalentemente una pasta tratta da sfoglie arrotolate e poi tagliate

così da ricavarne strisce più o meno sottili: come i "macharoni romaneschi", larghi "un dito piccolo" o i maccheroni alla genovese, sottili, "più che non he uno spagho" detti anche "tagliarini"; per giungere, alle origini del mondo moderno, ai pasticci e alle paste ripiene. Ricorderei, con il "pasticcio di gallo d'India tacchino disossato ripieno di maccheroni" di Antonio Latini, la serie dei timballi e dei sartù che si trovano nel classico testo di Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante* (1773): qui la gran ricetta di maccheroni ripieni, cotti in brodo di cappone, riempiti con una farcia di carne di vitello, con tartufi e midolla di manzo, formaggio, gialli d'uova "e così pieni – prosegue Corrado – si faranno finir di cuocere in un buon sugo di carne condito di presciutto e cervellato. Poi accomodati nella cassa di pasta con l'istesso sugo, e parmegiano grattato, e coverti con pasta, si farà cuocere il timballo, e si servirà"; lo stesso autore lancia il "maccheroni alla Pompadour": "si faccian cuocere i maccheroni nel brodo di manzo; cotti e freddati si condiscono con sugo di carne di porco, petti di capponi arrostiti, e tritolati, presciutto trito, pepe e cascio grattato; così si accomoderanno nel piatto e si copriranno con una farsa di gialli d'uova, parmegiano, butirro e panna di latte condita di cannella, ed assodata questa al forno si serviranno". Non sappiamo se madame Pompadour abbia mai provato e apprezzato questo non spregevole pasticcio! Qualche tempo prima delle ricette di Vincenzo Corrado, un attento viaggiatore francese, il domenicano Jean-Baptiste Labat, nel suo *Voyage en Espagne et en Italie entre 1706 et 1716*, ricordava con entusiasmo un altro timballo che vale la pena qui riferire: "non avevo mai visto un pâté di maccheroni, e d'altronde non è un piatto per tutte le bocche. I maccheroni erano stati cotti in brodo di latte di mandorle zuccherato e ambrato, una finissima polvere di cannella, della vera uvetta di Corinto, dei pistacchi del Levante, delle scorze di limoni, i salamini più delicati e guarniti con pasta di Genova. Si trattava di un autentico "boccone di cardinale". Ho trovato questi maccheroni eccellenti". La pasta, nel Settecento, aveva ormai trionfato nelle mense povere e ricche e i più celebri cuochi s'impegnano nelle più sofisticate preparazioni. Ma il vero trionfo della pasta era da tempo stato decretato da Boccaccio in una novella famosa: laddove parlando della "contrada che si chiamava Bengodi" ricorda che "eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano

che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva": così nel mito alimentare del paese di Cuccagna o di Bengodi la pasta afferma la sua centralità. Ma forse anche in cielo, se dovessimo dar retta a Girolamo Borri – noto professore dell'Ateneo pisano nella seconda metà del Cinquecento – che, secondo quanto racconta Gabriel Naudé, interrogato su cosa vi fosse al di là dell'ottava sfera (dove la teologia cattolica collocava il mondo dei beati), rispose, da buon aristotelico, nulla; ma se qualcosa vi fosse, aggiunse, ci sarebbe un "piatto di maccheroni per il signor Inquisitore". Si ricordi che Borri era sfuggito al tribunale dell'Inquisizione solo per intervento del papa.

(*17 dicembre 2000*)

DOLCE O SALATO È SEMPRE BIGNÈ

Gli amanti delle polisemie potrebbero piacevolmente esercitarsi a inseguire i vari significati del termine "bignè" nella storia della lingua italiana e nei gustosi sentieri della gastronomia. Derivato dal francese (*beignet-bignet*), l'italiano "bignè" è in gran parte dei lessici odierni classificato fra i dolci: pasticcino rigonfio, variamente farcito di crema o altro, cotto al forno; più corretto il *Grande dizionario italiano dell'uso* di Tullio De Mauro, ove si ricorda che il bignè può anche avere un ripieno salato. Se ricorriamo invece ai testi specialistici (che dovrebbero essere utilizzati dai lessicografi alla stessa stregua dei testi letterari e dei documenti di lingua parlata) veniamo a sapere che con il termine bignè in italiano si indicano preparazioni diverse. Nel classico manuale del Carnacina leggiamo: "Si chiamano bignè gli alimenti ricoperti da una speciale pastella e fritti"; seguono ricette per bignè di acciughe, di pesce, di lumache, di melanzane, di mela, di albicocche eccetera. È quanto troviamo anche nei manuali francesi: Escoffier definisce *beignet* "Termine generico con il quale si è soliti indicare tutti gli elementi, o i composti, immersi nella pastella". Un'altra preparazione – più nota in italiano con questo termine – è il bignè di cui tratta la *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*: "Piccolo dolce rigonfio" (del quale tuttavia dà anche una versione al formaggio) "cotto al forno oppure fritto". Dunque nel linguaggio tecnico della gastronomia italiana il termine bignè indica una preparazione tanto salata che dolce, fritta o cotta al forno. Ma vi è una

differenza decisiva: nel primo dei significati sopra ricordati, l'involucro dei bignè è una pastella per frittura (solo questa preparazione in francese si chiama propriamente *beignet*; in italiano anche frittella), nel secondo dei significati è una speciale "pasta per bignè" (in francese *pate à choux*), ricca di uova, cotta prevalentemente al forno per preparare pasticcini glassati e farciti per lo più con ingredienti dolci (in francese, secondo la forma, *éclairs* o *choux*) da consumarsi separatamente o utilizzati per grandi composizioni quali il *profiterol* al cioccolato. Per non aver utilizzato, fra i citati, manuali italiani di gastronomia, il *Grande dizionario della lingua italiana* del Battaglia limita la definizione di bignè a "pasta dolce lievitata e rigonfia, per lo più ripiena di crema, cotta al forno", riportando tre esempi tratti da testi di fine Ottocento e del Novecento, il primo dei quali peraltro stabilisce una sinonimia con le frittelle (che si sarebbe trovata anche in Olindo Guerrini); omette quindi lo spettro dei significati che il termine ha nei testi correnti, nonché la sua lunga storia nella nostra lingua. Basta scorrere l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1790) per trovarvi tutta una serie di bignè salati e dolci, con pastella per frittura, che non differiscono da quelli dei contemporanei manuali francesi, certo sotto la loro influenza. Già prima nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766) troviamo l'identificazione fra frittelle e bignè; identificazione che ci rinvia ai vari tipi di frittelle ripiene e di vivande fritte in pastella, tutte preparazioni ben presenti nella cucina italiana del Quattrocento, come attesta maestro Martino. Ai significati tradizionali del termine bignè in italiano si riferisce certamente il Maffei in quella che si riteneva fin qui la prima attestazione (1747) dell'uso italiano del termine: "Non mangerò frittelle, né presciutti, né vil vivanda d'anitra, ma sempre Canàr, sambòn, bignè"; ove nulla fa ritenere che si tratti di una vivanda dolce, come invece suggerisce la definizione del *Dizionario etimologico della lingua italiana*, introducendo il testo del Maffei ("specie di pasta dolce, cotta in forno e farcita di crema zabaione e sim."). E poiché parliamo di prime attestazioni (pericoloso nella storia della lingua parlare di un "primo"), il termine doveva essere già in uso da tempo, se compare nel gustoso libretto *Il Cocho Bergamasco alla Casalenga*, nel paragrafo "per far frittelle dette bignè". Il testo è conservato in un manoscritto di fine Seicento; dunque, nota Alberto Capatti nell'introduzione al testo, "sarebbero "bergamasche" le prime

frittelle chiamate bignè, messe per iscritto in Italia“. Questo anonimo manualetto bergamasco è interessante anche per altri aspetti, a cominciare dalla solenne epigrafe di apertura “Il cucinaro istrutto alla casalenga. Annotazioni necessarie per fare vivande domestiche ben saporite, necessarie sapersi per chi desidera imparare a fare il cucinaro alla casalenga, non curandosi della quantità delle vivande ma della bontà e saporitezza delle medesme”. Si tratta di un testo che si colloca fuori dalla tradizione dei grandi manuali di cucina italiana del Cinquecento e del Seicento: è un ricettario pratico per fare cucina non nei palazzi di principi e prelati, ma in famiglia; un ricettario del mangiare non diremo povero, ma certo non lussuoso, che potremmo esser tentati di definire borghese o meglio, secondo la formula suggerita dal testo stesso, “casalingo”, quando la casa era una ben definita e strutturata realtà sociale e si riconosceva nella tavola comune. È un volumetto che nasce forse da una raccolta di appunti volanti, ove significativo è l’impianto didascalico che insegna con precisione i modi del fare, con la costante preoccupazione degli esatti tempi di cottura e la raccomandazione di servire le portate calde in tavola appena tolte dal fuoco; evitando dunque di “far cuocere avanti la tavola e mantenersi in caldo”– è il caso degli “ucelli a rosto”– perché “se si tenessero in calda doppo cotti, perderebbero molto della sua bontà”. Ma è interessante anche per alcune avvertenze diremmo “metodologiche”. Per esempio, “per fare li caponi e pollini a rosto”non manca di ricordare che “quelli devono essere empiti e nel collo e nella panza con pieno verde”; e alla domanda – le ricette si completano con domande e risposte – “come si fa questo piumento?”, il *Cocho bergamasco* precisa: “Si pigliano delli pistacchi, quattro pignoli ben pesti, del pedersemolo ben trito, formaggio e pan trito a proporzione; ova sbattuti, una buona fetta di butiro. Tutto si unisse a sieme con brodo bollente e ben caldo vi si mette il suo sale a proporzione e delle castagne a rosto…”. Così anche “per fare il lesse di polastri”, alla domanda “come si fa per riempirli alla casalenga?”, risponde: “Si prendono, se sono due polastri, tre ova, una portione di formaggio lodigiano trito et altretanto pane, con tre o quattro spiche d’aglio pesto; un puoco d’uva passa e quattro pignoli pesti, con una buona fetta di butiro…”. Ricette e consigli che vorremmo seguiti o comunque ricordati rispettosamente dai tanti nuovi maestri di cucina che nella

loro inesausta “creatività” hanno dimenticato arrosti, lessi e farce per far spazio al frammento irriconoscibile e alla retorica dell’inesistente.

(*19 agosto 2001*)

Il Cocho Bergamasco alla Casalenga, introduzione di Alberto Capatti, Giampiero Zazzera Editore, Lodi 2001, 52 pp., s.i.p.
Jean-Siméon Chardin, *La brioche*, 1763

I MENÙ DELLA FELICITÀ

Se molte sono le vie per la felicità o, forse meglio, se molti sono i modi per sentirsi a proprio agio con il mondo e con se stessi, una di queste vie, di questi modi, è il trovarsi a tavola per riscoprire il piacere, la bellezza e il gusto del cibo come risultato di infinite mediazioni culturali: è la celebrazione di un rito che ripercorre antiche esperienze, ove ciascuno ritrova la propria identità di uomo e si sente pacificato con l’ardua fatica quotidiana. Di fronte al progressivo appiattimento del gusto, sostenuto dalle multinazionali dei prodotti alimentari preconfezionati e precotti, distribuiti in maleodoranti fast-food, in questi giorni dedicati agli itinerari della felicità abbiamo proposto di riscoprire la cultura di una grande terra – l’Emilia Romagna – attraverso la sua cucina, le sue raffinate manipolazioni gastronomiche: attenti non a proporre diete dimagranti o vivande per anoressici, ma tutta la ricchezza di una cucina che trova nel territorio – nella sua storia, crocevia di culture diverse – i prodotti e i modi del fare. E se domina il maiale – animale enciclopedico perché utilizzato in ogni sua parte, esaltato da tutta una letteratura dotta e popolare – non minore valore assumono le felici costellazioni di altri nobili animali come il castrato, il coniglio, l’asinella, l’anatra e i piccioni, mentre nei grandi bolliti si realizza tutta la pienezza dell’essere carnivori, quindi uomini usciti dalla paradisiaca età dell’oro per entrare nella storia. Sempre esaltanti le paste tirate a mano, i tortellini (carnoso ombelico di Venere), i densi ragù e i ricchi ripieni, le onnivore fritture, i formaggi (e non solo il parmigiano reggiano), gli ortaggi gratinati, in agrodolce, in crosta, e i legumi, ove i fagioli con le cotiche realizzano, nella loro semplicità, valori assoluti. E sulla tavola non potranno mancare piadine e borlenghi, gnocco e tigelle, con i vini dei grandi tradizionali vitigni, Barbera, Bonarda, Lambrusco, Malvasia, Sangiovese. È tutta una sinfonia di esperienze felici che

proponiamo, contro il frastuono insipido del cosiddetto postmoderno che in tavola ha dissolto ogni piacere sensoriale, ha elevato il frammento a sistema, ha sostituito il gesto al gusto. La felicità che noi proponiamo è nella sapida e abbondante cucina, nel convito ove trionfano, con i sensi, la ragione e la storia.

(*9 settembre 2001*)

L'ESTROSO VITTO ERBACEO DEL CUOCO PITAGORICO

Al "vitto pitagorico" Vincenzo Corrado aveva dedicato un capitolo nel suo volume *Il cuoco galante* pubblicato nel 1773 e più volte ristampato negli anni seguenti. Scriveva: "Il vitto pitagorico consiste in erbe fresche, radiche, fiori, frutta, semi e tutto ciò che dalla terra si produce per nostro nutrimento. Vien detto pitagorico, poiché Pitagora, com'è tradizione, di questi prodotti della terra soltanto fece uso". In quegli anni la moda delle verdure veniva prendendo sempre più piede, sicché nel 1781 Corrado pubblica tutta un'opera *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo*. Nella prefazione precisa: "Non senza ragione [...] la italiana gente, ansi avvedutamente oggi più che in altro tempo, le Pitagoriche leggi ha ripigliate a osservare con tutto impegno nelle cucine e nelle mense: e le nazioni anche più culte, che da Italia sono lontane, ha preso il gusto di dare al corpo nutrimento più sano, gustoso, e facile per mezzo di erbe". Per venire incontro al nuovo "gusto comune" della "moda presente nelle tavole", Corrado si impegna a insegnare non tanto l'utilità del "vitto erbaceo", quanto piuttosto come renderlo "grato al palato" e presentarlo altresì in modo che possa soddisfare "al lusso nell'imbandire laute mense". A questo punto l'abilità del grande cuoco non è volta solo "alla conservazione dei letterati", ma soprattutto al "gusto delicato dei nobili", se non al lusso delle loro tavole: la mitica semplicità del rigore alimentare di Pitagora e della sua scuola diventa un referente dimenticato e l'evocazione di un vitto pitagorico una trovata pubblicitaria; anche perché a ben vedere – riconosce Corrado – se si seguisse troppo strettamente l'insegnamento di Pitagora si rischierebbe di rimettere in circolazione il suo pericoloso "sistema" che collegava la rinuncia al mangiare carne animale alla teoria della reincarnazione delle anime umane. Certo è che – come già aveva scritto nel *Cuoco galante* – gli uomini non sono naturalmente carnivori poiché – precisa nel presente

trattato – al di là di Pitagora, già le "antiche scritture"– e anzitutto la *Genesi* – ci dicono "con tutta chiarezza che le frutta della terra destinate vennero al nutrimento dell'uomo, e che sopra dei pesci, degli animali terrestri e dei volatili n'ebbe lo stesso uomo soltanto il dominio". Adamo insomma era un antesignano del cibo pitagorico o, se volete, era un vegetariano che divenne carnivoro quando, gustato il frutto proibito, sovvertì l'ordine voluto da Jahvè. Ma è anche vero, riconosce Vincenzo Corrado, che le erbe spesso sono insipide e, per venire incontro al gusto, anzi al "buon gusto" della cucina di cui egli sempre si professa seguace, è necessario manipolare i cibi erbacei con salse particolarmente raffinate: di qui, senza più pensare alle prescrizioni pitagoriche, la ricchezza di ricette presentate da Vincenzo Corrado, impegnato ormai a "inventar nuovi modi a poter preparare e condire radici ed erbe"; così il "semplice pitagorico cibo" diventerà gustoso e degno delle più lussuose imbandigioni. Ecco quindi, come prologo in cielo, l'elenco "delli brodi, colì e purè". I brodi come base delle salse e mezzo di cottura, ma soprattutto i colì (francesismo per *coulis*) fanno da padroni, secondo la grande tradizione francese: "colì non è altro se non che un denso sugo o brodo cavato dalle carni per lo necessario condimento di certe vivande, particolarmente per l'erbacee, le quali contengono poco di loro natural sapore; onde, per renderle piacevoli, bisogna alle volte con tali condimenti servirle". Grande elogio è riservato alle cipolle, "se ne fa uso grandissimo in tutte le cucine; anzi, par che senza le piagnenti cipolle i cuochi non possano cucinare". Ed ecco un modo particolarmente gustoso per presentarle in tavola, dedicato *alli golosi*: "tagliate le cipolle a filetti e soffritte con grasso di presciutto, petrosemolo, midolla di bue, sale e pepe, si mettono dopo cotte e freddate, nell'uova sbattute con cacio grattato, e se ne forma una frittata da servirla calda". A infrangere definitivamente tutti i divieti pitagorici ecco le fave, fresche e secche, "legumi più sostanziosi degl'altri": dal purè di fave secche e dai vari modi di cottura in brodo di carne, fino alla più raffinata presentazione con salsa di ricci o in *torta da grasso*, con midolla di bue, rossi d'uova, cotti in pasta sfoglia. Infine trionfa il pomidoro, ormai ben presente nei manuali di cucina settecenteschi: "varie gustosissime vivande si posson fare dei pomidoro, e infinite conditure col sugo loro si prestano alle carni, ai pesci, all'uova, alle paste e all'erbe, onde con ragione da un eccellente cuoco furono li pomidoro chiamati gustosi

bocconi e salsa universale". Non manca ovviamente l'elogio dei tartufi: sulle uova, in salsa con aglio e olio, ma soprattutto – come si dovrebbe – mangiati da soli, a fettine, appena scaldati sotto la cenere calda o "ancor crudi", che è un modo del tutto francescano per apprezzare i valori di un cibo divino. Agli stessi criteri si attiene l'altro testo qui presentato sulla patata (pubblicato nel 1798) quando ormai anch'essa era alla moda e di grande uso, come ricorda lo stesso Corrado: "per andare a seconda della moda, vengo a parlar delle patate, e col presente opuscolo formare un nuovo pitagorico cibo". Questa moda della patata è nata – scrive Corrado con toni vagamente illuministici – dalla curiosità e dall'esperienza: "L'abito di mangiar sempre le stesse cose, e quasi della stessa maniera apparecchiate, ha partorito sempre fra tutti i popoli, d'ogni nazione, il disgusto; il disgusto ha fatto nascere la curiosità; la curiosità ha fatto fare dell'esperienze, e l'esperienza, in fine, ci dimostra in oggi la grande utilità nel far servire, in varie preparazioni, li tanti e sì diversi prodotti della natura, fra quali, ne' dì nostri, e con grande ricerca, anche le Patate, ossieno i Pomi di terra". Sono queste le "derrate di ultimissima portata" nel Regno di Napoli, che hanno fatto conoscere un nuovo cibo ed "eccitato negli uomini il senso del gusto". Il piacevole itinerario che Vincenzo Corrado ci suggerisce fra verdure e tuberi, erbe e fiori, che in gran parte ancora oggi potremmo praticare, ci conferma nella convinzione che una cucina si dimostra colta, civile, solo quando si impegna nelle salse, grande strumento di mediazione critica dei prodotti naturali. E con le salse anzitutto il brodo, base essenziale delle stesse; per questo a quei cuochi – più o meno creativi – che oggi si vantano di avere abolito la grande tradizionale pentola ricca di carni e ossa, con il brodo sempre bollente, ricorderò una classica ricetta del nostro cuoco: "Brodo bianco: [...] si fa mettendo in una marmitta con acqua al fuoco della carne di bue, con polleria, presciutto di porco e qualche orecchio o piede di vitello; e quando avrà bollita, e cavata la spuma alle carni, si condiranno di sale, di una cipolla conficcata di garofani e di stecchi di cannella, e di un mazzetto d'erbe odorifere e gustose, come sellari, petrosemolo, targone, maggiorana, basilico, timo, cerfoglio, ec. facendo (con la marmitta ben chiusa) tutte le carni ben cuocere e disfare, acciò sostanzioso riesca il brodo [...]. Ed acciocché i brodi possono riuscire secondo il perfetto meccanismo della Scuola cucinaria e di piacere

agli amatori del buon gusto de' cibi, fa di bisogno che prima di servirli si sgrassino e si ribollino con uova sbattute per depurarli e chiarirli, e dopo passarli per un fitto e bianco panno di lino, e carta ancora, se occorrerà".

(*14 ottobre 2001*)

VENERE IN BRODO DI GIUGGIOLE

La bellezza della quale si farà esperienza a tavola, nelle giornate del festival*filosofia* a Modena, Carpi e Sassuolo, non avrà nulla in comune con quella nuova "estetica della cucina" proposta con sicura coscienza dai teorici e dagli apostoli della cosiddetta cucina creativa, tutti concordi nel celebrare "la bellezza degli spazi vuoti". Come si legge in un volume pubblicato da Laterza, scritto con la collaborazione di un cuoco famoso, le categorie di questa nuova estetica sono: "la miniaturizzazione delle porzioni, la rarefazione del cibo sul piatto, l'esibizione degli spazi vuoti" e soprattutto la "trasfigurazione" delle vivande attraverso un loro "ricollocamento simbolico". Si realizza così l'ideale di un "minimalismo gastronomico" ("proporzionare il cibo a misura di boccone") ove "la conformazione anatomica degli alimenti si mimetizza in una composizione formale". Esemplare l'unica, solitaria "candida seppia che si staglia su una macchia d'inchiostro" (il nero di seppia), secondo il dettato di un cuoco lombardo, o la punta estrema della chela di un astice su un grande piatto bianco, di altro stellato romano. Questo il nuovo "sapere" gastronomico, il "nuovo rituale" che punta tutto su "un linguaggio figurativo", impegnato a presentare in tavola le preparazioni come "istantanee nature morte". Qui si verifica la "superiorità ideologica" della "cucina creativa". Cucina che si rivolge "al cuore e alla mente", mettendo da parte tutti gli altri sensi – soprattutto l'apparato gustativo – dimenticando che la mente o l'intelletto, come dicevano gli scolastici del buon tempo antico, nulla possono senza i sensi. Non dunque di queste bellezze calligrafiche e formali si farà pratica a Modena, Carpi e Sassuolo: anche perché le "nature morte" non sono facilmente commestibili. Altro sarà il principio direttivo, fortemente legato al "sentire", che guiderà la scelta dei menù della bellezza: non per anoressici, tanto meno per il numero ingente di coloro che frequentano i ristoranti "creativi" al solo scopo di essere

visti, ma per uomini di gusto che nei piatti vogliono riconoscere la testimonianza della propria storia culturale; se volete, un rispecchiamento della propria anima. Nati da una salda coscienza storica, i menù della bellezza non possono dimenticare – come premessa teorica – i classici "provini gastronomici" di Brillat-Savarin, a suo avviso "scoperta fondamentale nella storia della civiltà". Avvertiva Brillat-Savarin: "Intendiamo con provini gastronomici le vivande di un sapore riconosciuto e di un'eccellenza talmente indiscutibile che la sola loro apparizione deve commuovere, in un uomo equilibrato, tutte le sue potenze gustative; sicché tutti coloro nei quali, in questi casi, non si percepisse né il lampo del desiderio, né la radiosità dell'estasi, possono giustamente essere marcati come indegni degli onori della tavola e dei piaceri che vi sono connessi". Ricordando in concreto alcuni di questi provini, Brillat-Savarin premetteva come "osservazione generale" che era necessario che ogni provino fosse di larghe proporzioni: l'"esperienza, fondata sulla conoscenza del genere umano, ci ha fatto capire che la rarità, la più saporosa, perde la sua influenza quando non è in proporzione esuberante; poiché il primo moto che imprime ai convitati è bloccato dal timore che possono avere di ricevere una piccola porzione o di essere in altri casi obbligati di rifiutare per gentilezza: come accade sovente presso ospiti fastosi ma avari". Volendo quindi indicare uno dei più importanti provini che egli abbia sperimentato, ricorda "un enorme gallo vergine di Barbezieux, tartufato al punto da scoppiare e un foie gras di Strasburgo a forma di bastione". Presentati in tavola questi piatti, "tutte le conversazioni cessarono per la pienezza dei cuori [...]; e quando i piatti di servizio erano passati, vidi succedersi volta a volta su tutte le fisionomie il fuoco del desiderio, l'estasi della gioia, il riposo perfetto della beatitudine". Senza riproporre i provini di Brillat-Savarin – ma considerando fondamentale la verifica degli effetti di un piacevole convito – alcuni principi sono ineludibili per una cucina che voglia essere pacata celebrazione dei beni della tavola e del lavoro dell'uomo: il rispetto dei prodotti della natura, delle tradizioni e della storia (quindi anche delle grandi salse e delle lunghe sapienti cotture), la ricchezza degli apparati e l'abbondanza delle vivande, la presentazione e la successione delle portate, la centralità del commensale: tutto per la piena soddisfazione dei convitati che non si esaurisce nello stupore, ma è la realizzazione di una passione vitale,

dell'eros gastronomico. Ed ecco la costruzione di alcuni menù della bellezza che si alterneranno nel corso del Festival. Anzitutto un omaggio alla dea della bellezza, la Venere callipigia: quindi i tortellini ("ombelico di Venere") in brodo, poi i vari cosciotti al forno (di lattonzolo, di agnello) e i prosciutti cotti e crudi, per finire con le fragole, "le lacrime di Venere", all'aceto tradizionale balsamico. Quindi un omaggio a quanto gli dèi amavano particolarmente, perché bello e buono: il grasso, considerato la sostanza costitutiva della vita. Zeus è giocato da Prometeo che ha nascosto le nude ossa "sotto il bianco grasso" inducendo in errore il padre degli dèi che, scegliendo il grasso, restò con le sole ossa (*Teogonia*, 535 e seguenti); Jahvè "guardò con benevolenza Abele" che presentava come offerta "una parte delle primizie del suo bestiame e precisamente le parti grasse" (*Genesi*, 4,4), e il *Levitico* prescrive di offrire a Jahvè "le parti grasse" degli animali sacrificati (*Levitico*, 3,3 e seguenti). Nei riti greci, il grasso fumante sugli altari costituiva un elemento essenziale perché il suo profumo era particolarmente gradito agli dèi. A Roma, i Fratelli Arvali "ungevano le dee", come si legge in un'iscrizione latina. In omaggio dunque a un paradigma sacro (riscattando anche il maiale da antiche proibizioni), ecco presentarsi alle tavole del Festival lardo, ciccioli frolli, mortadella a cubetti, gnocco fritto, tigelle e borlenghi con pesto di lardo, aglio, parmigiano e rosmarino, prosciutto ben cerchiato da un'aureola di candido grasso. Con la speranza (ultima dea) di reperire il grasso d'oca e il grasso dei rognoni per sapide preparazioni. Non meno grate agli dèi le parti connesse con la coscienza, le interiora: ecco dunque un menù di interiori bellezze. Le tagliatelle con rigaglie di pollo, i fegatelli di maiale, le trippe, le polpette di trippa, i rognoni. Né poteva mancare la celebrazione della bellezza del pieno o – se volete – del ripieno: dai tortelli verdi ai polpettoni in crosta, dal cappone e dal tacchino ripieni ai tortelli dolci, al forno con savòr. Così come presente sarà la bellezza dell'oro; non l'oro potabile tanto ricercato da principi e papi per prolungare la vita, né l'oro che, per analoghi motivi, copriva i grandi pezzi di carne alle tavole dei signori rinascimentali, bensì la più umile – ma esaltante – fragranza del fritto dorato: qui la cascata delle grandi fritture, dallo gnocco al misto modenese, alle frittelle di pasta, di riso, di verdure. Felice imitazione povera dei piatti dei ricchi; ma anche la cucina povera è bella, come recita un altro menù che vede alternarsi

acciughe e stoccafisso in umido, pesciolini marinati e frittelle di baccalà. Ancora – per ricordare il carattere volatile della bellezza (cui certo faranno riferimento i filosofi, i teologi, i letterati nel corso delle lezioni) – ecco presenti alle tavole del Festival maccheroni al pettine con ragù d'anatra, sformato di riso con piccione disossato, altri volatili allo spiedo o in casseruola. *Sic transit gloria mundi!* In questo modo la varia fenomenologia della bellezza, che il Festival presenterà nelle più varie sfaccettature – con le lezioni magistrali filosofiche e teologiche, con le foto di belle donne, con le opere di artisti contemporanei, con i film di grandi star e le musiche di noti complessi –, troverà una sua non marginale epifania nelle tavole imbandite: qui senso e ragione parteciperanno alla concelebrazione di un rito antico ove l'uomo può ritrovare la bellezza di un tranquillo godimento e di una serena soddisfazione.

(*15 settembre 2002*)

È LA COTTURA CHE FA LA CIVILTÀ

Recensendo un libro sulla *Dottrina dell'alimentazione* (1850) di Jakob Moleschott – filosofo positivista molto stimato da Francesco De Sanctis che, da ministro, lo chiamò a insegnare fisiologia all'Università di Torino e di Roma – Ludwig Feuerbach non perdeva occasione di riproporre le sue tesi radicalmente antispiritualiste e antiteologiche: "come è stata vessata la filosofia dal concetto della sostanza! Che cosa è? L'io o il non io, lo spirito o la natura, o l'unione di entrambi? Sì, l'unione! Ma che cosa è poi detto con questa affermazione? L'alimentazione soltanto è sostanza, l'alimentazione è l'identità di spirito e natura; dove non c'è grasso, non c'è carne, ma dove non c'è grasso non c'è neppure cervello, neppure spirito e il grasso viene soltanto dall'alimentazione; l'alimentazione è "l'uno e tutto" di Spinoza che tutto comprende in sé, l'essenza delle essenze. Tutto dipende dal mangiare e dal bere. La diversità di essenza è soltanto diversità di alimentazione". Feuerbach continuava citando con favore una considerazione di Moleschott che contrapponeva il livello sociale del "lavoratore inglese, rinvigorito dal suo rosbif" alla condizione di quei lavoratori il cui vitto prevalentemente vegetale condizionava il loro status. E commentava: "l'uomo è ciò che mangia. Se mangia solo vitto vegetale è pure soltanto un essere che vegeta e

non ha energia". Questa pagina di Feuerbach mi è tornata in mente leggendo un bel libro pubblicato ora degli Editori Laterza, *Il mondo in cucina*. Che i modi diversi di alimentazione indichino non solo un'identità ma anche una diversità di livelli sociali e civili è noto e l'argomento è stato più volte oggetto di analisi da parte di sociologi e storici. Ma non meno interessante, per caratterizzare identità e scambi, è lo studio dei modi diversi di preparare i cibi stessi. Anzitutto, ricordiamolo, siamo nel mondo del cotto: come sottolinea uno dei saggi presenti in questo volume, già alla fine del Medioevo il cibo crudo era considerato un cibo da eremiti, da folli o da persone allo stato selvaggio: il ritorno alla civiltà degli eroi del mito cortese passa sempre attraverso la riappropriazione della cottura dei cibi. Anche più tardi, nelle relazioni di viaggio, si parla con stupore di popolazioni che mangiano pesce o carne cruda. Il cotto si presenta sempre come simbolo di civiltà: cuocere è una mediazione della ragione che segna l'uscita dallo stato di natura. Che i diversi modi di cottura indichino identità diverse, trova significativa esemplificazione nella polemica fra inglesi e francesi sui modi di preparare la carne: così nel 1656 Peter Heylin, nel suo *Viaggio in Francia*, rileva, con toni critici, che i francesi usano tagliare la carne in piccoli pezzi e passarli appena alla fiamma, presentandoli in tavola poco cotti, più grigliati che arrostiti; ben diversa l'abitudine degli inglesi – scriverà ancora un secolo dopo Hannah Glasse nel suo *Art of Cookery* (1747) – i quali amano grandi pezzi di bue, di almeno venti o trenta libbre, cotti da un'ora a due ore e mezza. Ma, per carità, senza bollirli prima di arrostirli come, secondo un uso medievale, sembra si praticasse ancora nell'Italia del Seicento, destando lo stupore e lo sdegno dei viaggiatori e mangiatori inglesi. Questi alcuni dei temi che attraversano il bel volume di cui qui si parla, curato da Massimo Montanari con la collaborazione di specialisti di storia della cultura gastronomica, di antropologia, di sociologia di vari Paesi. Il filo conduttore del volume è ben indicato da Montanari: si tratta di riproporre il tema della cucina sotto il duplice angolo visuale dell'identità e dello scambio. Queste nozioni vengono a volte contrapposte, quasi che lo scambio ostacolasse la salvaguardia delle identità, ossia del patrimonio culturale che ciascuna società riconosce del proprio passato: in realtà, sostiene giustamente Montanari, la storia mostra come le identità culturali si siano modificate e si tornino

continuamente a ridefinire adattandosi a situazioni sempre nuove, secondo i rapporti con culture e identità diverse. “Il confronto con l’altro consente non solo di misurare, ma di creare la propria diversità. Identità pertanto non esistono al di fuori dello scambio, e tutelare la biodiversità culturale non significa chiudere ciascuna identità in un guscio, bensì metterle in rete”. Le varie tradizioni – fra identità e scambi – vengono illustrate nel volume attraverso una serie di studi che, muovendo dal Medioevo mediterraneo, spaziano dalla Cina all’Africa e alle Americhe, dall’Europa del nord al sud, passando attraverso tempi, costumi e religioni diverse: così si può seguire il modificarsi della tradizione mediterranea tardoantica per gli scambi fra civiltà latina e civiltà barbarica, fra Oriente e Occidente, fra ebraismo, cristianesimo e islamismo. Gli usi dello zucchero e degli agrumi, delle melanzane e degli spinaci, delle patate e dei pomodori, per dir solo di alcuni prodotti, sono i segni di scambi e adattamenti, nati dal contatto fra culture e paesi diversi, destinati a modificare profondamente gli usi e i gusti alimentari tradizionali. Parimenti la varia presenza, fra i condimenti, dell’olio, dello strutto, del grasso d’oca, del burro, indicano civiltà e tradizioni diverse, che si distinguono e si integrano non solo in base a condizioni ambientali, a gusti e prescrizioni dietetiche, ma anche secondo precise norme religiose. Incontri e scambi secondo processi di acculturazione e di identificazione, che proprio perché realizzati nel lungo periodo non hanno nulla a che vedere con la *fusion* che oggi appesta molti ristoranti in varie parti del mondo, promuovendo una globalità del cattivo gusto; così come nulla hanno in comune con la creatività rivendicata da tanti cuochi di moda che, con l’occasionale riscoperta di usi e prodotti diversi, propongono spesso cibi asettici, senza storia.

(*1 dicembre 2002*)

MEMORIE DALLA CUCINA

Impegnato a ritrovare e restaurare le memorie del ducato di Mirandola, dei monumenti, degli antichi fasti e della dinastia Pico – non solo del grande Giovanni Pico della Mirandola pubblicandone le opere e promuovendo studi – il Centro internazionale di cultura “Giovanni Pico della Mirandola” presenta ora un documento “umile” ma non per questo meno significativo di una nobile corte e di

un'epoca: le "memorie", spesso rapide annotazioni, di un cuoco della casata dei Pico lungo l'arco degli anni 1690-1702. Erano gli ultimi tempi di una nobile dinastia: di lì a poco, nel 1704, il duchino Francesco Maria Pico sarà spodestato, sedicenne, dall'imperatore Giuseppe II perché si era schierato contro di lui nella guerra di Successione spagnola; il feudo di Mirandola sarà venduto dall'imperatore ai duchi di Modena. L'anonimo cuoco annota le personalità che giungono nel corso degli anni alla corte di Mirandola, le cerimonie di accoglienza, i pranzi, con una precisione quasi notarile. Emerge non tanto lo splendore di un casato ormai al tramonto, ma la puntigliosità di un protocollo che distingue e misura le cerimonie secondo una precisa gerarchia sociale. Dalle sedie di diversa altezza, alla quantità delle posate d'oro o d'argento, al numero dei servizi e dei piatti. Torna costante l'annotazione: "Questo trattamento si fa a simili cavaglieri", "questo cavaliere è nella prima riga, e si trattò benissimo e nobilmente", "furono serviti [...] con la solita forma, che si pratica dalla cucina con simili cavaglieri"; "il simile si fa a ogni soldato di guardia di principe". Il 7 ottobre 1690 arriva a Mirandola "un inviato del Signor Principe di Castiglione", per una visita di condoglianza: alloggiato negli appartamenti del castello ducale, il pranzo fu di "dodeci piatti caldi et altre tanti di frutta" (che comprendevano anche i formaggi), "le sedie furono eguali e le posate simili"; ma "la sua servitù fu servita al solito [...] con cinque piatti d'avanzo, e li duoi staffieri con quatro". Naturalmente la servitù mangiò all'osteria, il principe con i nobili al castello. Il numero dei piatti aumenta secondo il rango: al principe cardinale d'Este "si fecero sedici tazete [piatto di servizio di particolare importanza] con altretanti di frutti", ma i suoi aiutanti "cenarono con li avanzi della sua tavola, mentre i suoi cavaglieri furono serviti con dodici piatti oltre la minestra; ai lacché, si diedero quattro piatti, ma buoni, e pieni con pollaria et altretanti di frutti con formaggio ben assai". Quando arrivò "il signor marchese Obizi commissario e inviato di sua maestà cesarea per pigliare la contribuzione" (cioè il tributo che l'erario pichense doveva alle casse imperiali), il pranzo fu assai più ricco e dettagliatamente descritto dall'anonimo cuoco. Durante le visite di cortesia "le sedie furono eguali", ma a pranzo, all'inviato dell'imperatore fu posta innanzi "una panatiera dorata e posata simile", mentre il conte Boretti, che accompagnava l'illustre visitatore,

ebbe “posata semplice d’argento”; peraltro il marchese ebbe una “cadrega alta”, posta “sotto la frangia del baldacchino”; la sedia invece sotto il baldacchino era riservata al padrone di casa. La “Principessa Padrona” – cioè Brigida Pico, reggente dello Stato – aveva disposto di “abbondare nel trattamento”: di qui la ricchezza del pranzo e la numerosa servitù, tutto puntualmente misurato sulla scala sociale. Così al servizio del marchese a tavola v’erano tre paggi, e uno solo per il conte Boretti che ebbe le stesse portate del marchese, ma nei suoi piatti “no vi fu tanta quantità di regalo, come a quello di sua eccellenza per farlo diferente”. La tavola fu imbandita con ben 24 piatti caldi, 6 freddi, 24 d’ogni sorta di frutta e di verdura. Alla servitù dell’Inviato dell’Imperatore “cioè tre camerieri, un paggio, un segretario, un fattore, e due trombetta” furono serviti “otto piatti dalla cucina” “e se ne mandarono sei dalli avanzi della tavola, oltre la minestra, furono in tutto quattordici, e se gli mandò un fagiano intero oltre li piatti accennati”; quanto poi alla “servitù bassa”, composta da due carrozzieri e uno staffiere, fu servita “con sei piatti buoni con quattro sorti di frutti” e poche altre cose “come per il più si suol fare a simil sorte di persone”. La naturalezza di queste annotazioni protocollari fa delle memorie del cuoco di casa Pico un non comune documento di una società che nella struttura gerarchica trova i suoi caratteri distintivi – quasi la ragion d’essere – puntualmente rispecchiati anche nel quotidiano: certo un più modesto cerimoniale esiste ancor oggi nella ufficialità dei pranzi serviti in alcuni palazzi, ma forse senza la credibilità e il valore che quel cerimoniale aveva nella civiltà feudale e nelle corti dell’età moderna. Del resto anche le precedenze e i privilegi delle gerarchie angeliche – proiezione celeste delle corti orientali – sembrano aver perduto valore e significato nella riflessione teologica e nel culto dei fedeli. Si dovranno ricordare gli addobbi e i trionfi che ornavano le tavole: l’anonimo cuoco ce ne offre una suntuosa testimonianza per il pranzo in occasione delle nozze della principessa Fulvia Pico con don Tommaso d’Aquino principe di Castiglione e Feroleto: fra l’altro un trionfo con Giove, con scettro e corona, a cavallo di un’aquila, sorretto da un piedistallo con l’arma dei Pico, “sostenuto da Giganti con sopra figure con trombe fatte tutte di pasta di marzapane”; poi, ancora, immancabile, un trionfo che era “amore con l’arco in mano” sostenuto da “varie figure nude”. Luogo del potere e dell’invenzione del maestro di casa, i trionfi erano spesso

opera di artisti famosi; persino Gian Lorenzo Bernini e Carlo Fontana si impegnarono in trionfi stupefacenti per il pranzo che i principi Chigi offrirono alla famiglia del nuovo pontefice Clemente IX nell'estate 1668. Anche di questi trionfi, salvo le descrizioni dei manuali, dei memorialisti, e qualche rara raffigurazione pittorica, è smarrita la memoria. Con qualche perdita, forse, anche per la civiltà del convito.

(*5 gennaio 2003*)

Memorie di un cuoco di casa Pico. Banchetti, cerimoniali e ospitalità di una corte al suo tramonto, edizione e commento a cura di Bruno Andreolli e Gian Luca Tusini, Centro internazionale di cultura "Giovanni Pico della Mirandola", Mirandola 2002, 126 pp.

SANTE ANORESSICHE E MOGLI LUSSURIOSE

Un'indagine sul rapporto fra donne e cibo nella storia, non poteva non iniziare con il racconto del *Genesi*: la tradizionale "mela" (in realtà di qual frutto si tratti il testo non dice) che, su suggerimento del serpente, Eva coglie dall'albero proibito: "la donna vide che l'albero era buono da mangiare, che era piacevole da guardare e che era desiderabile per diventare intelligente. Prese del frutto e ne mangiò, poi ne diede anche a suo marito che era con lei, e ne mangiò anch'egli". Ben note le conseguenze di quel peccato di gola (o di superbia?) dei nostri progenitori: causa della perdita della felicità edenica, quindi caricato di tutte valenze negative, fin quando Immanuel Kant non sottolineerà con forza che proprio attraverso l'infrazione di un divieto divino l'uomo affermava la sua libertà e, uscendo dalla natura, entrava nella storia. E poiché qui parliamo di cibo, scendendo su un terreno più prosaico, potremo anche ringraziare Adamo ed Eva di averci fatto uscire, con quel peccato di gola, da un'alimentazione edenica puramente vegetariana e averci introdotti nella vasta gamma della dieta carnea. La gola: uno dei vizi capitali nella tradizione teologica, non dei più gravi, ma pur sempre inizio e avvio verso altri vizi. Dante, come è noto, colloca i golosi nel terzo cerchio dell'*Inferno* (dopo i lussuriosi e prima degli avari e prodighi) e nel sesto dei sette gironi del *Purgatorio*. Colpiti i primi da "grandine grossa, acqua tinta e neve", sottoposti i secondi a un'insaziabile fame e sete. Fra i golosi, nell'*Inferno* Dante incontra il concittadino Ciacco e mette sulla sua bocca una dura condanna di

Firenze; nel *Purgatorio* trova fra gli altri personaggi non secondari come i poeti Bonagiunta Orbicciani da Lucca e Forese Donati, insieme a papa Martino IV. Non vi sono donne in questi luoghi della *Commedia* dantesca riservati ai golosi, mentre i penitenziali del Medioevo fanno molto spazio al rapporto donna-cibo: se l'agiografia esalta la santa anoressia di mistiche come Caterina da Siena, riuscita a "mangiar nulla", i penitenziali si sbizzarriscono in una casistica di peccati significativi coniugando – come di consueto – gola e sesso: così quando puniscono a due anni di penitenza quelle donne che "catturato che hanno un pesce, lo pongono ancor vivo nelle loro parti intime e ve lo tengono finché muore; poi lo servono, arrostito o bollito, ai loro mariti perché siano più focosi nell'amarle". Né andrà dimenticata un'altra pratica erotizzante: "anche tu ti sei comportata come alcune donne? Si prostrano con la faccia a terra e, denudate le loro posteriora, vi fanno impastare un pane che, cotto, danno da mangiare ai loro mariti perché siano più focosi nell'amarle? Se l'hai fatto, due anni di penitenza nei giorni stabiliti". Vi sono anche manipolazioni che tendono a un fine opposto, indebolire il marito fino a farlo morire: "Anche tu ti sei comportata come alcune donne? Spogliatesi, si cospargono il corpo di miele e ripetutamente si rivoltano su un lenzuolo steso per terra e tappezzato di chicchi di grano: raccolgono poi con grande cura quelli che rimangono appiccicati al loro corpo e li pongono alla macina che fanno ruotare in senso antiorario per ricavarne farina; con questa poi impastano un pane che danno da mangiare ai loro mariti, perché perdano vigore e vengano meno. Se l'hai fatto, 40 giorni di penitenza a pane e acqua". Pratiche di questo genere rinviano ai filtri di cui erano accusate soprattutto le streghe, destinate non ad anni di penitenza ma a più triste fine, anche se a volte i filtri erano a fin di bene: come quello che una nutrice Tessala suggerì a una verginella che non voleva andare a letto con l'imperatore; quel filtro avrebbe indotto infatti nel sovrano un sonno profondo e gli avrebbe fatto sognare di godere della fanciulla come se ne stesse facendo reale esperienza. Spigolare ancora nella lunga e piacevole cavalcata proposta da Maria Giuseppina Muzzarelli e da Fiorenza Tarozzi, sarebbe lungo, anche se sempre "gustoso": soprattutto per l'alternarsi di felici presentazioni di diete e menù, e insieme di miti anoressici risvegliati dalla pubblicità che impone diete dimagranti e soggiorni in *beauty farm* ove si paga per non mangiare

(senza diventare delle sante Caterine). Si articola così nel volume la complessità di un tema, il legame sempre riproposto fra la donna, il cibo e la cucina nella pratica religiosa come nell'economia familiare, nei diversi contesti sociali; si profila il difficile affermarsi di grandi cuoche, si analizzano le varie icone proposte dalla pubblicità, fonte attentamente utilizzata. Pagine indimenticabili, alcune tratte dalla *Domenica del Corriere*: come quando nel 1923 si esortava ad allietare la mensa con modi molto economici: "un'inezia può contribuire a rendere più gaia la mensa e una mensa piacevole eccita l'appetito o favorisce la digestione. Vi sono ornamenti che costano fior di quattrini; ve ne sono altri che si possono preparare senza alcuna spesa per puro diporto e che si possono quindi cambiare magari ogni giorno senza rammarico. Vi è ad esempio un modo di rendere spassosi i turaccioli più monotoni, senza ricorrere all'acquisto di quelli che si vendono in certe botteghe a prezzi relativamente elevati. Il metodo è di una semplicità infantile"; seguivano le indicazioni su come fare ornamenti con i tappi in forma di animale, di fiore eccetera. Sempre sullo stesso giornale, che fedelmente rispecchia tante epoche della nostra storia, ricorderemo la presentazione che fa di sé una fanciulla, scrivendo al fidanzato, ancora non conosciuto personalmente: "Oscillo tra i 62 chili d'inverno e i 57 d'estate. Il medico di famiglia crede di potermi assicurare che in quanto a peso non darò sorprese. E ciò ha la sua importanza; perché penso debba essere terribile per un uomo sposare una donna di una data dimensione e trovarla diversa dopo pochi anni! In ogni modo se ciò dovesse accadere di me, siete autorizzato a tradirmi! Mangio di tutto [...] perché la storia naturale dice che l'uomo – e anche la donna – è onnivoro".

(*20 luglio 2003*)

Maria Giuseppina Muzzarelli, Fiorenza Tarozzi, *Donne e cibo. Una relazione nella storia*, Bruno Mondadori Milano 2003, 180 pp.

COME CUCINARE L'UOVO COSMICO

Il rapporto fra vita e cibo è troppo ovvio per essere illustrato, a meno di non caricare il cibo di quei significati simbolici che lo hanno posto come elemento costitutivo della civiltà dell'*homo sapiens*. In questa prospettiva si è suggerita una "cucina filosofica" allusiva, nelle sue

preparazioni, a tradizioni legate non solo alla vita reale del territorio, ma anzitutto all'immaginario dell'uomo nella sua storia. In un festival*filosofia* dedicato alla vita è naturale anzitutto il riferimento a due elementi, legati, in tutte le mitologie, all'origine del cosmo e della vita: l'acqua e l'uovo. "Initium vitae hominis aqua", si legge nella *Bibbia* (*Eccli.*, 29, 28) e il tema è presente nelle cosmogonie primitive e nelle tradizioni religiose, fino all'assunzione "filosofica" di Talete Milesio che, secondo Aristotele, avrebbe visto nell'acqua, nell'umido, il principio di tutte le cose. Dall'acqua hanno origine le forme; essa è la materia prima, l'abisso e l'oceano primordiale: il tema è comune nei miti cosmogonici. Anche il *Genesi* ricorda, all'inizio della creazione, l'abisso e le acque sulle quali – secondo una traduzione vulgata – si librava lo spirito di Dio. I pozzi, i fiumi, la rugiada sono segni della benevolenza divina, come la siccità è segno dell'ira celeste; trasponendo sul piano simbolico l'esperienza quotidiana dell'acqua principio di fertilità e di vita, essa diviene espressione della presenza di Dio – "le acque della saggezza divina" – ed entra nel sogno escatologico: "sgorga l'acqua nel deserto / e torrenti nella steppa / la terra bruciata diventerà uno stagno / il paese della sete si muterà in corsi d'acqua" (*Is.*, 35, 6, 7). L'acqua escatologica è "l'acqua di vita" (*Ap.* 7, 17) carica di valori soteriologici, come è l'acqua del battesimo: nel rito battesimale infatti con l'acqua l'uomo vecchio si trasfigura in uomo nuovo; una nuova nascita si realizza con l'immersione nell'acqua battesimale. Strettamente connesso al valore purificatore dell'acqua, principio di nuova vita, il tema delle "fontane di giovinezza" ben presente nella tradizione letteraria e iconologica. Posta la presenza dell'acqua come principio vitale, dono degli dèi, in tutte le mitologie le fonti diventano luoghi di culto, manifestazioni del sacro; in una trasposizione simbolica, Jahvè, la saggezza, lo spirito, si propongono come "fonte d'acqua viva"; l'acqua diviene veicolo necessario al raggiungimento della vita eterna. È presso un pozzo che Gesù, stanco, incontra la samaritana e promette: "Chi berrà dell'acqua che io gli darò, non avrà più sete in eterno; anzi l'acqua che io gli darò, diventerà in lui una sorgente di vita zampillante fino alla vita eterna" (*Giov.*, 4, 14). Il legame fra l'acqua e l'uovo è altrettanto presente in tutte le tradizioni cosmogoniche: l'uovo sorto dall'abisso delle acque è simbolo della fecondità; aprendosi dà origine al cielo e alla terra; come le acque primordiali, l'uovo

originario, cosmico, contiene tutte le forme che nasceranno ed è l'immagine, la rappresentazione della totalità. Non a caso l'alchimia farà dell'uovo posto sul fornello alchemico il luogo di tutte le trasformazioni, ripercorrendo l'avventura della creazione. Come per le acque primordiali, all'uovo cosmico si applicano le categorie del sacro e le trasposizioni che ne fanno un simbolo di continuo rinnovamento e di rinascita. Sono temi ben presenti nelle mitologie orientali, mediterranee, nordiche, oceaniche: sempre l'uovo cosmico, che in sé racchiude l'universo, rappresenta l'origine e la vitalità; da esso, nella cosmologia orfica, nasce Phanes, la luce del mondo principio di ragione, di vita, d'amore; nella tradizione polinesiana dalla conchiglia-uovo nasce una divinità primigenia creatrice dell'uomo. Dall'uovo di Leda – fecondato nella stessa notte da Zeus e da Tindaro – nascono Elena, Polluce e Castore; secondo altri Elena nasce dall'uovo deposto da Nemesi dopo che, trasformatasi in oca, fu fecondata da Zeus in forma di cigno. Potremmo ancora ricordare i significati che continua ad avere l'uovo nella poesia cortese medievale: sarà Riccardo di Fournival, nel suo *Bestiario d'amore* a scrivere che "gli atti del deporre e del covare le uova possono essere paragonati a due realtà che esistono in amore: il conquistare e l'accettare. Infatti, come l'uovo viene deposto privo di vita e incomincia a vivere solo dopo essere stato covato, così l'uomo quando è conquistato da amore è come se fosse morto e incomincia a vivere soltanto dopo essere stato accettato come amico" (traduzione, Zambon). Alcuni itinerari gastronomici proposti per il festival*filosofia* avente come tema la vita vogliono dunque evocare una simbologia che appartiene alla storia dell'umanità, presente in forme nuove anche in atti e momenti della vita d'oggi. Si comprende il senso di "Acqua e vita", ove l'acqua, contenente in sé le "forme" varie di erbe odorose e di carni, è la grande mediatrice, l'abisso, nel quale si realizza un processo che porterà alla formazione del brodo e dei bolliti. Così nell'"Uovo alchemico" si propongono le varie manipolazioni delle uova, principio di una molteplicità di preparati, ripercorrendo, con più sapidi risultati, l'avventura alchemica. Altre forme di vita vengono esaltate negli itinerari proposti: la "Vita silenziosa del mare", evocata dalla presenza in tavola di pesci, per lo più della cucina povera (qui si realizza il legame della vita con il territorio), senza dimenticare che i pesci, animali sacri in tutte le mitologie, sono simboli di vita, di fecondità e di

rinascita spirituale. Altri simboli – al di là dell'acqua e dell'uovo – sono allusivamente presenti negli itinerari gastronomici: la vita moderna, frantumata e sempre provvisoriamente ricomposta, si presenta qui nei simboli della carne trita delle polpette, dei salumi, delle povere patate passate attraverso i fori dello schiacciapatate. Quante suggestioni i filosofi esistenzialisti, materialisti o spiritualisti, avrebbero potuto trarre dalla considerazione della faticosa preparazione di salsicce e polpette! E quale esaltazione mistica, celebrando la necessità di una "vita trita" come premessa al godimento del fine ultimo, del prodotto finale! Ma diamo anche segni positivi di vigorosa vitalità: presentando ("La vie en rose") i grandi prosciutti al forno, nella loro totalità, o i sacri lombi del maiale, rosati, con il grasso caro agli dèi; il porco è sempre simbolo di fertilità, di abbondanza e di amicizia e collocato, con ambivalenti significati, nella sfera del sacro. Allusivi ai piaceri della cucina del territorio, in alcune sue tipiche manifestazioni tradizionali e simboliche, sono gli itinerari suggeriti da "Bestiario minimo" e "La dolce vita", ricchi di alimenti proteici e vitalizzanti. Ma non manca la proposta di un ritorno alle origini edeniche: un itinerario vegetariano ("Vita vegetale") ci riporterà ai tempi in cui – nel Paradiso terrestre – non v'era dissidio fra i viventi. L'esegesi potrebbe continuare, fra sacro e profano: qui volevamo solo ricordare che il cibo assume valore umano solo quando si carica di referenti simbolici e diviene costitutivo non solo dell'immaginario, ma anche dell'esperienza quotidiana, che il mito giustifica e realizza.

(*14 settembre 2003*)

FATEVI I PIATTI VOSTRI

Secondo uno scrittore del X secolo, il duca Guido di Spoleto non poté diventare re dei Franchi perché mangiava poco, presumibilmente era anche magro; significativo esempio dei parametri della stima sociale: mangiare molto – soprattutto carne – era segno di temperamento guerriero e di potere. Del resto già l'imperatore Lotario nel secolo IX puniva con la proibizione di mangiar carne coloro che si erano macchiati di gravi colpe nei confronti del sovrano e insieme li obbligava a deporre le armi: "L'esercizio delle armi e il consumo di carne sono il simbolo di un'appartenenza sociale; dovervi rinunciare è

il simbolo di un'esclusione punitiva". Così Massimo Montanari nel capitolo sull'Occidente medievale che compare all'interno dei due piacevoli grandi volumi pubblicati da Utet: *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, panorama variegato e affascinante così degli usi gastronomici di tutti i popoli, fin dalla preistoria, come delle trasposizioni simboliche e delle dinamiche economiche e produttive che accompagnano la storia dell'*homo edens*. Di questo *Atlante*, cui hanno partecipato studiosi di ogni parte del mondo, sono stati ideatori e direttori due grandi specialisti, Massimo Montanari e Françoise Sabban, autori di molti importanti volumi di storia dell'alimentazione e della civiltà gastronomica. Difficile seguire nei particolari questa enciclopedia della cultura dell'alimentazione e del gusto, riccamente illustrata, lungo un arco di tempo che segue tutto lo sviluppo della civiltà del cibo: da quando l'uomo cominciò non solo a consumare i prodotti offerti dal mondo animale e vegetale, ma a manipolare – con il fuoco – il proprio cibo. Di qui, dagli albori della civiltà, l'opera giunge fino alle soglie del nostro nuovo secolo, alla moda della cosiddetta cucina *fusion* che oggi rischia di distruggere, con le identità storiche, le stesse capacità di discernimento gustativo. Aspetto non secondario della globalizzazione che rende disponibile in ogni stagione e in ogni luogo i prodotti dei Paesi più lontani, stimolando processi ora distruttivi ora innovativi: ne tratta con finezza Alberto Capatti. Peraltro, è noto, il processo di globalizzazione comporta, come reagente, un ritorno alle tradizioni locali: di qui la sempre più attenta ricerca di prodotti tipici, messi in crisi oggi non solo dai processi globalizzanti, ma anche dalla burocrazia dell'Unione europea che da Bruxelles pretende di insegnare come debba prodursi un formaggio o quale sia l'ambiente batteriologicamente puro per la manipolazione degli alimenti. Per noi ben venga la riscoperta dei valori della tavola – anzi delle tavole – attraverso questo *Atlante*, con buona pace degli anoressici, santi o dietologi che siano. Ci piace quindi Carlo Magno che manda via i medici perché lo consigliavano di rinunciare agli arrosti, per curare la sua gotta, limitandosi, racconta il suo biografo Eginardo, a "quattro portate oltre l'arrosto che i cacciatori solevano infilzare allo spiedo e che costituiva il piatto da lui preferito a ogni altro". Dieta carnea, in grandi tagli – soprattutto cacciagione – e allo spiedo perché questo era il mangiare dei nobili e dei guerrieri che presupponeva ampie disponibilità di approvvigionamenti e di

personale di servizio. Valore primario nutrizionale e simbolico della dieta carnea: tanto che – in tempi di magro e di digiuno – si cercava di presentare il pesce in forme di cosciotto di castrato o si poteva tramutare, con opportuna benedizione, il nome di un volatile in quello di un pesce. Certo anche nella civiltà culinaria non esistono parametri e valori assoluti. Nell'orizzonte gastronomico – che coincide con l'orizzonte della civiltà umana – convivono, secondo i diversi Paesi, tradizioni diverse che questo *Atlante* mette in luce con molta ricchezza di particolari, non solo per i Paesi di più antica civiltà gastronomica – come la Cina e l'India – ma anche per Paesi più poveri e pure ricchi di esperienze e di manipolazioni interessanti. Ciò non vuol essere un invito alla *fusion*, ma semplicemente al rispetto e alla comprensione delle diverse civiltà gastronomiche che, a nostro avviso, è bene tener sempre distinte, anche nella costruzione dei menù. Un capitolo affascinante scritto da Maria de los Angelos Pérez Samper è quello della trasformazione dei prodotti e dei gusti alimentari in seguito alla scoperta del Nuovo Mondo. Ne sono testimonianza le prime storie della scoperta e della conquista. Quando Cristoforo Colombo tornò dal suo primo viaggio, presentò al re vari oggetti provenienti dal nuovo mondo: "Prese dieci indios, quaranta pappagalli, parecchi tacchini, conigli (che chiamano *hutia*), patate, peperoncini, mais, con cui fanno il pane, e altre cose strane e differenti dalle nostre, come testimonianza di ciò che era stato scoperto. Caricò sulle caravelle anche tutto l'oro che avevano [...] presentò ai re l'oro e le merci che portava dall'altro mondo: ed essi e quanti si trovavano davanti molto si meravigliavano al vedere che tutto quello, eccetto l'oro, era nuovo come la terra in cui nasceva". Nell'atteggiamento dei sovrani che restano stupiti di tutto, salvo dell'oro, troviamo una bella testimonianza della meraviglia del vecchio mondo di fronte ai prodotti del nuovo. È noto quanto l'alimentazione europea debba ai prodotti provenienti dalle Americhe, primi fra tutti le patate, i pomodori, il mais, i tacchini. Mi limiterò tuttavia alla cioccolata: sembra che sia stato Hernán Cortés il primo a portare dal Messico, fra vari semi, anche quelli della pianta del cacao, facendone omaggio a Carlo V con la spiegazione, in base alla etimologia azteca, che si trattava per quei popoli di una "bevanda propria degli dèi". Anche ai giorni nostri il forte ritorno della moda della cioccolata – che si era diffusa ampiamente nei costumi europei fa il Sei e il Settecento – è circondata da varie mitologie: non più

bevanda degli dèi (altro aspetto della demitizzazione), è pur sempre considerato un alimento di compensazione, antidepressivo, suppletivo di carenze affettive che può sostituire, con piena soddisfazione della gola, altre più costose terapie e può trovare il suo potenziamento in un altro prodotto portato anch'esso dalle Americhe, il peperoncino. Altri capitoli dell'opera son dedicati ai progressi tecnologici che hanno fortemente modificato il modo di approvvigionamento, di conservazione e manipolazione del cibo così da poter superare tanto l'alternanza delle stagioni, quanto le più grandi distanze. Gli scenari cambiano rapidamente fra Otto e Novecento e ancor più fra Novecento e il nuovo millennio di fronte ai rapporti e agli scambi sempre più rapidi, a volte distruttivi. In questo mondo sempre più condizionato dall'interdipendenza fra le regioni e i continenti, drammaticamente sospeso fra fame e abbondanza, bisogno e profitti, produttività e devastazione ambientale, si pone la scommessa di un futuro che realizzi un sistema alimentare compatibile con l'equilibrio ecologico, la crescita economica, il gusto degli alimenti: poiché tutto concorre a salvaguardare la civiltà del convito e i valori mondani di cui è portatrice.

(*9 maggio 2004*)

Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, coordinamento di Massimo Montanari e Françoise Sabban, Utet, Torino 2004, 2 voll. (in quarto), 880 pp.

RICETTE PER L'EQUILIBRIO DEGLI UMORI

Per tre giorni nel cielo sopra Modena, Carpi, Sassuolo, e molto oltre, volteggeranno concetti puri e impuri; saranno evocati, e quasi resi palpabili, l'essere e il nulla, l'individuo e la società, la materia e lo spirito, l'io e l'Altro (possibilmente con lettera maiuscola), conscio e inconscio, tolleranza e fondamentalismo, ordine e disordine, determinismo e indeterminismo, continuo e discontinuo, realtà e rappresentazione, vita e morte, localismo e globalizzazione, insieme a molti altri concetti di cui è fecondo il pensiero e il linguaggio dei filosofi. Gli spiriti saranno affaticati da tanti esercizi teoretici, dall'inseguimento di idee non sempre facilmente afferrabili, sfuggenti come Diana. Di qui la necessità di dar loro momenti di tranquillità e di sano nutrimento, tal che gli umori possano tornare nel loro giusto equilibrio e non prevalga la bile nera, la melancolia, sempre pronta a insidiare filosofi, mistici e contemplativi. I menù filosofici hanno precisamente questo fine terapeutico: ripristinare l'equilibrio degli

umori proponendo frammenti di realtà materiale ricca di simboli e di metafore (affinché la materialità del cibo trovi un veicolo digestivo negli esercizi ermeneutici). Dunque materia e simboli: i quattro elementi – parliamo di mondo – permettono l'individuazione di una fenomenologia ben precisa, all'interno della riproposta di cibi del territorio: i vegetali per la terra (dunque menù vegetariani, come nell'Eden), i pesci per l'acqua (con attenzione ai più poveri, secondo la tradizione emiliana), i volatili per l'aria, i bollenti fritti e i fumanti grigliati per la sfera del fuoco. Peraltro, trovandoci in un contesto ad alta concentrazione filosofica, non si potevano omettere riferimenti a miti e assiomi che nella storia del pensiero hanno accompagnato la riflessione sul mondo. Non solo per Talete e per la teogonia orfica l'acqua è all'origine di tutte le cose – e per questo dedichiamo un menù alle "nature umide" – ma le più diverse mitologie, classiche e preclassiche, vedono nelle acque abissali, nell'oceano, nel mare celeste, nelle piogge, la matrice di ogni generazione: questi miti dell'acqua primordiale abbiamo voluto evocare con un grande, multiforme bollito che emerge dalle acque rese ardenti e vitali dall'altro elemento generatore, il fuoco. Acqua e fuoco, sempre presenti in ogni rito di purificazione e nelle primitive cosmogonie. I pezzi di carne – che propongono tutta la tipologia degli animali terrestri e celesti – diventano la metafora del molteplice generato dall'abisso primordiale o, secondo più matura articolazione, emanante dall'Uno. Ancora un'altra metafora: se nell'universo nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma, quale migliore rappresentazione di questo antico assioma, della postuma vita del maiale? Nulla si getta, tutto si utilizza di questo umile animale sul quale hanno gravato – e tutt'ora lo perseguitano – le più dure maledizioni, le interdizioni, reso simbolo del male, del peccato, del demoniaco. Pure il maiale ha nutrito di sé per millenni intere popolazioni ed è entrato in alcune mitologie come portatore di uno "spirito divorante" che si trasferisce, con il suo sacrificio, nel sacrificante, rendendolo padrone della vita e della morte. Il maiale, in tutta la sua ambiguità simbolica, resta comunque come il raro esempio di un vivente di cui ogni parte è utilizzata per il benessere dell'uomo: animale enciclopedico per eccellenza, totale, universale. Meritava dunque un menù ove tutte le parti significative fossero presenti, cominciando dalle più povere, il lardo e i suoi diretti derivati.

Così gli spiriti – animali e non – potranno ristorarsi e riprendere con maggiore forza il loro impervio cammino, alimentati da piccoli frammenti di realtà, carichi di storia e di simbologia.

(*12 settembre 2004*)

FENICE ALLO SPIEDO, CHE BONTÀ

Nell'universo degli animali oggi considerati fantastici, ma ben presenti nella realtà creata dall'immaginazione simbolica, la fenice occupa un posto privilegiato: animale che appartiene alla sfera del sacro, identificato con Osiride, che periodicamente muore e rinasce, presente con assoluta continuità da Esiodo a Erodoto, da Plinio a Orapollo e in tutta la mistica pagana tardo-antica. Nella fenice si fondono miti di origine diversa, dai culti solari all'attesa della *renovatio temporum*, dalla fede nell'immortalità dell'anima al simbolismo dell'ermafrodito, del dio di entrambi i sessi, unità dei contrari, essere identico e diverso, che si suicida bruciandosi e rinasce dalle sue stesse ceneri. Nell'esegesi e nel simbolismo cristiano la fenice diventerà subito l'emblema, il "tipo" scritto da Dio nella natura per prefigurare la morte e resurrezione del Figlio. La fenice, una sola per tutta la specie, come gli angeli per Tommaso d'Aquino, è stata ben presente nella realtà per millenni: ancora nel Cinquecento e nel Seicento, ai primi secoli dell'età moderna, essa costituisce un animale di cui si regalano le penne e di cui si descrivono le proprietà naturali: ne tratta ancora, con precisione, Ulisse Aldrovandi. L'immaginario è diacronico come la ragione e i prodotti di entrambi hanno durate diverse. Ma in qual modo si può cucinare la fenice? Cioè come esercitare l'inventività creatrice e le tecniche gastronomiche su un animale oggi immaginario? Come applicare l'arte della cucina – con tutte le sue leggi – a un volatile tra i più nobili della tradizione simbolica? Questo l'esercizio nel quale si impegna Allen S. Weiss in un brillante, pieno di gusto e di erudizione, apologia non della cosiddetta creatività dei cuochi d'oggi, ma della grande – perduta – cucina che trovava nella manipolazione della cacciagione – e nei suoi trionfi sulla tavola – uno dei massimi vertici espressivi. Senza dubbio, fra tutta la cacciagione, la fenice è l'animale più raro, talmente raro che oltrepassa ogni altro cibo di lusso e sta come le lenticchie all'ambra, il riso alle perle che Eliogabalo offriva ai suoi invitati o la

gigantesca perla che Cleopatra faceva fondere nel suo vino. Del resto, che la fenice potesse rappresentare un momento supremo del gusto, della ricchezza, un vertice agognato per la difficoltà di raggiungerlo, lo testimonia la passione gastronomica dell'imperatore Eliogabalo che amava stupire con i suoi banchetti nei quali abbondavano lingue di pavone, creste di gallo e cervelli di struzzo (in un solo banchetto ne servì seicento): nella sua sfrenata vanagloria e golosità, Eliogabalo volle una volta tentare di mettere in tavola la fenice, promettendo duecento monete d'oro a chi gliela portasse. Restò deluso! Come dunque cucinare la fenice? Questo l'esercizio di Weiss posto ad esempio di quella che può essere, scrive, una nuova scienza, la *criptogastronomia*, complementare alla *criptozoologia*: scienza questa degli animali inesistenti, la prima invece scienza di come cucinarli. Problema complesso, trattandosi della fenice, perché anzitutto è difficile stabilire l'età nella quale deve essere uccisa, dato che il suo tempo di vita oscilla fra i cinquecento anni e i millenni: d'altra parte stabilirne l'età significa individuare il punto giusto per gustare le sue carni, i modi e i tempi della frollatura. Difficile anche definire gli aromi necessari, tanto per la frollatura quanto per la cottura: l'autore ritiene essenziale il cinnamomo, associato al dio del sole come la fenice, insieme a tutte le possibili spezie che vengono dall'Oriente; alcune sono ineliminabili: la cassia, il nardo, il cinnamomo e la mirra. Nella tradizione, pochi i suggerimenti che si possono trarre per il contorno: almeno una composta di datteri (seguendo il mito secondo il quale la fenice farebbe il nido su una palma), anche se l'autore suggerisce come personale preferenza di servire melograni e tartufi cotti alla cenere. Ovviamente la cottura è allo spiedo, il modo più nobile di cucinare; ma si dovrà fare attenzione, perché la fenice è di natura solare e ha in sé l'energia del sole (infatti si dà fuoco da sola, per rinascere dalle proprie ceneri); quindi si corre sempre il rischio di un'autocombustione durante la cottura. Va comunque tenuto presente che vi sono cinque elementi che concorrono alla cottura della fenice: esternamente il sole e il fuoco, internamente la maturazione e la frollatura e infine le spezie. "È evidente che nell'arte dell'arrostire allo spiedo, il sommo è la fenice", afferma giustamente l'autore. Sommità dunque dell'arte dell'arrostire, la preparazione della fenice diviene il prologo in cielo della grande cucina, tutta fondata sulla cacciagione allo spiedo, della quale Weiss tesse

l'elogio. "La grande cucina di caccia – con i suoi codici propri di presentazione – era un tempo il sommo delle passioni culinarie aristocratiche. Oggi essa è assai meno conosciuta e interessa solo una minoranza: è difficile trovare un ristorante che renda giustizia alla cacciagione (di penna o di pelo). La cucina di caccia è stata sempre l'appannaggio di un circolo ristretto, privilegiato della società non solamente protetta da leggi, da tradizioni e da costi straordinari, ma anche da un vocabolario assai raro". In questo scenario torna sublime la grande ricetta di Alexandre Dumas per l'arrosto all'imperatrice: "Si toglie il nocciolo di un'oliva e lo si sostituisce con un filetto di acciuga; l'oliva così preparata si mette in un'allodola che a sua volta è messa in una quaglia, quindi in una pernice, racchiusa poi in un fagiano. Il fagiano sparirà dentro un grande tacchino di cui un maialino da latte costituirà il privilegiato luogo di ricovero. Si farà arrostire il tutto e una volta arrostito vi sarà offerto come risultato la quinta essenza dell'arte culinaria, il capolavoro dell'arte gastronomica. Non crediate tuttavia che questo piatto debba essere servito per intero: i ghiotti mangiano soltanto l'oliva e il filetto di acciuga". Personalmente, in mancanza della fenice, in questo arrosto imperiale, al posto dell'oliva metterei un tartufo bianco.

(*31 ottobre 2004*)

Allen S. Weiss, *Comment cuisiner un phénix*, Mercure de France, Paris 2004, 86 pp.

CRESCENDO, CON BRODO

Carica sempre di riferimenti simbolici, ogni festa rispecchia una cultura e prosegue una tradizione: così le grandi festività che scandiscono la civiltà cristiana e il ciclo liturgico sono sempre la ripetizione, anche inconsapevole, di antichi miti e riti. La cucina, il convito – essenziale nel giorno festivo – non sfugge a questa norma non scritta, sempre operante nei modi storici del fare, nel proporre e preparare i menù. Diverse le tradizioni gastronomiche per il Natale: in alcuni luoghi prevale la cena della vigilia, prima o subito dopo mezzanotte, in altri il pranzo del 25. Lo spartiacque fondamentale è la mezzanotte dal 24 al 25: prima, secondo un uso d'origine ecclesiastica, è di rigoroso magro; dopo si mangia di grasso. Non a caso il buon curato di Alphonse Daudet, nel racconto *Le tre messe basse*, si affretta sempre di più verso la fine del rito pregustando il tacchino farcito che lo aspettava, dopo mezzanotte, ultimate le

messe. La tradizione del pranzo di magro alla vigilia è prevalente, soprattutto in Italia, anche se il Paese è laicizzato e secolarizzato. Raramente con ingredienti ricchi: è una cena che accomuna i vari ceti sociali; anche qui un segno di fratellanza. Presente sempre un primo con pesce (vermicelli al tonno, oggi prevalgono le vongole, pasta fagioli e cozze), poi un fritto vegetariano, spesso il baccalà (a Napoli la parte migliore *o' mussillo*); essenziale ovunque il capitone, la grossa anguilla, arrosto o in carpione. L'anguilla è, per il suo aspetto simile al serpente, simbolo di eternità e anche di verginità perché si pensava nascesse senza rapporti sessuali. Pellegrino Artusi riassume bene il costume borghese dell'Italia postunitaria, quando descrive il pranzo di magro di dicembre: "Risotto con le telline, crostini col caviale, con acciughe, olio e agro di limone, sogliole totani e triglie, cardoni colla balsamella, anguilla od altro pesce, croccante, mele in gelatina, aranci a fette, pere, mele e frutta secca". Pranzo abbondante e ricco, più di quello che di consueto si serve alla vigilia di Natale sulle nostre tavole, ma da un punto di vista ontologico la struttura rimane la stessa ancor oggi. Significativa l'assenza di sughi al pomodoro, anche nella cucina napoletana che di pomodoro abbonda: forse perché il sugo di pomodoro ha sempre una componente grassa! Il 25, a pranzo, festa della carne: antipasti vari (al Collegio romano, la celebre scuola dei Gesuiti, esisteva fin dalle origini una regola precisa: "Il giorno di Natale la mattina due antipasti, l'uno di galline o capretti, l'altro dell'interiori delle galline o dei capretti"), paste ripiene, spesso tortellini o cappelletti in brodo, cappone lesso, arrosti, molti dolci, soprattutto con miele e frutta secca. Precisa l'Artusi: "Cappelletti all'uso di Romagna, crostini di fegatini di pollo, cappone con uno sformato di riso verde, pasticcio di lepre, gallina di Faraone e uccelli, panforte di Siena, pane certosino di Bologna, gelato di mandorle tostate". Anche qui il menù è abbondante, ma l'ontologia è la stessa. In Francia, significativamente, la tradizione di magro è da tempo tramontata e alla cena della vigilia trionfa fra l'altro il cappone (con il grasso, caro agli dèi) e il tacchino (simbolo di forza e di fecondità), dopo antipasti ricchi fra i quali il *foie gras*. Da segnalare l'uso del "cappone in mezzo lutto" (*chapon demi-deuil*): scuro perché sotto la sua pelle sono state inserite lamelle di tartufo nero, prima di infornarlo. Carica di simboli, la *buche de Noel*, un dolce a forma di tronco di legno, evocatore del ceppo che si

gettava nel camino alla vigilia. In sostanza, quello che non è sulla tavola della vigilia è servito il giorno di Natale. Tuttavia, nelle famiglie borghesi di un tempo – benestanti e libere da prescrizioni dietetiche e da icone filiformi – si poteva anche tentare un più complesso itinerario: come nella notte fra l'ultimo giorno di Carnevale e il primo di Quaresima si passava dal grasso (mangiato fino a mezzanotte) al magro (dopo mezzanotte), così alla vigilia di Natale, senza soluzione di continuità, si poteva cominciare di magro e continuare, dopo mezzanotte, con i bolliti e gli arrosti. Fra l'una e l'altra fase, a mezzanotte, la distribuzione dei regali. Un discorso a parte andrebbe riservato ai dolci, nei quali prevalgono il miele, i fichi, le mandorle, l'uvetta ed altre frutte secche: si ricordi che il miele è per eccellenza simbolo della beatitudine dello spirito, nutrimento materiale e spirituale (Pitagora, si racconta, mangiava solo miele, così anche i monaci del deserto); secondo lo pseudo Dionigi, il miele simboleggia l'insegnamento di Dio destinato a purificare e salvare. Il fico è legato ai riti di fecondazione, simbolo di prosperità; la mandorla – come la noce e le nocciole – evoca la verità segreta, nascosta, che si deve a fatica conquistare, liberandola dal duro guscio. Peraltro a forma di mandorla è la sagoma luminosa che racchiude il Cristo, irraggiante luce e simbolo della sfera celeste. L'uva, frutto della vite, è il dono di Noè agli uomini, principio di gioia che apre le vie alla *sobria ebrietas*, alla contemplazione mistica e che assume valenze ben più importanti nel Nuovo Testamento. Frutte presentate secche, perché, durando nel tempo, simboleggiano la speranza di eternità. Nella stessa simbologia rientrano le spezie e la frutta candita, sempre presenti nel "pane di Natale" (di qui il panettone), "pane speziato" o "pan pepato", segni di ricchezza e promesse di lunga vita. Secondo queste scelte gastronomiche, con i loro aspetti rituali (anche lo scambio dei doni ha valore di rito), si consumano i due pasti natalizi, della vigilia e del 25. Segnano momenti di abbondanza, e per questo di gioia; è un rito che si celebra in famiglia, anche se allargata, come oggi si usa: non a caso un proverbio dice "il Natale con i tuoi". Peraltro, anche qui in forma augurale, attraverso i due pasti si realizza in sequenza temporale il classico alterno servizio di cucina e di credenza, il passaggio dal pesce alla carne, come nelle strutture dei grandi banchetti. Sarebbe difficile consumare il pranzo di Natale in un *fast*

food, o anche ridurlo a una flebile sequenza di piatti vuoti, riempiti dai grafismi della cosiddetta cucina creativa.

(*19 dicembre 2004*)

TUTTI I MENÙ PER IL CORPO E PER LA MENTE

Se il piacere della tavola è fra i supremi che possa far tacere le disperate condizioni umane, il Festival sui cinque sensi dovrebbe offrire la felice occasione di suggerire le vie per raggiungerlo. Anche perché, malgrado il continuo risorgere di mitologie metafisiche e di disagi per angosce analitiche, i sensi corporei restano pur sempre i custodi e i garanti del nostro essere nel mondo. Dunque i cinque sensi: il Festival aprirà sconfinati orizzonti e intraprenderà impervi sentieri; i menù proposti per colazioni e cene avranno il compito non solo di interrompere il faticoso lavorio dello spirito e ristabilire l'equilibrio degli umori, ma di richiamare al valore di quell'attività che è propria dell'uomo: la manipolazione dei cibi non per saziare la fame ma per puro piacere, il piacere dei sensi e la tranquillità dell'animo: *sapida scientia*. Fra i cinque sensi il gusto ha, o sembra avere, un primato quando si parla di cibi; ma un più attento esame ci permette di comprendere come tutti i sensi concorrano in un'impegnata ricerca del piacere della tavola, non solo nella degustazione dei vini, ove l'intervento successivo e congiunto dei sensi è troppo noto per essere qui ricordato. Quanto al gusto, già Brillat-Savarin, cui dobbiamo il più celebre e fortunato manuale di *Fisiologia del gusto*, faceva opportuno spazio tanto all'odorato ("senza l'odorato non si ha una degustazione completa, anzi son tentato di credere che l'odorato e il gusto costituiscano un solo senso"), quanto alla vista, sottolineandone l'importanza perché capace di stimolare tutte le capacità gustative al solo apparire di una vivanda nota e squisita. Così, per mettere alla prova la competenza di un invitato e giudicarlo degno di una buona tavola, proponeva alcune "provette gastronomiche", cioè menù ben strutturati comprendenti ad esempio, in apertura, un volatile di sette libbre farcito di tartufi al punto di diventare uno sferoide e, di seguito, un *foie gras* di Strasburgo presentato in forma di castello (altro che i calligrammi dei "creativi" alla moda oggi!): "in questa situazione – scriveva – tutti quelli nei quali non si manifesti il lampo del desiderio, lo splendore dell'estasi, possono giustamente essere marcati come

indegni degli onori della tavola e dei congiunti piaceri". Gusto, odorato, vista. Ma che dire del tatto? Abbiamo proposto un menù sui "piaceri del tatto", suggerendo di saggiare con le mani la morbida grana del parmigiano reggiano, la tiepida tigella farcita di lardo odoroso, il bruciante gnocco fritto: esperienze tutte impossibili usando l'anonima forchetta. Resta l'udito, spesso dimenticato in questo tipo di discorsi: ma al di là dell'importanza della civile conversazione e dei toni dei commensali (ritengo fuorviante e indigesta la musica di fondo), quali piaceri offre l'evocazione di un lontano murmure di mare davanti a un piatto di pesce, l'esplosione secca del tappo dello champagne o di un gradevole lambrusco, il dolce gemito del sughero lungo il collo di una bottiglia estratto dalla mano di un abile *sommelier*? Per gli altri sensi, di cui si è detto in principio, gli itinerari proposti sono quasi banali, e nel solco della più classica tradizione: le "policromie" per i piaceri della vista nella molteplicità dei colori delle vivande, dal giallo al verde, dal rosso al viola, secondo sfumature e sintesi infinite; la "fenomenologia dell'assenza", gradevole intermezzo con la problematica sostituzione di parole a cose, così da mettere alla prova ogni più raffinata teoria sull'*impositio nominum* (ma non se ne parli a tavola, per carità, i cibi proposti richiedono un'altra preparazione!). All'"assenza" supplisce per altro la "pienezza dell'essere", ove tutto il mondo animale, opportunamente accompagnato da una rappresentanza del vegetale, concorre per soddisfare la totalità del nostro sapere gustativo con i più vari e gratificanti sapori. Infine le "essenze ed esistenze", ove i profumi essenziali si presentano incarnati in esistenze concrete: dal timo all'alloro, dai porcini al tartufo; sovrano il tartufo bianco, ultima teofania prima della visione beatifica, secondo l'assiomatica di un amico teologo francese.

(*11 settembre 2005*)

UBRIACARSI PER DELIBERARE

Con rapide carrellate storiche e salti di civiltà, Klaus E. Müller ci accompagna in un viaggio fra usi e costumi alimentari di popoli di età e aree geografiche diverse, dai tempi edenici fino alla progressiva invadente globalizzazione o, come dice icasticamente l'autore, alla mcdonaldizzazione; dal paradiso con latte e miele ai *fast food* con hamburger e coca cola. Fra i tanti riti di cui parla Müller, alcuni

potrebbero ancor oggi essere utilmente praticati dai più litigiosi politici: si veda per esempio come si comportavano i persiani secondo la testimonianza di Erodoto. “Sono molto portati al vino – scrive lo storico antico – e dei più importanti problemi sono soliti discutere in stato di ebbrezza. Quello che dalla loro discussione è risultato accetto, viene riproposto il giorno dopo, quando sono sobri, dal padrone di casa, presso il quale si trovino a discutere. Se il loro parere risulta favorevole anche essendo sobri, lo mettono in atto; altrimenti lasciano cadere la cosa. E se hanno discusso qualche problema a mente fredda, lo riprendono in esame quando sono in stato di ebbrezza”. Uso “civile” del vino, cui ancora farà riferimento nell’Ottocento Wilhelm Hauff nelle sue *Fantasie nella cantina municipale di Brema*: in quella città, i saggi senatori, nella sala del senato, “bevendo vino ghiacciato, parlavano della salute della città, dei loro vicini e di cose simili. Quando non erano d’accordo, non si prendevano a male parole, ma brindavano insieme fino a quando il vino scaldava i loro cuori; quando scorreva allegro nelle vene la decisione era presa in fretta, si stringevano la mano, erano e sarebbero rimasti sempre amici, perché erano amici del nobile vino”. Ma non sempre i riti gastronomici e conviviali sono stati così piacevoli: l’autore illustra varie forme di sacrifici rituali cruenti, legati ai riti di passaggio (come l’iniziazione alla caccia), al culto degli dèi e alla speranza di immortalità, ricercata anche nel mangiare parte dei corpi dei parenti morti, di solito quelle ritenute più salutari ed essenziali per la sopravvivenza: cuore, fegato, cervello. Poi i modi vengono ingentilendosi, ma restano ovunque fortemente presenti miti e comportamenti ancestrali: così il divieto di disperdere o sprecare cibi essenziali, come il latte, il miele, il vino, i prodotti derivati dai cereali, doni degli dèi; ancor oggi far cadere casualmente il vino, l’olio, il pane è considerato segno di malaugurio e comporta riti di purificazione e di scongiuro. Soprattutto il pane è oggetto di particolare attenzione: secondo miti antichi, i chicchi di grano sono parti della divinità preposta al raccolto e nulla può essere perduto, né i chicchi né i prodotti che ne derivano. Non si deve sciupare quanto donano gli dèi: di qui anche l’interdetto a lasciar qualcosa nel piatto (ancor oggi spesso fatto valere nell’educazione dei piccoli). Peraltro la ricerca di un paradiso perduto, un periodico ritorno alle origini, è alla radice del sogno di ricchezza e di benessere, tradizionalmente legato all’abbondanza di cibo: in particolari occasioni, come nelle feste nuziali o a capodanno, la tavola riccamente

imbandita sembra poter realizzare, o comunque augurare, la conquista del Paese di Cuccagna. Müller evoca molti altri miti e riti che stanno dietro usi e atteggiamenti ancor vivi, con inconsapevole ripetitività: anzitutto il rispetto per le tradizioni patriarcali e locali, viste come modo per assicurare la continuità fra generazioni, la presenza e la protezione degli antenati: chi non ricorda con nostalgia la cucina familiare della mamma e dei nonni? Forse oggi, nota argutamente l'autore, né gli dèi né gli spiriti degli antenati siedono alla nostra tavola e per questo si consumano piatti "cucinati da cuochi sconosciuti in laboratori gastronomici situati in terre lontane". Così l'autore ci conduce dai tempi in cui gli uomini vivevano e banchettavano con gli dèi, allora tutti vegetariani, ai più duri tempi del lavoro dei campi e della caccia, quando gli uomini divennero carnivori, con vantaggio forse degli dèi, golosi delle carni loro sacrificate, e certo degli umani, dei loro corpi e delle loro menti. In un'epoca in cui siamo assediati non solo dalle forze della globalizzazione e dal continuo spuntare nella mappa gastronomica di cuochi creativi che hanno bandito le grandi portate e le salse madri, ma soprattutto dai nuovi miti e dalle icone filiformi, proposti dalle *beauty farms*, dai dietologi e dalle sfilate di moda, il libro di Müller si presenta come un utile promemoria per capire il valore delle tradizioni e dei riti gastronomici e conviviali: aspetti non marginali della nostra storia di uomini e persino premessa dei nostri comportamenti quotidiani.

(*18 dicembre 2005*)

Klaus E. Müller, *Piccola etnologia del mangiare e del bere*, il Mulino, Bologna 2005, 154 pp.

I PIATTI FORTI DEL PROFETA

Nei frequenti discorsi sulle origini, i fondamenti e i valori della civiltà europea, non sempre si ricorda quanto l'Europa debba alla civiltà islamica che ha costituito uno dei grandi veicoli attraverso i quali l'Occidente latino è entrato in rapporto con il Medio ed Estremo Oriente, ha conosciuto nuove vie di comunicazione, nuovi prodotti e tecniche; non ultimo, ha riscoperto parte cospicua della tradizione filosofica e scientifica greca, attraverso le traduzioni e le opere originali delle scuole e degli autori islamici, rese latine fra il XII e XIII secolo nei grandi centri della Spagna, della Sicilia, della Francia meridionale. Ad alcuni di questi aspetti è stato dedicato un importante ciclo di incontri e lezioni promossi a Lecce dalla Provincia e

dall'Istituto della Enciclopedia Italiana lungo tutto il mese di giugno ("Istantanee d'Africa – Storie e Letture"). Fra i relatori una saggista tunisina Lilia Zaouali della quale ricordiamo volentieri un'agile volume *L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi* (Laterza) che traccia un itinerario attraverso gli usi e costumi della civiltà medievale araba della tavola e del convito. Anche in questo campo il debito dell'Europa medievale nei confronti della civiltà islamica è forte: attraverso le vie commerciali aperte dagli arabi e dai loro usi gastronomici, si è conosciuto in Europa – passando attraverso la Spagna e la Sicilia – il riso, che dalla Mesopotamia i commercianti arabi portarono in Andalusia già nel secolo X, per usi farmacologici e gastronomici. Altrettanto importante è l'arrivo e la coltivazione della canna da zucchero (non ignota ai trattatisti greci e romani) originaria dell'India, conosciuta forse dagli arabi in Mesopotamia, presto diffusa nel Mediterraneo, essendo già coltivata in Spagna nell'VIII secolo e in Sicilia nel IX. Canna da zucchero che impone tecniche nuove di coltivazione, richiede terreni irrigui e soleggiati e tecniche di trasformazione, con i mulini. Lentamente il prodotto sostituirà l'uso del miele, più economico, ampiamente diffuso nella cucina latina antica e medievale. Anche un prodotto caratteristico del mondo Mediterraneo, gli aranci e i limoni, si devono alla civiltà islamica insieme alla melanzana (originaria dell'India, ma già in Spagna nel secolo X) e agli spinaci, originari del Nepal, presto diffusi in tutto il Mediterraneo. Ma basterebbe ricordare un altro prodotto che già nella sua classificazione indica la profonda mescolanza di varie culture: parliamo dell'uvetta, uvetta sultanina (del sultano), di Corinto, di Smirne, di Malaga. E infine la pasta, soprattutto la pasta secca e lunga, in arabo *jtria* di cui resta traccia anche nella terminologia regionale italiana: *ciceri e tria* per esempio della tradizione pugliese. Le vie della diffusione di questi prodotti sono le stesse vie della diffusione della cultura. Quanto alle ricette, che Lilia Zaouali trae da manuali arabi che vanno dal X al XIII secolo, la difficoltà di ripeterle è comune a tutte le cucine delle quali abbiamo solo traccia scritta: spesso difficile tradurre la terminologia (un utile glossario è offerto da questo volume), ma soprattutto ignoriamo le misure e le tecniche di manipolazione dei vari ingredienti: "i modi del fare", essenziali per comprendere ogni operazione dell'uomo. Quel che comunque caratterizza questa cucina (della quale la Zaouali indica anche alcune

possibili semplificazioni moderne) è il processo per accumulo di prodotti diversi e le doppie cotture per le carni (bollite poi arrostite), caratteristiche comuni anche alle tradizioni di altre cucine, antiche e medievali. Vorremmo qui solo ricordare quello che era il piatto preferito dal Profeta, la *tharida*, in origine un piatto povero (significativa la presenza abbondante del pane secco sul quale si appoggiavano pezzi di pollo bolliti e arrostiti), ma divenuto poi, soprattutto nella versione andalusa, un piatto grandioso, per le grandi feste: "prendete della galline grasse, dei capponi ingrassati e tutto ciò che si trova tra le oche, i piccioni, le pernici e gli uccelli"; dopo averli bolliti e quindi cotti allo spiedo "preparate una salsa con aceto, *murri* (salsa forse simile al *garum* latino) e olio con cui spennellare la carne che viene arrostita a fuoco medio". Nel frattempo si prepara del pane cotto al forno, si taglia a pezzi, si mette nel brodo di cottura delle carni con formaggio e molti odori. Quando i pezzi di pane sono bene imbevuti "poggiarvi sopra i pollami a pezzetti, uova tagliate nel loro verso, cospargere di mandorle pelate, noci, olive fresche e altre di conserva, formaggio grattugiato, cannella e nardo e consumare con la volontà di Dio grande e potente". Si comprende bene che questo piatto fosse dal Profeta paragonato, per l'eccellenza, a sua moglie, la favorita fra tutte le sue spose.

(*9 luglio 2006*)

Lilia Zaouali, *L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi*, Giuseppe Laterza & Figli, Roma-Bari 2005, 226 pp.

DALL'ORTO DELL'EDEN AL MAIALE

Sarebbe stato difficile, anzi impossibile, tentare di ripercorrere, sia pure con pochi esempi, la storia dell'umanità attraverso quel complesso di pratiche e di riti relativi ai modi dell'alimentazione e del convito che accompagna gli uomini negli impervi sentieri del vivere quotidiano. Impossibile perché, anche in presenza di ricettari e di altre testimonianze, abbiamo perduto i modi concreti del fare, dell'approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti commestibili, e abbiamo perso insieme l'esperienza dei significati rituali della scelta dei cibi e della consumazione dei pasti. Ciò è vero non solo in diacronia, ma anche in sincronia: ogni tentativo di realizzare ricette di tempi antichi, o di altre culture contemporanee, è sempre destinato all'approssimazione, se non al fallimento; peggio

ancora la cosiddetta cucina "fusion". Pure non potevamo, quest'anno, rinunciare a proporre menù che in qualche modo rappresentassero, allusivamente, alcuni momenti e strutture della mensa in rapporto ai prodotti, alle caratteristiche proprie di un territorio e della sua cultura, "materiale" e "storica", secondo una tipologia che ha origini antiche. Di qui anzitutto due menù vegetariani, prevalenti in molte società, e miticamente propri di un'età dell'oro, di pace fra i viventi, nel giardino dell'Eden: un menù più vicino alle società stanziali, con i prodotti dell'orto, l'altro alla civiltà della raccolta, con i prodotti selvatici. Per l'uomo uscito dalla pace edenica, divenuto soggetto responsabile delle sue azioni, ma anche preda di pulsioni distruttrici, si apre il mondo delle selve e dei boschi. La caccia, simbolo di forza, ma anche tentazione demonica: dunque un menù di cacciagione, di pelo e di penna. Affrontando i marosi, l'uomo si fa pescatore: abbiamo scelto il pesce povero o di lunga conservazione, coerentemente alla cultura emiliana. Più pacifica la vita contadina, con animali di allevamento domestico e soprattutto con il "divin porcello", l'animale di cui nulla si getta, colpito dai più duri interdetti, ma pur presente in tutta la civiltà mediterranea, protetto da santi patroni nelle aree cristiane. Per la civiltà italica, ricordando anche l'incontro con la cultura araba, divengono esemplari i primi: un menù di paste e riso, in tutte le possibili versioni, salate e dolci, ne celebrano l'assolutezza. Seguono due menù ove l'abbondanza delle carni vuole essere simbolo di matura e ricca civiltà (prima della moda anoressica promossa dai dietologi e dalle "*beauty farm*"); quindi gli arrosti che hanno sempre segnato la grande e suntuosa cucina; poi i bolliti, forse in origine piatto povero (quando alle molte verdure si alternavano pochi pezzi di carne di pollo o di maiale, sempre di scarto), poi enciclopedica presentazione di grandi pezzi del mondo animale, pesci e rettili esclusi. Così, lasciando ad altri di spadellare filosoficamente piatti indecifrabili, abbiamo tentato di collocarci nel solco di antiche tradizioni alle quali deve ancora attingere una cucina che voglia essere umana.

(*3 settembre 2006*)

FEDERICO II, LO CHEF

La centralità della figura di Federico II di Svevia nella storia europea della prima metà del Duecento è nota, come pure ampiamente studiato il suo impegno nel campo delle lettere e delle scienze per la promozione di raccolte librarie, di traduzioni di testi dall'arabo in latino, per l'istituzione dello Studio di Napoli e la nuova valorizzazione della Scuola medica di Salerno. Non a caso alla sua corte nasce la prima grande poesia italiana. Ancor più nota la sua fama, spesso anche polemicamente mitizzata, di uomo di vita raffinata, ammiratore del mondo arabo con il quale intrattiene rapporti non solo politici, ma di assiduo scambio culturale. I celebri quesiti posti a un dotto arabo, del quale ci sono conservate le risposte (recentemente tradotte in italiano da Patrizia Spallino per l'*Officina di Studi medievali* di Palermo), testimoniano gli interessi filosofici dell'Imperatore e la sua alta stima per la cultura araba. Peraltro la sua corte era il crocevia di tutte le tradizioni culturali mediterranee, con un'apertura intellettuale che infastidiva la Curia romana la quale più volte lanciò condanne e interdetti contro l'Imperatore, accusato fra l'altro da papa Gregorio IX di accettare solo quello che la ragione e l'esperienza potessero insegnare. Non si era sin qui messo in luce quanto alla sua Corte e all'Imperatore stesso si debbano alcune raccolte di ricettari gastronomici nonché la loro organica sistemazione, in stretto legame con i più noti interessi di Federico per la dietetica. Ora è Anna Martellotti che ricostruisce la varia storia di una complessa raccolta di ricettari di alta cucina, volgari e latini, che confluiscono in un *Liber de coquina*, la cui matrice culturale è riportata, con dovizia di argomenti, alla Corte di Federico II e di suo figlio Manfredi: molte infatti le ricette ove compare la dicitura "secundum usum imperatoris", oppure "torta manfrediana", "torta di re Manfredi da fava fresca", "frittelle da imperadore magnifico" e via di seguito. Riportare i vari ricettari alla corte sveva ne conferma la raffinatezza ed eccezionalità. Del resto, è noto come a Federico II piacesse stupire con i suoi atteggiamenti di grande Imperatore laico, amante delle ricchezze e del lusso, accompagnato nei suoi spostamenti da sfarzosi cortei, con giocolieri e belle fanciulle arabe – malevolmente considerate suo *harem* – e con uno stuolo di animali esotici. Scrive il cronista fiorentino Riccardo Malaspini: "Questo Federigo fue ardito e franco e di gran valore, e di scritture, e di senno naturale fue soavissimo, e seppe la lingua nostra

Latina, e 'l nostro volgare, e Tedesco, Francesco, e Greco, e Saracino, e di tutte vertu di copioso, largo, e cortese; ma fue dissoluto in lussuria, e tenne molte concubine, e mammolucchi a guisa di Saracini, e 'n tutti i diletti corporali si diede, e quasi vita Epicurea tenne, non facendo che mai fosse altra vita". E un cronista tedesco, stupito, racconta: "Come si conviene alla maestà imperiale, avanza egli in grande gloria e lo seguivano molte quadrighe cariche d'oro e d'argento, di bisso e di porpora, di gemme e arredi preziosi. Portava seco cammelli, muli e dromedari, scimmie e leopardi, molti Saraceni e neri etiopi, i quali s'intendevano di molte arti e servivano di guardia per denari e tesori". Che poi Federico fosse attento alla propria dieta, moderato nel mangiare, come molti hanno sottolineato, non deve meravigliare, perché conferma quella raffinatezza e quell'amore del piacere che tutti – amici e nemici – gli riconoscevano. Piuttosto è interessante, Anna Martellotti lo documenta assai bene, l'attenzione ai rifornimenti di prodotti alimentari per la sua Corte: così nel 1239 da Sarzana ordina a un suo funzionario di fargli trovare nella residenza pugliese duecento "buoni prosciutti"; da Arezzo l'anno dopo ordina cento barili di vino in Sicilia da far pervenire via mare a Napoli per poi essere trasferiti nella sua Corte; poco dopo dava indicazioni per l'allevamento di polli, oche e anatre, in vista del suo ritorno in Capitanata, ove vuole trovare anche "con abbondanza tutto il necessario" e, fra l'altro, cinquecento montoni, mille vacche e seicento forme di formaggio, mentre dispone per far migliorare coltivazioni e allevamenti, anche ittici. Saggia politica alimentare che nei ricettari, soprattutto nel *Liber de coquina*, trova il suo naturale coronamento: in un complesso di preparazioni di legumi, carni, pesci, formaggi, uova secondo l'abbondanza e le complesse cotture proprie di una nobile cucina, senza escludere l'uso dell'oro "pro divitibus" contro alcune malattie. Ma abbiamo anche ricette che trovano ancora spazio sulle nostre tavole: come la salsa verde o la mostarda ("sapor qui dicitur mustarda") per guarnire la carne, e anche i tria alla genovese, pasta alla genovese, perché da Genova si sviluppava il commercio della pasta secca (della quale grande produttrice era la Sicilia), con un condimento di origine araba (cipolle soffritte e stufate con carni varie), rimasto vivo nella grande cucina napoletana.

(*15 ottobre 2006*)

CUCINA PER LA CURA DI SÉ

Importanti università propongono – nel *curriculum* degli studi filosofici – corsi e laboratori per la cura del sé come processo interpretativo che, unendo meditazione e medicina, favorisca una migliore comprensione dell'esperienza umana (senso e non senso) e dei processi naturali (malattia e morte), con tutti i connessi problemi (giovinezza e vecchiaia, benessere e salute, piacere e dolore, eccetera). Tenendo presenti queste nuove prospettive di pratica filosofica, abbiamo pensato che in un festival*filosofia* non sarebbe stato inutile proporre qualche esperienza e qualche seduta (in senso proprio) dedicate ad alcuni percorsi terapeutici di antica tradizione, assicurati da mestieri e saperi ai quali si deve un contributo cospicuo nell'incivilimento dell'umanità: vogliamo dire quei mestieri teorici e pratici che hanno contribuito alla formazione del gusto della tavola e della civiltà del convito. La cura del sé potrà trarre notevoli vantaggi da questi mestieri e raggiungere un benessere che è proprio della fragile natura mortale dell'uomo, con un corretto equilibrio degli umori. Ecco i terapeuti che proponiamo: il pastaio, il friggitore, il pescatore, il salcicciaio o lardaruolo, il cacciatore, il trinciante, l'ortolano, il *sommelier*. Al pastaio abbiamo chiesto un itinerario attraverso le sue creazioni fatte d'acqua e farine diverse, affidate a un'esperienza e a una manualità che risalgono a tempi antichissimi. Abbiamo voluto dare un forte rilievo al friggitore, anche se anoressici dietologi sconsigliano il fritto come fosse peccaminoso: un percorso attraverso tutte le possibili tradizionali fritture ci sembrava dunque un giusto riconoscimento per un modo di cuocere difficile e raffinato, quasi processo alchemico che tutto trasforma in oro. Il pescatore offrirà – com'è nella tradizione del territorio – pesci poveri o conservati: pesce gatto, baccalà, alici, tonno che, sapientemente manipolati, guadagnano i vertici del gusto. Né poteva mancare il principe dell'economia e della civiltà emiliana, il salcicciaio o lardaruolo. Già in età preistorica l'Emilia allevava e consumava i suini; in età romana nutriva di carne suina l'Italia tutta, come ricorda Polibio, con allevamenti bradi rilanciati dalla civiltà longobarda. L'editto di Rotari (643) poneva il maestro porcaio al di sopra dei bovari, dei caprai e dei pecorari, con i quali avrà continue lotte, solo in parte sedate dagli statuti modenesi dell'*Arte de' lardaruoli et salzitiari* nella seconda metà del Cinquecento. Al salcicciaio o lardaruolo spetterà il compito

di presentare tutte le parti del porco – animale enciclopedico – piedini, coda, lardo fino all'arista nobilissima. In continua competizione con il salcicciaio, sarà il cacciatore a portare in tavola quello che avrà riposto nel suo carniere, conquistato con l'esercizio dell'arte venatoria o con la più tranquilla cattura nel campestre cortile. Verrà poi il trinciante, mestiere quasi del tutto perduto, eppure centrale nella storia della grande cucina: artista celebrato da Vincenzo Cervio nel suo classico *Il trinciante* (1581). A lui presentare in tavola i grandi tagli di carne che con abile mano e affilati coltelli porzionerà agli ospiti (il vero trinciante, secondo Cervio, deve trinciare in aria, con la forchetta alta sul piatto: abilità che non abbiamo richiesto al trinciante moderno). Chi poi volesse una tregua nella successione di pranzi ricchi di proteine, potrà gustare quello che l'ortolano avrà raccolto nei campi, alternando cotto e crudo, in un trionfo di piatti multicolori. Di più recente origine, nella sua specifica professionalità, il *sommelier* che dovrà dare prova della sua abilità reperendo fra i tanti produttori emiliani quei lambruschi che raggiungano i vertici per pulizia, struttura, aroma. E li accompagnerà con scaglie di parmigiano reggiano e salumi del territorio, anch'essi sapientemente scelti. Attraverso questi percorsi, queste pratiche terapeutiche, speriamo che il sé ottenga una pur transitoria felicità, propria dell'*homo sapiens*.

(*9 settembre 2007*)

ARCHITETTO IN CUCINA

Sul valore paradigmatico ed europeo della cucina italiana del Cinquecento – meglio diremmo dell'arte del convito – scrive un importante volume Claudio Bemporat, esploratore attento di questo non marginale aspetto della civiltà rinascimentale; e lo arricchisce di documenti editi e inediti relativi a banchetti celebri. Come quello offerto da Piero Soderini in occasione della sua elezione a Gonfaloniere di Firenze (1502), che voleva forse celebrare, con il ritorno delle libertà repubblicane, la fine dell'incubo dei savonaroliani "bruciamenti di vanità"; come anche il celeberrimo banchetto offerto a Milano (1507) da Gian Giacomo Trivulzio a Luigi XII di Francia: otto scalchi e 1.200 servitori. Ancora è dato qui ripercorrere il complesso itinerario dei 21 servizi alla festa (in Piazza del Campidoglio) per il conferimento della cittadinanza romana a Giuliano e Lorenzo de' Medici (1513), nonché l'articolata

struttura del pranzo offerto in Roma a Carlo V di cui si dirà tra poco, proseguendo così attraverso tutto il Cinquecento con la cronaca e i menù di feste e banchetti per nobili nozze e incoronazioni pontificie. È la storia del fasto e del piacere del convito che comportava spese ingentissime ("caponi e lengue salate tempestate d'oro e d'argento"), e impegnava artisti famosi per gli addobbi e le "macchine", con cuochi, scalchi e maestri di casa contesi da corte a corte. Fra i massimi maestri italiani della cucina e del convito c'è Bartolomeo Scappi, con la cui *Opera* "la cucina italiana – scrive Bemporat – raggiunge piena e consapevole maturità". Su Scappi compare ora un volume riccamente illustrato – scritto da June di Schino e Furio Luccichenti – che amplia considerevolmente il numero dei documenti superstiti sulla sua vita e carriera. Ignoto l'anno della nascita a Dumenza sul lago Maggiore, sappiamo ora che morì il 13 aprile 1577, come risulta dal *Libro dei morti* della Parrocchia di San Pietro in Vaticano, conservato nell'Archivio del Capitolo Vaticano. Dopo aver servito il cardinal Marino Grimani a Venezia, nel 1536 è a Roma per organizzare un solenne banchetto in onore di Carlo V. Diventerà poi cuoco segreto di Sua Santità: nel 1564 è al servizio di Pio IV, poi di Pio V. Attorno al 1570-71 acquistò la carica di mazziere pontificio, poi ebbe il titolo di "Comes palatinus lateranensis", certo per i meriti acquisiti alla corte pontificia, come qualche decennio prima un altro grande cuoco del Cinquecento, Cristoforo Messisbugo, era stato creato conte palatino da Carlo V. In questo volume particolare valore assume anche la ricostruzione della storia della Compagnia dei cuochi e pasticcieri di Roma: riconosciuta da Leone X probabilmente nel 1515 con sede presso San Luigi dei Francesi, si trasferì nel 1537 nella sempre pericolante Chiesa dei S.S. Vincenzo e Anastasio sul greto del Tevere, nel rione Regola, dove rimase fino al 1886, quando il Comune di Roma l'espropriò per abbatterla nel 1891 e dotare il Tevere di più sicuri argini. Nel volume v'è anche un'intelligente antologia dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi che era stata pubblicata a Venezia nel 1570: l'autore si firmava "cuoco segreto di Pio V" e dedicava il volume al don Francisco de' Reinoso, "scalco e cameriero secreto" del Pontefice. Abbiamo così la riproduzione delle celebri 28 tavole che illustravano il volume – documento di estremo interesse per l'architettura delle cucine e per gli "instromenti, ordigni e masserizie" necessari all'esercizio dell'arte del cuoco – quindi un'antologia di ricette, alcune nate per ospiti illustri, che indicano le componenti complesse della cultura gastronomica di Scappi,

aperto alle suggestioni di tutte le regioni italiane, con una forte prevalenza delle tradizioni lombarda, romana e napoletana. V'è poi l'elenco, con tutti i dettagli delle portate, dei celebri banchetti preparati da Scappi secondo una concezione architettonica dell'arte della cucina perché, precisava, il "maestro cuoco" è come "un giudizioso architetto, il quale, dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e maravigliosi edifizii". Grandiosa l'architettura del pranzo per Carlo V a Roma nell'aprile del 1536 in Trastevere, presso il cardinale Lorenzo Campeggi bolognese. Cinque servizi di credenza e sette di cucina: poiché si era "in Quadragisimale", il menù prevede tutto il possibile universo dei pesci e dei crostacei. Una significativa presenza hanno le teste (di storione, di ombrina) oggi raramente proposte dai nostri cuochi più o meno creativi, il caviale, i tartufi, crudi e stufati, il fegato d'ombrina, le interiora di tartarughe di terra in crostata e in pasticcio. Ma andrà sottolineato come il primato ideologico della carne, assente perché siamo in Quaresima, si confermi nella preparazione di piatti di pesci a forma di classiche portate di carne: "polpe d'anguille e triglie formate a modo di teste di capretto", "spalle di castrato contrafatte, fatte di polpe di pesce", "gelo di polpa di pesce salmone che parea presciutto". E ancora, da vedere e stupire, "pasticci pieni di uccelli vivi", mentre sul finire "levossi le salviette, et se ne rimesse dell'altre candide con diversi uccelletti vivi dentro con cocchiari d'oro, et argento". Sontuosità, stupore, potere: ma anche grande gioia di godere dell'abbondanza con occhi golosi e gustare i cibi, liberi dalle rampogne di petulanti dietologi. Segno di una civiltà del convito della quale oggi resta solo il ricordo.

(*11 maggio 2008*)

Claudio Bemporat, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Firenze, Leo S. Olschki, 1907, 344 pp.; June di Schino – Furio Luccichenti, *Il cuoco segreto dei Papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e pasticcieri*, Roma, Gangemi, 224 pp.

E I PRIMI SARANNO I PRIMI

C'era un forte rischio nel tentativo di portare in tavola la fantasia: quello di favorire i cosiddetti cuochi "creativi", promossi, esaltati da varie guide gastronomiche, cuochi in generale privi di quell'essenziale cultura del fare, nutrita di lunga esperienza e paziente ragione, incapaci di attendere a lente cotture, ignari delle grandi salse madri, pronti a sfilettare e porzionare perché non si possa mai supporre

l'"intero" che nessuno più sa trinciare in tavola: la loro creatività, in genere, si manifesta in pallidi grafismi che sostituiscono nel piatto quel che non c'è. Dunque il problema era rinunciare a quell'inventività, in cucina parente prossima dell'improvvisazione, che il termine "fantasia" poteva facilmente suggerire, per puntare invece sulla sua capacità di interpretare e valorizzare l'oggetto – per esempio un lombo di maiale – nella sua concreta, storica, empiricità: la fantasia dunque come attività che sollecita e promuove il gusto dell'*homo edens*, senza privarlo dell'oggetto suo proprio, ma arricchendolo di allusioni e riferimenti simbolici. Sarà così possibile da un lato mantenere la grande cucina, con le sue tradizioni e la sua cultura, dall'altro stimolare la forza creatrice della fantasia dando valore forte al fingere (si ricordi il modenese Tassoni "Gli artefici di Murano ... hanno trovata maniera di fingere il vetro in cristallo"), così da completare il convito con un piacevole gioco ermeneutico, con buona pace dei più seriosi ermeneuti che hanno scoperto il coltello per tagliare il burro. Ed ecco come abbiamo pensato di strutturare i menù per i giorni del festival*filosofia*: cominciamo a salvaguardare il mito dei primi – i fantastici primi – con un menù di soli tortelli e maccheroni, gramigna e tagliatelle, in piatto e in crosta, per passare poi alle fantastiche alchimie con la trasformazione alchemica operata dalla frittura, creatrice di realtà nuove, dorate, trasformando ed esaltando materie prime semplici, come quelle presenti nel fritto misto. Non potevamo abbandonare l'immaginario enciclopedico che trova nel maiale la sua più appropriata espressione, giacché tutto si utilizza, come già insegnava il *Testamentum porcelli*, viatico del nobile e generoso animale dalla Tarda Antichità ai tempi moderni. Vi è poi un altro universale fantastico da salvaguardare, ovvero l'"intero", che nel bollito si realizza, immaginando e riportando a unità le tante parti degli animali che ci vengono presentate (immaginare l'intero). E quanti voli dell'immaginazione, inseguendo i modesti, ma gustosissimi animali da cortile (galletti e galline, anatre e capponi) che vanno starnazzando, prima di essere transustanziati nell'essere uomo? Passiamo quindi ai paradisi immaginari, come l'Eden, dove, per rispettare i vegetariani, nessun vivente poteva essere consumato: di qui un menù di sole verdure. Da questa fantasia ci ha liberato il peccato di Eva e di Adamo che, secondo una marginale ma significativa tradizione esegetica, poté ambiguamente consistere in

un peccato gastrosessuale, di sesso e di gola, avendo i Protoplasti goduto di un serpente in forma di salsiccia. Non potevamo dimenticare il mangiar finto (come dire le farfalle al ragù e gli uccelletti scappati), né la rivoluzione immaginaria, portando in tavola varie "bombe" che esplodono con tutta la loro forza nella nostra bocca: il rivoluzionario, il contestatore può scegliere fra la bomba di riso o il cotechino in galera. Chi poi volesse ripercorrere gli orgiastici riti bacchici potrebbe trovare nelle varie enoteche il più appropriato viatico, il vino, e accedere a tutto l'universo dell'immaginazione dionisiaca. L'itinerario è così concluso: la fantasia creatrice ha prodotto i suoi oggetti, ponendoli e valorizzandoli nella loro concretezza; l'io, nella sua dimensione plurale, riscopre antichi sapori. Come ricordava Montaigne, ripetendo un antico adagio: "una forte immaginazione genera l'evento".

(*14 settembre 2008*)

DAL CONVITO RINASCE LA CIVILTÀ

Forse mai come quest'anno si imponeva una particolare attenzione ai menù che accompagneranno il festival*filosofia*: il tema, comunità, richiama necessariamente il convito, ovvero la partecipazione a un pasto attorno al quale la comunità si realizza, chiamandovi a partecipare gli dèi e i trapassati. A loro sono offerte le primizie dei raccolti e degli armenti, immolati nel sacrificio che del convito – e della vita comunitaria – costituisce il momento centrale. Non si dà comunità senza sacrificio e senza la partecipazione al pasto comune, secondo i diversi livelli sociali. È una costante nella storia della civiltà umana, dai riti e miti dei popoli senza scrittura, alle pratiche religiose e sociali delle civiltà evolute. Ovviamente non è possibile oggi ripercorrere le tappe diverse e le strutture di antichi rituali, anche perché sarebbe difficile trovare dèi e trapassati disponibili a partecipare al convito. Per questo il convito – storicamente – si è laicizzato pur conservando spesso, in alcune comunità e famiglie, frammenti dei riti antichi (rendimento di grazie, pratiche propiziatorie o espiatorie, interdetti). Noi, facendo richiamo a riti e patrimoni gastronomici tradizionali soprattutto del territorio emiliano e in particolare di Modena, Carpi e Sassuolo, abbiamo cercato di disarticolare la comunità in alcune sue componenti fondamentali,

riservando a ciascuna l'attività che la caratterizza. Abbiamo quindi evocato le antiche arti o corporazioni o università (qui forse si salva il valore di un termine che si è venuto fortemente dequalificando nella più recente storia degli ordinamenti scolastici): le corporazioni dei pastai, dei friggitori, dei pescatori, dei macellai, dei verdurieri e, sovrana per importanza economica, la corporazione anzi arte dei salsicciai e lardaruoli i cui primi statuti, a Modena, risalgono al 1547; allora si autorizzò che salsicciai e lardaruoli "faciano la loro arte separata e non dipendente da niuna altra arte et siano solamente soggetto al spetabile giudice delle vittualee della detta città di Modena". Viene, di più recente costituzione, la corporazione dei politici, consumatori non produttori, alla quale è dedicato un particolare menù. Ciascuna corporazione offrirà i suoi prodotti, saggiamente manipolati da esperti cuochi: i pastai i migliori primi piatti della grande tradizione emiliana (dai tortelli alle tagliatelle, dai maltagliati con fagioli alla torta di riso); i friggitori trasformeranno in oro carni e verdure; i pescatori offriranno soprattutto pesci poveri (alici e sarde, tonno e baccalà), sani e più diffusi nella cucina locale; i macellai o beccari l'universo del bollito, i salsicciai e lardaruoli le parti tutte dell'enciclopedia suina, mentre i verdurieri proporranno percorsi erbacei, in un nuovo paradiso terrestre, tutto vegetariano. I cantinieri provvederanno a selezionare i migliori lambruschi, con affettati locali, Parmigiano Reggiano di collina giustamente stagionato, insieme ad altri prodotti caseari del vicino Appennino. I politici godranno di piatti che ne simboleggiano la varia configurazione. Alcune novità costelleranno i menù, con la riscoperta di antiche tradizioni: i maccheroni con soffritto, il risotto con la verza e le spuntature di maiale, il risotto con la salsiccia. Fra i secondi: la trippa alla modenese, l'oca arrosto e forse anche il suo collo opportunamente farcito. Con l'augurio che quest'anno, restaurando l'arte del convito come centrale della comunità, si voglia gustare l'antico sapore della vita civile.

(*13 settembre 2009*)

NATI CON LE UOVA IN CAMICIA

Dovendo celebrare a tavola riti dedicati alla Fortuna ci è piaciuto pensare a quelli che sembrano essere i suoi attributi primigeni, tutti positivi, legati al tema della fertilità, della ricchezza dei campi; non a caso il suo culto era unito a quello di *Mater Matuta*, dea anch'essa della fertilità. Ma i nomi della fortuna sono tanti, basti pensare alla ricca esemplificazione di Plutarco nelle *Questioni Romane*, come molti sono i suoi simboli, accresciuti via via nel tempo, dopo che la Fortuna è diventata la dea della buona e della cattiva sorte, dominatrice della vita degli uomini e della storia dei popoli. Forse il simbolo più antico, certo il più significativo, è la ruota, efficace metafora dell'alterna vicenda degli eventi legati – nella visione antica del cosmo fino alla nascita della scienza moderna – al periodico volgere degli astri. La volubilità stessa della fortuna è come la trascrizione del volgere, del girare dei cieli. Non meno della ruota, con significati analoghi, la sfera o il globo sui quali la Fortuna avanza, in evidente contrapposizione con il seggio quadrato della virtù. Poi ancora sono attributi della Fortuna, sempre presenti nell'iconografia, le piccole ali, il delfino, la benda che cinge gli occhi a significare l'incerto e cieco suo procedere. Altri simboli fanno vario riferimento all'ambiguo concetto di Fortuna: la cornucopia, il ferro di cavallo, il corno, l'albero della cuccagna, le Isole fortunate, ed espressioni come "nati con la camicia", "caccia al tesoro"; valore simbolico acquistano anche alcuni cibi come il riso, alimento di origine divina e ovunque, anche in Occidente, portatore di abbondanza e felicità. Volendo riportare i simboli – e la Fortuna stessa – nel mondo terreno degli uomini, in qualche modo offrendole e consumandone i doni, abbiamo cercato di realizzare la presenza a tavola di alcuni simboli suoi più noti, ricorrendo all'abilità di cuochi saldamente ancorati alla cultura del territorio. Così se il riso con la sovrabbondanza dei suoi chicchi nel piatto, porta denaro e benessere, esso viene presentato nella sua varia fenomenologia, dal rustico al dolce. Le rotondità della ruota e della sfera si incarnano nei tortelli, nelle polpette, polpettoni e cotechini; l'abbondanza dei salumi che pendono dall'albero della cuccagna permettono sapidi percorsi offerti dall'animale enciclopedico, insaccato nelle sue varie parti; una variegata epifania di fritture fuoriesce dalla cornucopia, il delfino ci invita a un sano menù di pesce (quello povero della tradizione), mentre la caccia al

tesoro ci porta in tavola lepri e cinghiali; alle ali della Fortuna sono dedicati i gustosi animali da cortile, ove dominano sovrani il cappone e l'oca. Nelle Isole fortunate avranno sicuro rifugio i vegetariani, mentre i nati con la camicia si troveranno a loro agio gustando uova alla modenese e coppa di maiale in cotenna. Altri scenari si apriranno per gli assetati, i nottambuli, i santi bevitori: intorno alle rotondità del parmigiano e dei pecorini troveranno frizzanti lambruschi modenesi per la buona fortuna del Festival.

(*12 settembre 2010*)

COME SEI INDIGESTO

Quando la moda dei telefoni cellulari era appena all'inizio, un grande cuoco fiorentino, purtroppo scomparso, Franco Paoli, il mitico *Coco Lezzone*, aveva scritto sul suo menù, in apertura, "il suono dei telefoni cellulari disturba la cottura della ribollita". Trovata spiritosa per dire che i cellulari erano sconsigliati, anzi gentilmente vietati. Ma il *Coco* traeva la sua autorità dal rigore con il quale esercitava il suo mestiere e dai risultati del suo impegno: non era condizionato da orari sindacali, al mattino alle sei era in cucina per accendere il forno "a mano" cioè a bassa temperatura, (tanto da potervi mettere la mano senza bruciarsi) e iniziava la cottura della grande arista di maiale, pronta dopo sei, sette ore di cottura. Ancora, pur essendo il tempio della fiorentina, aveva scritto sulla carta che doveva essere prenotata il giorno prima: questo per evitare di trovarsi di fronte un avventore, sconosciuto, che chiedesse una bistecca bassa e ben cotta. La sua fiorentina, frollata 40 giorni, superava ampiamente il kg 1,2 e, diceva, "deve essere fredda dentro quando è cotta". Si poteva dunque permettere di vietare i cellulari. Ricordo che a Bruxelles, in un eccellente piccolo ristorante famoso (frequentato da Winston Churchill), il cuoco osservava da uno spioncino il comportamento dei commensali ai singoli tavoli: se li vedeva impegnati in animate conversazioni, si precipitava al loro tavolo e li invitava a tacere per gustare il piatto servito o ad accomodarsi in altro locale, perché non poteva vedere il suo lavoro distrutto dalla disattenzione degli avventori. Non so se oggi abbia vietato i cellulari, come cominciano a fare alcuni ristoranti seri, anche in Italia; del resto sono da tempo proibiti in molti musei. Pur nei differenti contesti, l'opera del cuoco

merita infatti rispetto come un'opera d'arte, frutto di esperienza e di impegno da assaporare, gustare e, se il caso, criticare: ma fuori da sollecitazioni di altro genere, soprattutto fuori dalla rete dei *social networks*, dai messaggi via e-mail, testimonianza spesso della stupidità e della solitudine dei vari interlocutori. Oggi che i cellulari si sono evoluti in più complicati apparecchi che permettono connessioni in rete di ogni genere, il loro uso, sempre più invasivo, rischia di annullare ogni tipo di convivialità e gusto per la buona tavola: non è infrequente il triste spettacolo di tavoli ove ciascuno insegue sul proprio *smartphone* notizie, contatti, immagini, incurante degli altri commensali e soprattutto di quello che viene servito nel piatto: e mentre stupidamente si legge qualcosa sul piccolo schermo, la pietanza si raffredda, la salsa si raggruma, il profumo si perde.

(*4 febbraio 2018*)

CONQUISTADORES E INDIOS RIUNITI DALLE ALZATE DI GOMITO

Malgrado la stima che si può avere dei primati, antenati dell'*homo sapiens*, mi sembra difficile ricostruire una linea di continuità storica fra la nostra attrazione per le bevande alcoliche e l'alimentazione dei primati ricca di frutti molto maturi, quindi fermentati. Perché le bevande alcoliche non sono prodotti naturali, ma di cultura, ricercati perché assumono valore in un contesto simbolico ove trova spazio anche l'ubriachezza, prodotto culturale come ogni vizio che rompe e modifica comportamenti imposti dalla natura. Considerazioni che vengono spontanee leggendo l'interessante studio di Claudio Ferlan, *Sbornie sacre, sbornie profane. L'ubriachezza dal Vecchio al Nuovo Mondo* che fa più volte riferimento al volume di Robert Dudley su *La scimmia ubriaca* (2014). Ma non di primati si intende qui parlare, bensì della bella ricerca sul ruolo dei conquistatori e colonizzatori delle Americhe per la diffusione in quelle nuove terre dei prodotti alcolici da fermentazione e distillazione, trovando popolazioni già abituate a consumare bevande alcoliche: primo fra tutti il *pulque* (oppure *octli*) ottenuto dalla fermentazione della linfa di alcuni tipi di agave, e la *chicha*, prodotta dalla fermentazione del mais, variamente manipolato. Bevande inebrianti usate soprattutto in particolari occasioni rituali, legate sia al ciclo delle stagioni sia alle età della vita umana. Sono bevande delle quali da sempre si era sperimentata la

capacità di sollecitare il piacere, la convivialità e insieme – per il difficile limite fra sobrietà e ubriachezza – di provare forme di conoscenza non comuni e modi di comunicazione con il mondo dei morti e del sacro. Ma forse anche il largo uso di bevande alcoliche e la diffusa ubriachezza – che stupiva i conquistatori – poteva rappresentare una forma di difesa di usi e tradizioni messi in crisi e distrutti dai colonizzatori: "un luogo di rifugio o di ricerca di un universo in via di smantellamento […] non tanto dimenticare, quanto piuttosto ricordare". La diffusa ubriachezza delle popolazioni indigene risponde dunque anch'essa a esigenze squisitamente culturali, sicché l'intervento dei nuovi venuti per regolamentarla ebbe successi incerti, anche perché i conquistatori non potevano rinunciare agli interessi legati alla produzione e al commercio degli alcolici; anche la lotta contro l'ubriachezza doveva tener conto di interessi precisi. Il volume di Ferlan segue tutti questi problemi con una vasta documentazione tratta da opere di conquistatori, teologi, canonisti e cronisti con largo uso di fonti archivistiche della Compagnia di Gesù. Sullo sfondo del discorso i costumi del Vecchio Mondo, i suoi gusti esportati nelle Americhe, anche per l'organizzazione dei luoghi di produzione e di consumo di bevande alcoliche, problemi ai quali erano bene attenti i colonizzatori. Del resto, ricorda l'autore, anche i Padri Pellegrini quando arrivarono, pionieri, nell'America del nord nel 1620, non solo avevano a bordo della Mayflower un buon carico di birra, ma si preoccuparono subito di stabilire a Cape Cod (Plymouth) una fabbrica di birra e una taverna per il suo spaccio. Nel 1708 il marinaio inglese Thomas Walduck in una sua lettera annotava che "la prima cosa fatta dagli Inglesi nella più remota parte del mondo, come tra gli Indiani più selvaggi, è aprire una taverna o un locale dove bere"; la considerazione si può ripetere, in varia misura, per tutti i colonizzatori. I *saloon* ai quali ci hanno abituato i film western divennero presto i luoghi dove, in un piccolo nucleo di abitazioni, si poteva non solo trovare da bere e da mangiare, qualche volta dormire, ma anche giocare, fare sesso, stare in compagnia, finendo spesso in solenni ubriacature non senza violenti scontri fra bande rivali. Erano comunque i soli luoghi di incontri e l'alcool, come sempre, ne era il protettore. Non a caso Dioniso nella storia della civiltà mediterranea è posto alle origini della civiltà e della convivialità, anche con i suoi esiti orgiastici, come è giusto che sia quando si cerca e si trova nelle

bevande alcoliche la via della libertà e della trasgressione, ma anche la prefigurazione della visione beatifica (*sobria ebrietas*).

(*5 agosto 2018*)

Claudio Ferlan, *Sbornie sacre, sbornie profane. L'ubriachezza dal Vecchio al Nuovo mondo*, il Mulino, Bologna, 170 pp.

SPEZIE, LA GRANDE ABBUFFATA

Il libro *L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento* ha un obiettivo polemico preciso: smitizzare la vulgata secondo la quale le spezie "sarebbero una delle massime espressioni del superfluo e il loro successo sarebbe da attribuire soltanto al messaggio di ricchezza, potenza ed esclusività che riuscivano a trasmettere; mentre il loro ridimensionamento dipenderebbe dalle scoperte geografiche che, avendo innescato un processo di volgarizzazione e di perdita dell'alone di mistero, le avrebbe ricondotte alla marginalità". L'autore, Orazio Olivieri, sa bene che storicamente le spezie – le più rare e costose – hanno rappresentato un segno di potenza e ricchezza, e ricorda come anche i manuali di cucina distinguano fra le spezie per i ricchi e i potenti ("ad divites et potentiores") e quelle per le classi meno abbienti ("ad homines simplices et mediocres"): non tutti si potevano permettere di arrostire la carne su una brace di chiodi di garofano o di utilizzare quotidianamente abbondanti dosi di zafferano. Ma Olivieri sottolinea con forza che le spezie non rappresentavano "soltanto" una merce elitaria e ve ne era un uso diffuso come condimento per insaporire i cibi; sono quindi presenti un poco in tutte le cucine e le tavole, anche quelle di artigiani e operai, nei conventi, e persino a volte negli ospizi dei poveri. Prova che il prezzo delle più usate non era eccessivo, come confermano tanto le spese domestiche per l'alimentazione, ove altri prodotti si presentano assai più costosi (come la selvaggina), quanto un confronto con i salari di varie categorie di lavoratori. Questo sta a dimostrare che se le spezie più costose restano simboli di stato sociale elevato, l'uso delle più comuni è anzitutto legato ai modi di cuocere e di condire, cambiando i quali anche le spezie perderanno la loro centralità. In questa prospettiva l'autore si impegna in un'analisi acuta e amplissima, fondata sull'uso delle fonti più diverse: non solo i manuali di cucina, ma la lista degli acquisti e i conti delle spese domestiche, l'analisi dell'andamento dei prezzi e dei

salari, senza dimenticare testi letterari, stampe e pitture. Ne risulta un panorama per molti aspetti inedito di usi e costumi alimentari. Nella cucina, da Roma antica fino al Seicento, per cucinare esisteva solo un fuoco sul pavimento o un camino a cappa, presente nelle case signorili dal tardo Medioevo; quindi la cottura prevedeva solo *elixa* e *assa*, cibi cotti, con prevalenza di verdure, in pentoloni di acqua posti sulla brace o appesi nella cappa del camino, prima di andare a lavorare nei campi (cottura propria di una famiglia contadina) o cibi cucinati direttamente sul fuoco usando graticole e spiedi, sistema che comportava personale addetto, proprio di una famiglia signorile. Non a caso quando i medici ordinarono a Carlo Magno, sofferente di gotta, di non mangiare più *assa*, ma solo *elixa*, egli – ci racconta il suo biografo Eginardo – cacciò i medici e si limitò a pochi spiedi che gli portavano quotidianamente i servitori: perché mangiar carne cotta agli spiedi era il solo pasto degno dei signori che avevano a disposizione personale impegnato esclusivamente a questo tipo di cottura. Prevaleva peraltro l'uso di una doppia cottura, in acqua bollente e poi sul fuoco, per intenerire la carne e forse anche per eliminare i cattivi odori dovuti a dubbi metodi di conservazione, con risultati assai modesti al gusto: di qui l'abbondante uso di spezie per dar sapore a quello che in cottura ne otteneva poco. Quando, lungo il Seicento (ma già nel Cinquecento Bartolomeo Scappi, ricorda l'autore, aveva previsto accanto al camino murelli per brace e fuochi diversi) nascono i fornelli ("la rivoluzione dei fornelli") su piani di cottura con fuochi di temperature distinte e controllate, si rendono possibili cotture lente e delicate, si possono preparare *roux* e salse, stimolando i sapori e i gusti con diversificate preparazioni e l'uso di vari ingredienti. Questa rivoluzione permise la lenta sostituzione delle abbondanti spezie con altri condimenti (anzitutto il burro) ed erbe odorose che conferivano più freschezza e genuinità ai cibi. "La cucina moderna è una specie di chimica – si legge nel celebre ricettario *Les dons de Comus* del 1739 – oggi la scienza del cuoco consiste nello scomporre, nel far digerire e nel valorizzare la quintessenza dei cibi, nel ricavare dei sughi nutrienti e leggeri, nel mescolarli e confonderli insieme, in modo che nulla domini e tutto si faccia sentire". Contemporaneamente assistiamo all'avvento di nuove verdure sulla tavola, come i pisellini verdi che entusiasmarono la corte del re Sole. Peraltro l'arrivo e la moda di nuovi prodotti segnala che i gusti stanno cambiando: è il

caso della diffusione delle nuove bevande come il tè, il caffè, la cioccolata che "evidenziano l'esistenza di nuovi stili di vita e l'instaurarsi di nuove relazioni sociali". Un altro tema attraversa la ricerca dell'Olivieri, al quale varrà la pena far cenno: l'uso delle spezie di maggior costo come strumento di corruzione (per giudici golosi e disponibili) o come omaggio ai potenti, raggiungendo a volte quantità e valori incalcolabili. È il caso delle 20 libbre di zafferano inviate dal comune di San Gimignano – che ne era produttore – all'imperatore Federico II, le cui truppe erano accampate a Colle Val d'Elsa; ma se già 20 libbre sono una bella quantità, assai più stupefacente è il tributo richiesto da Carlo d'Angiò allo stesso comune qualche anno dopo: 500 libbre della preziosa spezia. Quantità (circa 165 kg) talmente eccezionale da far riflettere se veramente si trattasse di zafferano in pistilli che ancor oggi si acquista pesato sulla bilancetta dell'orafo, e il cui prezzo gareggia con l'oro. Al di fuori di questi casi estremi, le spezie tradizionali, anche se il loro uso viene progressivamente meno, resteranno nelle punte più costose e nella quantità ancora per molto tempo indice di ricchezza; ma tutta la ricerca di Olivieri ci dice che la loro diffusione lungo i secoli ha motivi più profondi, nei gusti, nei modi di cucinare e nelle tecniche di cottura. Di qui, e non solo per il valore elitario, l'importanza del commercio e dell'uso delle spezie nella storia della civiltà.

(*19 agosto 2018*)

Orazio Olivieri, *L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento*, Roma, Donzelli editore, 2018.

GLI ITALIANI BOLLITI E CONDITI PER LE FESTE

Forse fra tutte le festività che scandiscono l'anno, il Natale è la sola che abbia mantenuto un carattere e una tradizione, con il suo momento culminante nel pranzo del 25 dicembre quando la famiglia – dispersa durante tutto l'anno – trova il piacere di riunirsi, di conversare, di consumare insieme piatti antichi, spesso usciti dalla tavola quotidiana. Data simbolica, il 25 dicembre, posto che ignoriamo il giorno e l'anno della nascita di Gesù: si afferma fra IV e V secolo, con il prevalere degli usi e dell'autorità della Chiesa latina d'Occidente. Sostituiva la festa mitraica del dies natalis solis invicti, dopo il solstizio d'inverno, quando il Sole comincia a vincere la notte. Festa di attesa e di speranza che si saluta con un pranzo di buon

augurio, ricco e abbondante. Certo alcune tradizioni si sono perdute: soprattutto il réveillon di Natale, la cena dopo la mezzanotte del 24 (persiste invece l'uso, soprattutto nel Centro-Sud d'Italia, della cena della vigilia, il 24). Si ricorderà una delle Lettres de mon moulin di Alphonse Daudet (1869) dedicata alle Trois messes basses, le tre messe non cantate, quindi basse, che il sacerdote celebrava la notte del 24. Il chierichetto Garrigou informa l'officiante, don Balaguère – cappellano della chiesa di un nobile castello sul monte Ventoux – del gran lavoro in cucina per preparare la cena di mezzanotte: due tacchinelle farcite di tartufo, poi ogni sorta di volatile, e ancora pesce, anguille, carpe, trote enormi, mentre i boccali sono già pieni dei migliori vini. Il sacerdote vuole resistere alla gola, al peccato di gola, ma non riesce a liberarsi, mentre si appresta a celebrare la messa, dall'idea della cena, attratto soprattutto dal profumo delle tacchinelle tartufate. Ed ecco che, arrivato alla terza messa, è ormai preda del demone della golosità e salta frasi intere del messale, dei testi sacri, per l'ansia di sedersi a tavola. All'ite missa est non lui solo – ma tutti i fedeli presenti – non si sentirono mai così felici: Deo gratias risposero in coro, precipitandosi a tavola. Ovunque profumo di tartufi: perché il piatto forte del révellion era la dinde en deuil, la tacchinella a lutto perché resa tutta nera dalle lamelle di tartufo inserite, prima della cottura, fra la pelle e la carne. Tartufo, signore sulle tavole dei signori: ricordiamo quel volatile di almeno sette libre disossato e riempito di tartufi fino a divenire "uno sferoide", che Brillat-Savarin proponeva tra le "provette gastronomiche", una sua scoperta, diceva, fra le più importanti di tutto l'Ottocento. Provette per verificare se gli invitati fossero degni della tavola: e tali non sarebbero se alla sola vista di questo capolavoro (seguito da un foie gras di Strasburgo in forma di castello) non manifestassero estasi e beatitudine. Anche se queste tradizioni si sono perdute, tuttavia il pranzo del 25 resta una grande occasione per un pasto senza tempo che per la sua solennità e abbondanza è il preciso contrario delle proposte della cosiddetta "cucina creativa": cucina, certo originale, ma tutta volta a celebrare la bellezza del piatto vuoto. Anche i commensali sono diversi, nel primo caso mossi dal piacere della gola, nel secondo dal piacere di vedere o essere visti. E poiché ci collochiamo fra i primi, vale per noi la norma di Brillat-Savarin, complementare alle sue "provette": perché abbia effetto, scriveva, la provetta dovrà essere di grandi proporzioni,

perché “la rarità più saporosa perde la sua influenza se non è in proporzioni esuberanti”. Dunque grandi proporzioni (quello che avanza si ricicla, come suggerisce l’Artusi con il “lesso rifatto”); e poiché di lesso parliamo, essenziale nei pranzi di Natale soprattutto in Emilia, ma anche in altre regioni del Nord (come il Piemonte), si ricordi che esso comporta una sinfonia di tagli di carne: testina, lingua e coda, muscolo e punta di petto di manzo e di vitello, cappone o gallina, cotechino e zampone (o cappello del prete), servito con salse varie, o anche solo con sale grosso dell’Atlantico, ricco di alghe, e con mostarde, soprattutto quella di Cremona. Sempre presente il brodo, prevalentemente di cappone, ma anche di pecora; non in Sicilia, tuttavia: qui il brodo è escluso perché è da malati (forse per questo nell’ennese è arricchito da polpettine fritte sia di riso, sia di carne). Al lesso fa fronte il maiale, sempre fra gli antipasti (fra i quali la celebre soppressata calabrese), più raramente fra le carni: di rigore in area umbra di cultura benedettina (cominciando da Norcia) allo spiedo o alla griglia, in vari tagli, senza escludere, nello stesso pranzo, la pecora o il castrato arrostiti; presente il maiale nei ragù di carne e a Napoli sovrano per le “brasciole”, involtini di cotica con erbe odorose, pinoli e uvetta. Il maialino da latte, il “porceddu” domina in Sardegna. Ma per gli antipasti più caratteristici i crostini di fegatini di pollo in Toscana, l’insalata di nervetti in Lombardia. Il maiale del pollo, cioè il cappone, è su tutte le tavole, dal Nord al Sud, più spesso da solo, bollito per il brodo, poi servito come piatto di carne, in Piemonte e in Toscana o in Campania e in Sicilia; assurto a fama letteraria, sol che si pensi al Paese di Bengodi nel Decameron. Cappone (a volte arrosto, come in Puglia) grosso e grasso, non meno di cinque chili, oggi sempre più raro. Dopo il cappone, secondo tradizioni diverse, i volatili da cortile, tacchino, faraona, galletto, tutti rigorosamente arrosto. Non compare il pesce, si è già mangiato la vigilia; ma immancabile in Campania il solenne capitone, anguilla fritta o allo spiedo, marinata in aceto con vari odori; anguilla presente anche in molte altre regioni, variamente cucinata. Sembra che questo largo uso dell’anguilla a Natale sia dovuto alla simbologia del serpente che tentò Eva e che, a Natale, viene vinto dall’impegno di donne di casa, cuoche e no. I primi hanno un carattere prevalentemente introduttivo, anche se obbligatorio: così i tortellini in brodo in Emilia, in altre regioni i passatelli o i capelli d’angelo e la

stracciatella. In Liguria classici i “natalini” in brodo, maccheroncini di grano duro. Al Centro-Sud al brodo di apertura segue una pasta al forno; in Campania primeggia la lasagna napoletana, in Sicilia la pasta incaciata, condita con ragù di carne, uova sode, melanzane, moltissimo cacio (nella cucina meridionale non esiste il parmigiano, bensì il formaggio in genere di pecora di varie stagionature). Fra i primi natalizi non andranno dimenticati in Piemonte i classici agnolotti del “plin”; sulle tavole sarde i “culurgiones”, ravioli in salsa di pomodoro, e i “malloreddus”, gnocchetti di semola serviti con ragù di salsiccia. In Veneto trionfa il radicchio rosso, già nel solenne risotto all’onda. Raro nelle tradizioni natalizie l’agnello, consumato solo in alcune regioni del Centro-Sud di economia agropastorale, dal Lazio alla Puglia. Troviamo spesso la pecora, anche per il brodo. Fra i dolci prevale ovunque la frutta secca, costitutiva di alcuni classici come il torrone e il panpepato; non potranno dimenticarsi gli struffoli napoletani (fritti e passati nel miele) o i buccellati in Sicilia, di pasta simile alla frolla, ma con lo strutto, variamente farcita. Ovunque i “pani di Natale” (principe il panettone milanese), evocazione simbolica di Cristo panis vitae. Quanto ai vini, prevalgono i locali, meglio se leggeri e freschi, come il lambrusco per i lessi emiliani, il gragnano per la lasagna napoletana. A questo punto auguri e buon appetito.

(*9 dicembre 2018*)

I MENÙ DELLA CUCINA FILOSOFICA

2001 FELICITÀ

La felicità selvatica

Risotto all'anatra selvatica
Stracotto di asinella con polenta
Cosciotto di castrato arrosto
Ortiche in padella

Felicità contadina

Borlenghi, tigelle, ciccioli, gnocco fritto, lardo e pancetta
Minestra di ceci
Fegatelli di maiale con la rete
Piedini di maiale (in insalata o alla griglia)
Fagioli con le cotiche
Spongata

La felicità in villa

Tagliatelle al ragù
Coniglio arrosto ripieno
Piccioni in umido
Radicchio di campo

Pasta e riso per essere felici

Tortellini in brodo
Lasagne al forno
Bomba di riso con piccioni disossati
Torta di tagliatelle

Calda felicità

Passatelli in brodo
Bollito misto (zampone, cotechino, cappello del prete; punta di petto di manzo e di vitello; muscolo di manzo e di vitello; lingua, zampetto di vitello; testina di vitello, cappone) con saba, mostarda modenese, salsa verde
Cipolline in agrodolce

Felicità vegetariana

Tortelli di erbette
Fritto misto (oltre alle verdure di stagione, frittelle di riso, di mele, di crema, di amaretti, ecc.)
Spinaci al burro e parmigiano
Erbazzone
Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

L'enciclopedia della felicità

Affettati locali: prosciutto, culatello, spalla cotta, coppa di testa, salami di Felino, di Langhirano ecc. (tutti rigorosamente tagliati a mano, salvo il culatello)
Maccheroni al pettine con la salsiccia
Prosciutto al forno
Cotechino fritto con zabaione caldo
Insalata di campo
Sorbetto al limone

2002 BELLEZZA

Omaggio a Venere Callipigia

Ombelico di Venere in brodo
Cosciotto di lattonzolo al forno
Cosciotto di agnello
Prosciutto al forno
Patate al forno
Insalata di stagione
Lacrime di Venere all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Crostata di albicocche

La bellezza dell'orto

Erbazzone
Gnocchi di patate al pomodoro
Maltagliati con fagioli
Tortino di melanzane o di zucchine
Frittatine alle erbe o alle verdure
Friggione
Peperoni e pomodori ripieni di riso e verdure
Insalata di stagione
Zuppa inglese
Gelato di frutta

Bellezza dorata

Gnocco fritto con affettati misti
Crostini di polenta fritta
Fritto misto alla modenese
Frittelle di riso, di pasta e di verdure
Insalata di stagione
Tortelli dolci fritti col "savor"

Bello e buono per gli dèi

Lardo, ciccioli frolli e tocchetti di mortadella
Crescentine (tigelle), gnocco fritto, borlenghi, gnocco "ingrassato"
Affettati misti, pesto di lardo condito
Pinzimonio
Dolce di mascarpone

Volatili bellezze

Maccheroni al pettine in sugo di anatra
Riso con piccione
Anatra o piccione in casseruola
Faraona arrosto
Patate novelle al forno
Insalata di stagione
Torta Barozzi
Pesche al cioccolato

La bellezza del pieno

Tacchino e cappone ripieni
Cannelloni
Tortelli verdi e di zucca
Polpettone in crosta
Patate al cartoccio
Tortelli dolci al forno col “savor”

Povero ma bello

Pesciolini marinati
Crostini di acciughe e ricotta
Stortina (anguilla marinata)
Spaghetti al tonno o allo sgombro
Stoccafisso in umido
Frittelle di baccalà
Patate lesse
Insalata di stagione
Budino di cioccolato e crema

2003 VITA

Nel delineare i menù di un festival dedicato alla vita in un immaginario simbolico che colloca il cibo nella storia culturale dell'*homo sapiens*, era inevitabile il riferimento a due temi che affondano le loro radici nelle più antiche cosmogonie: l'acqua e l'uovo. Tutti i miti di origine evocano le acque primordiali dalle quali nascono tutte le forme, così come l'uovo cosmico rappresenta il principio di ogni vita ed è dalla sua apertura che si formano cielo e terra. In tutte le mitologie acqua e uovo sono simbolo di fecondità, di purificazione e di rinascita. Trasferendo questi significati nelle tradizioni gastronomiche del territorio, imprescindibile era il bollito ove l'acqua è la grande mediatrice, l'abisso donde emergono con forme nuove carni e verdure; l'uovo nelle sue infinite manipolazioni (luogo per eccellenza di manipolazioni è l'uovo alchemico) costituisce la base di un menù che trova le sue origini nelle tradizioni popolari. Altre forme di vita, altri menù: le "Vite trite", evocatrici del faticoso passaggio attraverso i processi di frantumazione e ricomposizione per raggiungere la forza vitale di salsicce e polpette; le "Vite silenziose" dei pesci simboli anch'essi di fecondità, di vita e di resurrezione; "*La vie en rose*" esalta l'equilibrata bellezza delle carni rosate, mentre un ritorno al paradiso edenico è nel menù vegetariano che ci riporta ai tempi quando non v'era lotta fra i viventi. Allusivi ai piaceri della cucina del territorio, in alcune sue tipiche manifestazioni tradizionali e simboliche, sono gli itinerari suggeriti da "Bestiario minimo" e da "La dolce vita", ricchi di alimenti proteici e vitalizzanti. Così, intrecciando miti e storia, tradizioni gastronomiche e referenti simbolici, si snoda il percorso vitale dei cibi lungo le giornate del festival.

Bestiario minimo n.1

Affettati misti
Maccheroni al pettine con ragù di pollo / anatra
Tagliatelle al ragù di carne
Galletto arrosto
Coniglio in tegame
Patate al forno
Insalata di stagione
Pesche di cioccolato e amaretti

La dolce vita n.3

Scaglie di parmigiano-reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Tortelli di zucca al burro
Risotto con la zucca
Faraona arrosto
Cipolline in agrodolce
Insalata di stagione
Crostata di amarene
Bensone con vino bianco

Acqua e vita n.5

Tortellini e tagliatelline in brodo
Bolliti misti (zampone, cotechino, cappello del prete, punta di petto di manzo e di vitello, muscolo di manzo e di vitello, lingua, zampetto di vitello, testina di vitello, cappone) con mostarda di Modena, salsa verde e giardiniera
Purè di patate
Fagioli in umido
Zuppa inglese
Sorbetto al limone

La vie en rose n.7

Cubetti di mortadella
Maccheroni al torchio con ragù
Crespelle al prosciutto
Prosciutto al forno
Lombo di maiale arrosto
Pomodori gratinati
Insalata di radicchio rosso
Crostata e gelato di fragole e lamponi

Vita vegetale n.2

Verdure alla griglia
Zuppa di cipolle
Tagliatelle ai funghi
Cardi al latte
Erbazzone
Tortino di patate
Panna cotta
Torta di riso

L'uovo alchemico n.4

"Strichetti" all'uovo con zucchine
Tagliatelle all'uovo con tartufo
Frittata di cipolla
Uova al tegame con tartufo
Verdure dorate e fritte
Insalata di radicchi di campo
Zabaione (con marsala / gelato / semifreddo / mousse / ecc.)

Vite silenziose n.6

Alici marinate
Spaghetti al tonno
Trota bollita in salsa gialla
Lumache in umido
Insalata di patate lesse con prezzemolo
Torta di mele

Vite trite n.8

Fantasia di salami nostrani
Gramigna con salsiccia
Cannelloni al ragù
Polpette in umido con piselli
Zucchini ripieni
Insalata mista di stagione
Crocchette di patate
Salame di cioccolato
Amaretti di Modena

2004 MONDO

Dopo la felicità, la bellezza, la vita, il prossimo festival*filosofia* ha per tema il mondo. Così in un triangolo della ricca e golosa Emilia, fra Modena, Carpi e Sassuolo, si rinnova il miracolo di un evento, fatto di molteplici incontri – di lettere e di filosofia, di scienze e di arti, di spettacoli e di giochi – che raccoglie, attorno a rappresentativi esponenti dei vari saperi, migliaia di giovani. Durante il Festival, la filosofia si cala nelle strade, nelle piazze, nei cinema, nei teatri e, perché no, nei luoghi di piacevoli incontri conviviali. Anche quest'anno infatti tornano i menù filosofici, evocatori di temi e problemi sviscerati durante il Festival. Ovvio il riferimento ai quattro elementi: terra, acqua, aria, fuoco. Quindi da un menù dei prodotti della terra, tutto vegetariano, fino alle vette più alte della sfera del fuoco, con lo gnocco fritto, i grigliati, gli stracotti. Nel mezzo, gli abitanti dell'acqua, scelti con attenzione alla cucina povera: anguille, acciughe, baccalà, tonno in scatola; poi gli abitanti dell'aria, i volatili, soprattutto – essendo noi poveri uomini – quelli di cortile: tacchini, capponi, faraona, anatra muta. Altri grandi temi si affollano attorno al problema – o mistero – del mondo. Non si poteva dimenticare l'assioma di tante filosofie, "nulla si crea e nulla si distrugge, ma tutto si trasforma". Lasciata da parte la creazione – argomento teologico non facilmente digeribile – ci si è attenuti alla seconda parte dell'assioma. È il caso esemplificato dal maiale del quale si utilizza ogni parte, come già ricordava il Testamento del porco, testo che dalla tarda antichità giunge fino all'età moderna: qui l'animale lascia in eredità ai giocatori le sue ossa perché ne facciano dadi e ai fanciulli la vescica come pallone. Certo risuonerà più volte nell'aria un altro grande tema filosofico, il rapporto uno-molteplice: anche di questo si ha un'esemplificazione analogica nel grande bollito. Qui tagli di carne ricchi e poveri, di vitello, di manzo, di maiale, di volatili, troveranno la loro variegata unità attraverso l'acqua, grande mediatore nel suo processo di transustanziazione in ricco brodo.

1. La terra

Erbazzone
Scaglie di Parmigiano Reggiano
Lasagne verdi al forno
Tortelloni alla salvia
Fritto misto vegetariano
Melanzane alla parmigiana
Finocchi gratinati
Torta di riso
Zucca e patate dolci al forno

2. L'aria

Tacchino e cappone ripieni
Maccheroni al pettine con ragù di pollo
Risotto al piccione disossato
Anatra muta in umido
Faraona arrosto
Flan di spinaci
Radicchi verdi e rossi
Spumini
Semifreddo allo zabaione

3. Il fuoco

Tigelle e gnocco fritto con lardo e prosciutto di Modena
Tagliatelle al ragù
Rosette al forno
Braciole, costine e salsiccia di maiale alla griglia
Stracotto di somarino (o di cavallo)
Purè di patate
Verdure alla griglia
Croccante
Tortelli al forno col savor

4. Uno e molteplice

Scaglie di parmigiano reggiano
Mortadella a cubetti
Tortellini in brodo
Passatelli in brodo
Bollito misto con salse e purè
Cipolline in agrodolce
Fagioli in umido
Zuppa inglese
Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

5. Nature umide

Alici e pesciolini marinati
Spaghetti al tonno
Zuppa di cipolla
Anguilla con le verze
Stoccafisso in umido
Patate lesse
Insalate e radicchi
Bensone col vino bianco
Frutta di stagione

6. Nulla si distrugge

Tigelle e gnocco fritto
Ciccioli frolli e montanari, coppa di testa
Fagioli con le cotiche
Gramigna al torchio con salsiccia
Polenta con biancostato di maiale
Cotechino in galera
Peperonata
Radicchi di campo con la pancetta
Salame di cioccolato

Vite trite n.8

Fantasia di salami nostrani
Gramigna con salsiccia
Cannelloni al ragù
Polpette in umido con piselli
Zucchini ripieni
Insalata mista di stagione
Crocchette di patate
Salame di cioccolato
Amaretti di Modena

2005 SENSI

Se il piacere della tavola è fra i supremi che possa far tacere le disperate condizioni umane, il Festival sui cinque sensi dovrebbe offrire la felice occasione di suggerire le vie per raggiungerlo. Anche perché, malgrado il continuo risorgere di mitologie metafisiche e di disagi per angosce analitiche, i sensi corporei restano pur sempre i custodi e i garanti del nostro essere nel mondo. Dunque i cinque sensi: il Festival aprirà sconfinati orizzonti e intraprenderà impervi sentieri; i menù proposti per colazioni e cene avranno il compito non solo di interrompere il faticoso lavorio dello spirito e ristabilire l'equilibrio degli umori, ma di richiamare al valore di quell'attività che è propria dell'uomo: la manipolazione dei cibi non per saziare la fame ma per puro piacere, il piacere dei sensi e la tranquillità dell'animo: *sapida scientia*.

1. Piaceri del tatto

Ciccioli frolli e montanari
Torta degli ebrei
Erbazzone
Gnocco fritto e tigelle
Pesto di lardo condito
Prosciutto di Modena e affettati misti
Verdure in pinzimonio
Bensone con vino bianco dolce

2. Fenomenologia dell'assenza

Farfalle con prosciutto e piselli
Rosette al forno
Uccelletti scappati
Cappello da prete
Salame di cioccolato
Pesche con alchermes

3. Pienezza dell'essere

Varietà di affettati
Passatelli in brodo
Tortellini in brodo

Bolliti misti con cipolline in agrodolce, Mostarda di Carpi o di Cremona, Salsa di cren e savor
Fragole con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

4. Policromie

Scaglie di Parmigiano-Reggiano con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Gnocchi verdi di patate al burro
Tortelloni di zucca
Melanzane alla parmigiana
Insalata di pomodori e radicchio rosso
Gelato di pistacchio
Zuppa inglese

5. Essenze ed esistenze

Tagliatelle al tartufo
Risotto ai funghi porcini
Arrosti misti con timo e alloro
Patate al rosmarino
Zabaione caldo con amaretti

6. Murmure di mare

Pesciolini marinati
Polpettone di tonno
Spaghetti con le acciughe
Baccalà in umido
Anguilla marinata
Patate lesse
Sorbetto al limone

2006 UMANITÀ

Chi parla con gli dèi sull'Olimpo potrà discorrere dei massimi problemi della storia umana: civiltà e barbarie, valori e disvalori, speranze e delusioni; più modestamente noi abbiamo proposto alcuni menù che indicano possibili esperienze dell'*Homo sapiens sapiens* uscito dal giardino dell'Eden – tutto vegetariano – per entrare nel mondo storico della responsabilità e della lotta fra viventi, dedicandosi anche alla pesca e alla caccia. Nella certezza che, apprendendo i modi della manipolazione dei cibi, l'uomo si è distaccato sempre più dal mondo animale, affermandosi – presuntuosamente, se si vuole – signore del creato. Ecco quindi scandirsi la successione dei menù, in un ipotetico contesto emiliano: due proposte vegetariane, una più propria della civiltà stanziale – con i frutti dell'orto – una della civiltà della raccolta, quando inizia la ricerca di prodotti selvatici. Il passaggio alla caccia è naturale per uomini che si avventurano nelle selve e nei boschi: caccia di pelo e di piuma; altri uomini, vivendo sulle rive dei mari, affrontavano le onde del divino Nettuno: pesca povera, o più adatta alla conservazione. Alla civiltà stanziale, ma sapientemente carnivora, appartiene il menù contadino, ove domina il maiale, con tutte le sue enciclopediche parti. La civiltà progredisce, la ricchezza aumenta, le carni si ammassano sui fuochi: ecco i grandi bolliti (*elixa*) e gli arrosti (*assa*). Non potevamo però dimenticare quel frammento di umanità che si stabiliva in Italia, ove, dopo l'incontro con la cultura araba, scoprì l'assolutezza dei primi, in tutte le loro versioni, rustiche e dolci.

1. Società vegetariana – civiltà stanziale

Minestrone di verdure
Pasta e fagioli
Zucchine ripiene di ricotta
Melanzane alla parmigiana
Tortino di patate di Montese
Bensone con il suo vino bianco dolce
Sorbetto di frutta

2. Società vegetariana – civiltà della raccolta

Tagliatelle ai funghi porcini
Minestra di castagne
Frittata di verdure selvatiche
Funghi alla griglia
Insalata di radicchi selvatici
Mirtillo nero dell'Appennino modenese
Fragoline all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

3. Civiltà della pesca

Polpettone di tonno
Aringa con patate lesse
Spaghetti al tonno
Risotto con baccalà
Pescegatto in padella
Sarde fritte
Patate in insalata
Torta di mele
Sorbetto di limone

4. Civiltà contadina

Tigelle, gnocco fritto, mortadella
Ciccioli frolli e montanari
Polenta con ragù
Gramigna con salsiccia
Costine di maiale in umido
Coniglio in padella
Pote con pancetta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Salame di cioccolato
Macedonia di pere dell'Emilia-Romagna IGP

5. In principio

Tortelli di zucca
Lasagne verdi
Pasticcio di maccheroni
Riso all'anatra selvatica
Torta di riso
Torta di tagliatelle

6. La festa assa

Cannelloni al forno
Tagliatelle al ragù
Gli Arrosti con patate al forno
Tortelli dolci con saba e savôr

7. La festa elixa

Tortellini in brodo
Passatelli in brodo
I Bolliti con salsa verde, cipolline in agrodolce e puré di patate
Macedonia di frutta fresca

2007 SAPERE

In giorni dedicati ai saperi non potevamo trascurare quei saperi tecnici e pratici rappresentati dalle arti e dai mestieri che concorrono a costituire il sistema delle conoscenze, come sottolineava d'Alembert nel celebre *Discorso preliminare* dell'*Encyclopédie*. Tra questi saperi e mestieri, volendone celebrare a tavola il valore e la storicità, dovevamo individuare quelli che stanno a fondamento della civiltà del convito, costruendo i menù secondo le diverse specifiche competenze. Ecco quindi avvicendarsi il pastaio, il friggitore, il pescatore, il salcicciaio o lardaruolo, il trinciante, l'ortolano, il *sommelier*. Al pastaio abbiamo chiesto un itinerario attraverso le sue creazioni fatte d'acqua e farine diverse, affidate a un'esperienza e a una manualità che risalgono a tempi antichissimi. Abbiamo voluto dare un forte rilievo al friggitore, anche se anoressici dietologi sconsigliano il fritto come fosse peccaminoso: un percorso attraverso tutte le possibili tradizionali fritture ci sembrava dunque un giusto riconoscimento per un modo di cuocere difficile e raffinato, quasi processo alchemico che tutto trasforma in oro. Il pescatore offrirà – com'è nella tradizione del territorio – pesci poveri o conservati: pesce gatto, baccalà, alici, tonno che, sapientemente manipolati, guadagnano i vertici del gusto. Né poteva mancare il principe dell'economia e della civiltà emiliana, il salcicciaio o lardaruolo. Già in età preistorica l'Emilia allevava e consumava i suini; in età romana nutriva di carne suina l'Italia tutta, come ricorda Polibio, con allevamenti bradi rilanciati dalla civiltà longobarda. L'editto di Rotari (643) poneva il maestro porcaio al di sopra dei bovari, dei caprai e dei pecorari, con i quali avrà continue lotte, solo in parte sedate dagli statuti modenesi dell'Arte *de' lardaruoli et salzitiari* nella seconda metà del Cinquecento. Al salcicciaio o lardaruolo spetterà il compito di presentare tute le parti del porco – animale enciclopedico – piedini, coda, lardo fino all'arista nobilissima. Verrà poi *il trinciante*, mestiere quasi del tutto perduto, eppure centrale nella storia della grande cucina: artista celebrato da Vincenzo Cervio nel suo classico *Il trinciante* (1581). A lui presentare in tavola i grandi tagli di carne che con abile mano e affilati coltelli porzionerà agli ospiti (il vero trinciante, secondo Cervio, deve trinciare in aria, con la forchetta alta sul piatto: abilità che non abbiamo richiesto al trinciante moderno). Chi poi volesse una tregua nella successione di pranzi ricchi di proteine,

potrà gustare quello che l'ortolano avrà raccolto nei campi, alternando cotto e crudo, in un trionfo di piatti multicolori. Di più recente origine, nella sua specifica professionalità, il *sommelier* che dovrà dare prova della sua abilità reperendo fra i tanti produttori emiliani quei lambruschi che raggiungano i vertici per pulizia, struttura, aroma. E li accompagnerà con scaglie di parmigiano reggiano e salumi del territorio, anch'essi sapientemente scelti. Così l'itinerario dei saperi si potrà arricchire di tutte quelle arti che nella storia dell'umanità hanno tracciato le gradevoli strade verso una *sapida scientia* che altri – secondo tradizioni diverse – hanno trovato nella contemplazione di impalpabili essenze.

1. Pastaio

Gnocco ingrassato
Tortelloni di zucca
Tagliatelle al ragù
Lasagne verdi
Tortelli dolci al forno col savor
Torta di tagliatelle

2. Friggitore

Frittate
Frittelle di riso e di baccalà
Calzagatti
Fritto misto alla modenese
Tortelli fritti col savor

3. Trinciante

Tortellini in brodo
Bolliti e arrosti misti tagliati al tavolo
Cipolline in agrodolce con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Patate arrosto
Zuppa inglese

4. Salcicciaio e lardaruolo

Gnocco e tigelle con lardo e affettati misti
Gramigna con salsiccia
Grigliata mista di maiale con arista, pancetta, costine e piedini
Radicchi verdi con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Salame di cioccolato

5. Pescatore

Anguilla marinata
Crostini caldi con burro e acciughe
Spaghetti al tonno
Baccalà in umido alla modenese
Patate lesse
Sorbetto di frutti vari

6. Ortolano

Erbazzone e friggione
Riso con i funghi
Zucchine ripiene di ricotta
Purè di patate
Spinaci al burro e parmigiano-reggiano
Insalata dell'ortolano
Zucca e patate dolci al forno
Crostata di prugne e mele cotogne

7. Sommelier

Stria e gnocco al forno
Assortimento di salumi nostrani e parmigiano reggiano

2008 FANTASIA

Dovendo presentare in tavola la fantasia, volevamo evitare il rischio di favorire la cosiddetta "creatività" di certi cuochi presentati, premiati da tante guide gastronomiche, di solito incapaci di attendere alle grandi salse madri, alle lunghe cotture, cuochi che hanno perduto anche la capacità di trinciare in tavola, preferendo portare pallidi frammenti di vivande contornate da indigesti grafismi. Poiché noi siamo per la grande cucina storica – nel nostro caso legata alla tradizione emiliana e soprattutto modenese – con i fasti delle paste e delle carni, abbiamo scelto di usare la fantasia per la sua capacità di interpretare e anche costruire la realtà, caricandola di allusioni e inserendola in contesti simbolici. Di qui i menù: le paste – tortelli e lasagne, gramigna e tagliatelle – sono *i fantastici primi*, veri "universali fantastici" della nostra cultura. Seguono i fasti delle carni: il bollito misto (*immaginare l'intero*) le cui diverse parti – di bue e di vitello, di maiale e cappone – la fantasia può ricostruire nella loro corporea interezza; poi *l'immaginario enciclopedico* portando in tavola, variamente manipolato, il maiale, "animale enciclopedico" perché nulla si getta come nell'enciclopedia del sapere. Volevamo anche che fossero presenti alcune esperienze mitiche e storiche: *immaginare il paradiso terrestre* significa garantire un menù vegetariano, perché prima del peccato Adamo ed Eva non mangiavano viventi, ma solo vegetali; a tempi recenti ci porta *l'immaginario rivoluzionario* con la bomba di riso e il cotechino in galera. Nei *voli dell'immaginazione* abbiamo presentato i volatili da cortile che immaginano di volare e, esercitandosi, rendono più sapide le loro carni. Nelle *fantastiche alchimie* abbiamo realizzato il processo alchemico che trae oro da materie vili, come avviene nel fritto misto che può, come è noto, attraverso il processo di *doratura* (dorato e fritto) trasformare elementi semplici in sapide vivande. V'è anche la possibilità di mangiare a parole quello che non è nel piatto, tanta è la forza della fantasia: come nel *mangiar finto* con le farfalle al ragù e gli uccelletti scappati. Infine è possibile esperire tutto *l'immaginario dionisiaco* ripercorrendo, con le menadi, le tappe della divina ebbrezza, seguendo i processi gustativi proposti dalle enoteche. Così la fantasia, mentre nei giorni del festival invade piazze e teatri, coinvolge vecchi e bambini, sarà presente a tavola, felice veicolo del gusto, divinità protettrice dei piaceri del convito.

1. I fantastici primi

Tortelli alle erbette
Tagliatelle al ragù
Lasagne al forno
Gramigna con salsiccia
Pasticcio di maccheroni
Torta di riso
Torta di tagliatelle

2. Mangiar finto

Farfalle al ragù
Rosette al forno
Uccelletti scappati
Pesce finto (polpettone di tonno)
Cipolline in agrodolce
Pesche al forno
Salame al cioccolato

3. L'immaginario enciclopedico

Gnocco fritto e tigelle con lardo e affettati misti
Grigliata mista di maiale con arista, costine e salsiccia
Arrosto di maialino al latte
Pote con pancetta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Sorbetto al limone

4. Immaginare l'intero

Tortellini in brodo
Bollito misto con mostarda e salse rossa e verde
Purè di patate
Fagioli bianchi di Spagna in umido
Bensone con vino bianco

5. Immaginare il paradiso terrestre

Erbazzone
Lasagne verdi
Tortelli di zucca
Tortelli alle erbette
Tortino di patate di Montese
Mirtillo nero dell'Appennino con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

6. Rivoluzione immaginaria

Bomba di riso
Bomba di tagliatelle
Polpette con verdura
Cotechino in galera
Insalate di radicchi di campo con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
"Crafen" (bomboloni alla crema)

7. Fantastiche alchimie

Frittelle di pasta e riso
Fritto misto alla modenese (di carni, verdure e dolci)
Tortelli fritti col savôr

8. I voli dell'immaginazione

Maccheroni al pettine con ragù di piccione
Pollo alla cacciatora
Anatra arrosto
Piccioni in casseruola
Patate arrosto
Croccante

9. Immaginazione dionisiaca

Stria e gnocco al forno
Fantasia di affettati nostrani e parmigiano-reggiano

2009 COMUNITÀ

Il tema del festival*filosofia* di quest'anno, la Comunità, non poteva non evocare il convito che della comunità è un momento centrale in tutta la storia della civiltà umana. La comunità si costituisce intorno al convito, alla consumazione di un pasto comune al quale nelle antiche mitologie partecipano dèi e uomini, morti e viventi, secondo forme rituali delle quali vi è ancora oggi traccia in pratiche presenti non solo in comunità di ispirazione religiosa, ma nell'uso o nell'interdizione di certi prodotti come in determinati riti di rendimento di grazie o di esorcismo. A sua volta il convito rinvia non solo ai partecipanti, ma agli autori e manipolatori delle vivande che vengono servite ai commensali: nella storia, prima i sacerdoti o comunque persone che rappresentavano la comunità, poi i cuochi e i dispensieri con le diverse corporazioni dei fornitori. Di qui l'idea di articolare i menù filosofici secondo le diverse corporazioni o università: anzitutto, trovandoci a Modena, la storica corporazione dei "salsicciai e lardaruoli" con la presentazione di tutto quanto l'enciclopedia suina può offrire; poi i friggitori con il classico fritto all'italiana, trasformazione in oro di carni e verdure; quindi la corporazione dei macellai con l'universo mondo che si ritrova nel bollito; seguono i pescatori con i pesci poveri, dalle anguille alle alici, dalle sarde al tonno e all'immancabile baccalà. I pastai offriranno un'antologia dei "primi", espressione della grande civiltà emiliana; per i vegetariani lavorerà la corporazione degli ortolani e verdurieri offrendo le più diverse verdure, variamente manipolate; i cantinieri offriranno i migliori lambruschi emiliani con salumi e formaggi, non solo Parmigiano Reggiano ma anche i prodotti caseari dalle culture ovicaprine dell'Appennino. Un posto a parte merita la corporazione dei politici per la quale abbiamo previsto arrosti di coniglio, oche, galletti e, per finire, salame di cioccolato. Per l'occasione i cuochi si impegneranno anche nella riscoperta di antichi piatti, perduti nella memoria contadina: come il risotto di verza e spuntature di maiale, i maccheroni con soffritto di cipolla e maiale, e persino il collo d'oca farcito. Ancora una volta le tavole apparecchiate al festival*filosofia* presenteranno dunque corpose realtà e simboliche allegorie, per ritrovare il valore del convito quale momento di sapide esperienze e civile conversazione.

1. La comunità politica

Passatelli in brodo
Trippa alla modenese
Arrosto misto di coniglio, oca e galletto
Salame di cioccolato

2. La corporazione dei salsicciai e lardaruoli

Crescentine con pesto di lardo
Gnocco fritto con Prosciutto di Modena e affettati misti
Riso con la salsiccia
Cosciotto di maialino da latte al forno
Fagioli con le cotiche
Bensone col vino bianco

3. L'università dei macellai

Scaglie di Parmigiano Reggiano con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Tortellini in brodo
Bollito misto
Collo d'oca farcito
Salsa verde e rossa
Mostarda di Carpi
Cipolline in agrodolce
Purè di patate
Zuppa inglese

4. La corporazione dei pescatori

Alici, pesciolini e anguilla marinati
Spaghetti al tonno
Sarde fritte
Baccalà in umido alla modenese
Radicchi verdi dell'orto
Crostate della nonna e torta Barozzi

5. La corporazione dei friggitori

Zuppa di verdure
Fritto misto all'italiana di carni, verdure, frutta e crema
Tortelli dolci fritti col savor

6. La corporazione dei pastai

Maltagliati coi fagioli
Tortelli di ricotta con le biete
Riso con verza e spuntature di maiale
Tagliatelle prosciutto e piselli
Maccheroni col soffritto
Torta di riso
Torta di tagliatelle

7. La corporazione degli ortolani e verdurieri

Friggione
Riso alle ortiche
Tortelli di zucca
Tortino di patate di Montese
Verdure e funghi alla griglia
Croccante
Mirtillo nero dell'Appennino

8. La corporazione dei cantinieri

Stria, gnocchi al forno e pane comune
Prosciutto di Modena e affettati nostrani
Pecorini dell'Appennino

2010 FORTUNA

Molti gli attributi della fortuna, più ancora le metafore che ad essa fanno riferimento: del resto è non solo convinzione, ma esperienza comune che la fortuna, la sorte, il caso sono determinanti nella nostra vita quotidiana. Alla barba di tutti i metafisici, fenomenologi, logici, psicanalisti e assimilati impegnati a trovare altri attori plausibili della vita umana. La sfera su cui la fortuna avanza, la ruota con l'alterna vicenda degli eventi, la benda che le cinge gli occhi, le ali, l'andar sul delfino, e poi i vari simboli, il ferro di cavallo (con fori dispari), il corno, il peperoncino, il riso, infine il mito del Paese di Cuccagna e quello delle Isole Fortunate, luogo d'eterna giovinezza. In questo mare ondoso (altro simbolo della fortuna!) di immagini e metafore, non era facile fissare un punto fermo a tavola nel mezzo di un Festival che alla fortuna si intitola. Abbiamo cercato non punti fermi – la fortuna non li concede – ma attimi fuggenti rendendo concreto – cioè masticabile – il mito e l'attributo: così *il cibo della fortuna*, con un menù di solo riso, porterà ricchezze a chi saprà contarne numerosi chicchi; *la ruota della fortuna* ci sembra bene espressa dalle sapide rotondità dei tortelli come del polpettone; quanto alle *ali* ci siamo rivolti agli umili animali da cortile con l'aggiunta dell'anatra muta; poi, ricordando il *delfino* su cui a volte cavalca la fortuna, abbiamo rivalutato la lucida aringa e il più diffuso tonno e baccalà. Ma vi sono altri miti da secolarizzare a tavola: l'*Albero della Cuccagna*, dalla cui sommità pende ogni sorta di salumi; le *Isole Fortunate* che, assimilate all'Eden biblico, divengono pacifica oasi per vegetariani quasi a compensazione della *caccia al tesoro* ove si sfrena la voglia selvaggia di cacciagione; quindi la *cornucopia* dalla quale trabocca ogni possibile frittura, mentre saranno *nati con la camicia* coloro che potranno gustare le uova in camicia alla modenese, i tortelli in crosta e l'arrosto di maiale avvolto in gustosa cotenna. Per dissetarsi poi – in ogni ora del giorno e della notte, a caso – ecco i luoghi dove bere fresco lambrusco modenese con i formaggi dei colli vicini. Buona fortuna!

1. Il cibo della fortuna

Riso con le verze
Riso con la salsiccia
Riso con i fagioli
Riso con le quaglie
Frittelle di riso
Torta di riso

2. La ruota della fortuna

Rosette al forno
Tortelli di zucca
Cannelloni con le erbe
Polpettone al forno
Zampone e cotechino con radicchi di campo
Amaretti
Pastine di frumentone

3. Le ali della fortuna

Insalata di cappone
Quadretti in brodo con la terdura
Maccheroni al pettine con ragù di di pollo
Arrosto di oca, faraona, galletto
Spumini

4. Albero della cuccagna

Tigelle e gnocco fritto con lardo e affettati misti
Lattonzolo arrosto
Radicchi di campo con la pancetta
Croccante

5. Isole fortunate

Gnocchi di patate
Spaghetti con la cipolla
Frittata di patate e porri
Frittata di verdure selvatiche
Sformato di patate
Cipolline all'aceto
Torta di miele e noci
Torta di patate

6. I delfini della fortuna

Insalata di tonno, fagioli e cipolla
Spaghetti allo sgombro
Baccalà alla modenese
Aringa con polenta
Sorbetto di limone

7. La cornucopia

Insalata mista di campo
Fritto misto di carni, verdure, baccalà e dolci
Macedonia di frutti di bosco

8. La caccia al tesoro

Maccheroncini al ragù di cinghiale
Tagliatelle ai funghi
Lepre alla cacciatora
Funghi fritti o alla griglia
Mirtillo nero dell'Appennino

10. Ruota e latte della fortuna

Parmigiano, pecorini freschi dell'Appennino e affettati misti

2011 NATURA

Costruire dei menù attorno al tema della "natura" è compiere un'operazione innaturale: essendo la tavola un fatto di cultura, essa è fortemente antagonista della natura o quanto meno trova la sua realizzazione trasformando i prodotti cosiddetti naturali per renderli commestibili e soprattutto gradevoli. Forse nessun prodotto arriva su una tavola civilizzata come naturale, cioè senza interventi umani, perché gli stessi modi di coltivazione rappresentano opera dell'uomo che favorisce, modifica, trasforma quello che è nel seme, il quale anche può essere stato precedentemente modificato in laboratorio. Non vogliamo riproporre il problema del rapporto natura-cultura, né il rapporto crudo-cotto che pure indica, parallelamente alla prima coppia di termini, un distacco dalla natura e una sua manipolazione. Si vuole solo sottolineare come l'idea del mangiare naturale rinvii al mito del Paradiso terrestre, dove la prima coppia umana consumava tristemente, con gli altri animali, i prodotti di una terra non ancora lavorata ma direttamente creata da Dio. Dopo il peccato, con l'uscita dall'Eden, l'uomo, divenuto soggetto responsabile, coltiva la terra, caccia e alleva animali, soddisfa prima i propri fondamentali bisogni alimentari, poi il proprio gusto che diviene via via sempre più raffinato, quindi lontano dalla natura. Rispetto ad ogni tentazione di primitivismo, valgono le parole di Voltaire indirizzate a Rousseau: leggendovi viene voglia di camminare a quattro zampe. Definendo i menù dovevamo dunque sottolineare l'attività dell'*homo faber* che trasforma i prodotti naturali secondo i propri gusti, sempre più complessi ed esigenti. Ecco dunque serviti in tavola gli antipasti: il gran misto di affettati, con lardo, tigelle, particolarmente consigliati agli anoressici nutrizionisti; poi i celebri primi, ricchi di sughi grassi, nati dal felice connubio di burro o strutto con ortaggi e carni varie, frutto di lente cotture. Seguono i figli del mare, conservati, salati, essiccati, sott'olio, fritti, in umido, ricchi di fosforo, a vantaggio delle persone dotate di cervello; in parallelo le grandi fritture, gli arrosti, i bolliti, con tutto il variegato mondo animale servito in tavola. Lasciando spazio, per i vegetariani, ad un angolo dell'Eden, tutto verdura e tuberi, ma anche questi opportunamente manipolati dalle mani di abili cuochi. Più rapidi pasti, sempre innaturali, con formaggi nati dal lento maturare del latte e del caglio, mentre ovunque il lambrusco modenese ricorderà che neppure il vino era nel Paradiso

terrestre, non creatura di Dio né prodotto di natura, ma venne più tardi dall'operosa mano di Noè per allietare i pochi resti di un'umanità distrutta dal diluvio.

1. Nature liquide

Frittelle di baccalà
Spaghetti al tonno
Frittura di acciughe
Anguilla in umido
Insalata verde
Mirtillo nero dell'Appennino

2. Nature vegetali

Frittelle di riso
Maltagliati coi fagioli
Tortelli di zucca
Fritto vegetariano
Crostata con amarene brusche di Modena IGP
Cesto di frutta fresca

3. Nature animali

Erbazzone
Tagliatelle al ragu
Coniglio in umido
Agnello al forno
Trippa alla modenese
Pere al lambrusco

4. Nature volatili

Maccheroni al pettine con ragu di anatra
Uccelletti scappati
Faraona arrosto
Piccione arrosto
Pollo alla cacciatora
Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

5. Teatro delle meraviglie

Tigelle con pesto
Gran misto di affettati
Gramigna al torchio con salsiccia
Cotechino di Modena IGP in galera
Anatra arrosto
Friggione
Amaretti con lo zabaione

6. Crudo e cotto

Lasagne verdi al forno
Tortelli con le erbette
Guanciale di maialino al lambrusco
Stracotto di manzo
Verdure in pinzimonio
Composta di frutta fresca

7. Dalla natura alla storia

Scaglie di Parmigiano Reggiano
Insalata di patate lesse
Tortellini in brodo
Passatelli in brodo
Gran bollito misto con salse crude e cotte
Zuppa inglese

8. Natura enciclopedica

Gnocco fritto
Prosciutto di Modena DOP
Arrosto di maiale
Piedini di maiale in agrodolce
Fagioli con le cotiche
Radicchi verdi dell'orto
Salame di cioccolato

9. Menù per enoteche

Stria, gnocco al forno e pane comune
Parmigiano Reggiano, pecorini e ricotte fresche dell'Appennino
Pere dell'Emilia IGP e confettura di amarene brusche di Modena IGP

2012 COSE

Consumo dunque sono. “Felice chi ha potuto conoscere le cause delle cose” (*rerum cognoscere causas*) canta Virgilio riproponendo un ideale – e una ricerca – che ha accompagnato sempre l’umano pensiero, con i percorsi più diversi e spesso con modesti risultati. Noi, volendo evitare di perderci in sentieri che non conducono da nessuna parte, più terrigni, alla ricerca delle cause, che certo impegnerà nobili spiriti nel corso del festival*filosofia*, abbiamo preferito il gusto delle *cose*: soprattutto colte nella loro stabilità, nel loro giacere, seducenti, sulle nostre tavole, per divenire oggetto di esperienze tutte sensoriali, come si addice all’uomo che non vuole sfuggire al suo essere nel mondo. Così saltando di *cosa* in *cosa*, come trascegliendo fior da fiore, meglio da piatto a piatto – trattando *de re coquinaria* – abbiamo tentato di fare spazio non alle varie *cose* di cui tanto si parlerà nei giorni del festival – tutte molte appetibili, ma non sempre commestibili – bensì alle corpose realtà che la tradizione enogastronomica emiliana ha creato e depositato – *cose* preziose – nella storia culturale del territorio, del Paese e di tutto il mondo civile. Non curanti di mode e di schiume, di ingegnose metamorfosi molecolari, di gesti simbolici e piatti inesistenti, illusori e sfuggenti, destinati a giustificare una libera creatività tutta espressa nel conto, abbiamo come sempre proposto *cose* riconoscibili che al solo apparire sulla tavola – come voleva Brillat-Savarin – commuovono il nostro animo e stimolano i nostri umori. Dai grandi bolliti (“patrimonio dell’umanità”) alle manipolazioni alchemiche – le fritture – che tutto trasformano in oro (“feticci e fatticci”), all’assolutezza del divin porcello, realtà, *cosa* in se perfetta e completa (“res absoluta”) perché non abbisogna di altro che delle sue varie parti per rendersi gradito all’uomo in mille guise: *bonum est diffusivum sui*. Non abbiamo dimenticato un momentaneo soggiorno nel paradiso edenico, tutto vegetariano, sotto l’attenta sorveglianza del creatore, inconsapevoli del bene e del male (“non ti farai idoli”), né tantomeno “le cose che vivon nell’acqua”, ricche di omega tre e di fosforo, essenziali per fluidificare il sangue e restaurare i cervelli esauriti dall’intenso consumo cui sono sottoposti nei giorni del festival. Non era peraltro inutile ricordare che tutto ha un inizio e una fine: non vogliamo riproporre un tema che susciti drammi esistenziali, scomodando le profondità della psiche, e neppure evocare il fastidioso frastuono del big bang o i rutilanti tempi

apocalittici, ma solo presentare i classici primi della cucina emiliana e, ultimi, i suoi dolci, così da chiudere in un cerchio tutto sensibile se non la nostra esistenza, almeno una piacevole tavolata ("le cose prime e ultime"). Ma sarà anche possibile percorrere non i sentieri dell'essere, ma quelli della caccia ("res venatoria") o limitarci a "soggetti e oggetti volanti" non inseguendoli nei cieli della metafisica, ma più semplicemente nel boschetto vicino casa o nel cortile, forniti di un abile spiedo. *Piccole cose* nelle enoteche, per un passaggio sapido e leggero, nel rispetto di storia e tradizione: parmigiano reggiano e pecorini di collina, affettati e lambruschi modenesi. Sempre alla ricerca di cose, non di parole.

1. Patrimonio dell'umanità

Passatelli in brodo o Tortellini in brodo
Bollito misto
Cipolline in agrodolce
Purè di patate
Saba
Zuppa inglese o Croccante del Frignano

2. Feticci e fatticci

Maccheroni al torchio con salsiccia o Strichetti prosciutto e piselli
Fritto misto all'italiana
Crostata con amarene brusche di Modena IGP

3. Le cose prime e ultime

Maccheroni al pettine con ragu di anatra
Tagliatelle ai funghi porcini
Riso con la salsiccia
Bensone
Torta di tagliatelle
Pesche al cioccolato

4. Non ti farai idoli

Erbazzone
Tortelli di zucca o Tortelli con le erbette
Gnocchetti verdi di patate
Fagioli bianchi di Spagna in umido o Tortino di patate di Montese
Spinaci burro e parmigiano
Mirtillo nero dell'Appennino

5. Le cose che vivon nell'acqua

Spaghetti con le acciughe
Polpettone di tonno o Frittelle di baccalà
Aringa con patate bollite o Pesce gatto in umido
Radicchi verdi dell'orto
Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

6. Res absoluta

Tigelle al lardo e gnocco fritto
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Gramigna al torchio con salsiccia
Coppa di maialino arrosto
Radicchio verde con pancetta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Salame di cioccolato

7. Res venatoria

Tagliatelle al ragu di lepre
Coniglio alla cacciatora
Lepre in stufato o Fagiano arrosto
Insalata verde
Pere al lambrusco

8. Soggetti e oggetti volanti

Zuppa di cipolle o Zuppa di verdure
Gran misto di arrosti: piccione, faraona, anatra
Friggione o Patate al forno con rosmarino
Tortelli dolci fritti col savor

9. Menù per enoteche

Il gusto di piccole cose
Stria, gnocco al forno e pane comune
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Parmigiano Reggiano 36 mesi, pecorini e ricotte fresche dell'Appennino
Pere dell'Emilia Romagna IGP e confettura di amarene brusche di Modena IGP

2013 AMARE

Forse in nessun luogo come a tavola l'amore può esercitarsi nella sua duplice naturale direzione: verso se stessi e verso gli altri. Dove gli altri non sono solo i convitati partecipi del pasto comune, ma quanto la natura ci offre e l'abile mano dell'uomo manipola per soddisfare l'universale desiderio amoroso che tutto coinvolge e consuma. Si dischiudono così le infinite possibilità di manifestare il nostro amore per la natura che ci circonda, celebrando i fasti della grande cucina emiliana. Qui, al vertice, sta il maiale, l'animale che ha costituito il nutrimento fondamentale di tanti secoli, quelli che hanno visto nascere e affermarsi la cultura medioevale: il suo consumo anche oggi, per la molteplicità delle esperienze che offre, per tutti i suoi significati storici e simbolici, può costituire una forma di amore puro, assoluto, l'*eros in purezza*. E poiché l'uomo è animale onnivoro che ama la varietà, per gareggiare con l'enciclopedica ricchezza del maiale, non vi è altro che la molteplicità di tutto il mondo animale quale si presenta nel grande bollito offrendo *sensazioni plurali.* Ma la tensione d'amore vola oltre: vuole trasformare l'oggetto amato in oggetto prezioso, in oro: si realizza così la *sublimazione erotica*, il grande fritto, dorato con la mediazione salvifica del vergine succo delle olive. Considerato poi che tutto è ormai liquido nella società d'oggi, dovremo dare spazio opportuno all'*amore liquido* per i pesci, riscattando i pesci poveri della nostra economia contadina, tutto fosforo e intelligenza. Chi invece preferisce i sinuosi percorsi del *corteggiamento* amoroso, e della *conquista*, potrà godere e nobilitare sulla tavola i nostri bravi fratelli, oche e somari, allevati e inseguiti sui verdi prati, poi amorevolmente preparati e delicatamente adagiati su letti odorosi; chi conosce invece il lampo degli immediati desideri d'amore, troverà in una serie di primi ogni sensibile soddisfazione (*amore a prima vista*). Per non lasciar deserti i campi e permetterci un sano riposo all'ombra di un faggio, potremo soddisfare *amori bucolici* senza aggredire gentili pastorelle ma sapide verdure, mentre il *farfallone amoroso* andrà a tarda sera in cerca di fugaci incontri con salumi, formaggi e lambruschi. Sempre presenti, al termine dei diversi percorsi, dolci carezze, coronamento di un sereno rapporto amoroso. A notte alta, saziati i differenti amori, anche il desiderio lascerà il corpo al meritato riposo.

1. Eros in purezza

Tigelle al lardo e gnocchini fritti
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Tagliatelle al prosciutto
Grigliata mista di maiale con salsiccia, pancetta, costine e piedini
Radicchio con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Mirtillo nero dell'Appennino

2. Sensazioni plurali

Tortellini in brodo
Bollito misto
Purè di patate
Salsa verde e salsa rossa
Zuppa inglese

3. Amori bucolici

Flan di spinaci
Maltagliati con fagioli / Lasagne verdi vegetariane al forno
Zucchine ripiene di ricotta
Insalata di patate di Montese con prezzemolo
"Pesche" all'alchermes

4. Amore liquido

Pesciolini e acciughe marinate
Spaghetti al tonno / allo sgombro
Baccalà alla modenese
Amaretti di Modena e Crostate della nonna

5. Amore a prima vista

Bomba di riso / Pasticcio di maccheroni
Cannelloni al forno / Maccheroni al pettine con ragù di coniglio
Tortelli di zucca
Torta di riso / Bensone con vino bianco dolce

6. Corteggiamento e conquista

Riso con piccione disossato
Galletto arrosto e Oca arrosto con patate
Stracotto di somarino
Salame di cioccolato

7. Sublimazione erotica

Tortelloni di ricotta
Fritto misto all'italiana con carne, verdure, frutta e dolci
Tortelli dolci fritti o al forno con "savor"

8. Menù per enoteche

Farfallone amoroso
Stria, gnocco al forno e pane comune
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Parmigiano Reggiano 36 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena IGP

2014 GLORIA

Vi è chi cerca la gloria in cielo, chi in terra; chi nella contemplazione del vero, chi nella manipolazione del falso; chi sui campi di battaglia, chi negli spettacoli televisivi: ognuno cerca la gloria secondo miti e riti antichi e moderni, inseguendo modelli aristocratici o populisti, del santo martire o dell'icona pop. Noi abbiamo pensato di proporre una via antropocentrica alla gloria, anche per reagire alle tante polemiche contro questo povero uomo: celebreremo le glorie del creato nelle mediazioni dell'*homo faber* e *edens*, dei cuochi, gloriosa stirpe di antichi sacerdoti del nostro vivere quotidiano: con loro potremo ripercorrere le strade maestre della cucina emiliana, in modo sobrio e umano, anche per uscire dalle strettoie problematiche dei vari ideali di gloria legati alla spettacolarità e al potere, al narcisismo, all'immagine e all'apocalisse del consenso. Mettiamoci dunque a tavola, digiuni e desiderosi di una gloria tutta mondana, pronta a essere consumata: ecco i *principi di gloria*, vertici della nostra cultura – aristocratica e democratica – per passare poi alla *gloriosa enciclopedia*, non quella celeberrima di Diderot e d'Alembert, ma quella dell'animale per eccellenza enciclopedico, il maiale, per conquistare poi la sommità della *gloria mundi*, il plurimo bollito e i *profumi di gloria* degli arrosti. Vi sarà sempre un intermezzo di *metamorfosi gloriose* con delle croccanti fritture e il momento vegetariano di un *ascetismo glorioso*, senza dimenticare la *gloria liquida* del baccalà, dell'anguilla e dei pesci poveri, ricchi di fosforo, necessario ai nostri stanchi pensieri, e la *gloria volatile* quasi sempre di cortile (siamo tutti animali da cortile). Chiuderemo con i *notturni di gloria* quando a notte alta andremo in cerca di sapidi formaggi del territorio e di vivaci lambruschi. Fuori dalla porta del locale ove avremo celebrato tante glorie ce ne aspettano altre, forse meno digeribili, ma non per questo meno degne delle nostre attenzioni.

1. Principi di gloria

Lasagne al forno
Tortelli di ricotta con le biete
Pasticcio di tortellini in crosta
Riso con le verze
Torta di tagliatelle

2. Gloria mundi

Tortellini in brodo / quadretti in brodo
Bollito misto
Saba, salsa verde e mostarde locali
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese

3. Profumi di gloria

Tagliatelle al ragù / rosette al forno
Arrosti misti di galletto, faraona e coppa di maiale
Patate arrosto
Bensone con vino bianco dolce

4. Gloria volatile

Maccheroni al pettine con ragù di anatra
Piccione in casseruola
Radicchio verde con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Crostate della nonna con prugne e mele cotogne

5. Gloriosa enciclopedia

Gnocchini fritti e tigelle con lardo, prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Gramigna al torchio con salsiccia
Cotechino di Modena IGP in galera / piedini di maiale in agrodolce
Radicchi di campo al lardo con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Amaretti di Modena

6. Metamorfosi gloriose

Calzagatti fritti
Tortelli di zucca / gnocchetti di patate
Fritto misto alla modenese con carne, verdure, frutta e crema
Mirtillo nero dell'Appennino

7. Gloria liquida

Alici e pesciolini marinati / frittelle di baccalà
Risotto al baccalà
Anguilla in umido con le verze
Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

8. Ascetismo glorioso

Pancotto
Spaghetti al torchio con cipolla / tagliatelle ai funghi porcini
Tortino di patate di Montense
Melanzane alla parmigiana
Torta di riso

9. Menù per enoteche

Notturni di gloria
Stria, gnocco al forno e pane comune
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena IGP

2015 EREDITARE

Approfittando del tema del festival*filosofia* di quest'anno – *ereditare* – abbiamo colto l'occasione per rivendicare e riproporre la grande eredità della cultura gastronomica emiliana: di contro alle spume sifonate e alle emulsioni psichedeliche, diffidenti di fronte a incerti itinerari sperimentali, abbiamo voluto affermare la validità di una cultura e di una civiltà che sta a noi conservare e trasmettere con tutti i suoi gesti, sapori e valori. Ecco dunque trionfare in apertura le tiepide tigelle con lardo e parmigiano reggiano, il gnocco e l'erbazzone; a seguire gramigna con salsiccia, lasagna, bomba di riso, tortellini e passatelli, pasticcio di maccheroni. Poi vellutati piedini di maiale, guancialini al lambrusco e, nelle grandi fritture, suntuosi calzagatti. Quindi – lasciando nelle vasche di allevamento o nelle celle frigorifere il pescato di lusso – ecco le frittelle di baccalà, il pesce gatto in padella e il tonno sapientemente accompagnato da fagioli e cipolla. Poi, quasi a coronamento delle gustosissime preparazioni della più povera cucina popolare, il bollito fumante, i grandi arrosti e le pote con pancetta. Infine, per diradare le melancoliche brume notturne, parmigiani reggiani e pecorini di collina, eredi di antiche tradizioni, sapidi salumi, gioiosi lambruschi. Tutto in abbondanza, per esorcizzare l'estetica del piatto vuoto, sempre il più costoso: perché, come ha insegnato Brillat-Savarin – maestro di una civiltà della tavola a rischio di estinzione – "l'esperienza, fondata sulla conoscenza del genere umano, ci ha insegnato che anche il piatto più raro e saporoso perde il suo effetto quando non è in proporzioni esuberanti".

1. Principio e fine

Lasagne verdi al forno
Tagliatelle ai funghi
Pasticcio di maccheroni
Risotto al lambrusco con salamella
Torta di tagliatelle

2. Tradizioni edeniche

Erbazzone
Risotto con le verze o Tortelli di erbette
Fagioli in umido
Spinaci al burro e parmigiano
Pere al lambrusco

3. La via del fuoco

Bomba di riso o Maccheroni al pettine
Arrosti misti di faraona, anatra e piccione
Radicchio verde con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Crostata con amarene brusche di Modena IGP

4. Omaggio a Nettuno

Frittelline di baccalà
Spaghetti al tonno
Pesce gatto in padella o Insalata di tonno, fagioli e cipolla
Pesche all'alchermes

5. Sublimazioni tradizionali

Gran fritto con calzagatti, Verdure, carni, frutta e crema
Tortelli dolci fritti e al forno col "savor"

6. Tradizioni festive

Tortellini in brodo o Passatelli in brodo
Bollito misto con purè di patate di Montese, Cipolline in agrodolce e salse cotte e crude
Zuppa inglese

7. Tradizione enciclopedica

Tigelle, lardo, gnocco fritto e gnocco ingrassato con affettati misti
Gramigna con salsiccia
Piedini di maiale alla griglia o Guanciale di maiale al lambrusco
Pote con pancetta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Salame di cioccolato

8. Menù per enoteche

Tradizioni della notte
Stria, gnocco al forno e pane comune
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena IGP

2016 AGONISMO

Non solo la nostra vita quotidiana è un continuo agone, un lottare per sopravvivere pur nelle forme più pacifiche e banali, ma anche il mondo delle idee è un agone continuo attorno a grandi e spesso inutili problemi: si pensi a quanto è stato scritto sull'agone fra bene e male, spirito e natura, uno e molteplice, libertà e determinismo e così via. Non si sottrae quindi alla dialettica – all'agonismo – che sottende ogni momento della nostra esistenza l'incontro a tavola, nella nobile gara fra i piatti che vengono serviti: anche qui si rispecchia, anzi si incarna il mondo delle idee con tutti i suoi problemi, troppo difficili da digerire per essere serviti nella loro purezza. Fedeli alla più rigorosa tradizione, lasciando che altri si esercitino nei loro ghiribizzi creativi, ci siamo impegnati a promuovere saporosi agonismi: vi sono infatti coloro che puntano a *essere primi* affrontando maccheroni con il soffritto o risotto con le quaglie; chi sentirà più vivo l'*ardore agonistico* consumerà tagli di arrosti, mentre chi vorrà impegnarsi in uno dei massimi problemi che hanno turbato i sonni di tanti pensatori, potrà avere esperienza della dialettica unità-molteplicità puntando su un vero bollito misto ove in *nobile gara* carni molteplici sono unificate dal modo di cottura. Cerchiamo poi di stimolare chi vuole *conquistare l'oro* proponendo come massimo premio il dorato e fritto; quindi inseguiamo l'*agonismo guizzante* del pesce povero (acciughe, sgombri, baccalà) che lotta per il primato sul cosiddetto pesce nobile, spesso di lingua cinese (orate, spigole, ecc.). Fuori dalle nobili competizioni poniamo, per evocare il pacifico mondo edenico, *prima* dunque *dell'agone*, un percorso sperimentale dedicato ai vegetariani (come erano Adamo ed Eva prima del fortunoso incontro con il serpente), e insieme – sempre *fuori gara* perché attento a proteggere e ampliare l'aureola rosata del suo nobile lardo – il maiale, che guarda con disinteresse l'agitato gareggiare dei vicini. Infine, tornati nell'agone, dopo aver gustato *il piacere della mischia* con carni di terra e di cielo, ecco una carica di notturno *doping agonistico* fatto di affettati, formaggi e lambruschi. Dopo queste molteplici esperienze anche il mondo delle idee sarà più gradevole e digeribile.

1. Essere primi

Maccheroni col soffritto
Stricchetti al ragù
Rosette al forno
Risotto con le quaglie
Torta di riso

2. Prima dell'agone

Cannelloni vegetariani al forno o Tortelli con le ortiche
Melanzane alla parmigiana e Zucchine ripiene di ricotta
Crostata con amarene brusche di Modena IGP

3. Ardore agonistico

Tagliatelle al ragù o Risotto ai funghi porcini
Arrosti misti di anatra, faraona e galletto
Patate di Montese arrosto
Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

4. Agonismo guizzante

Alici e pesciolini marinati
Spaghetti allo sgombro
Baccalà alla modenese con polenta o Frittura di acciughe
Radicchio verde con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Pere al lambrusco

5. Conquistare l'oro

Frittelle di pasta e riso
Gran fritto con baccalà, verdure, carni, frutta e crema
Tortelli dolci fritti e al forno col "savor"

6. Nobile gara

Tortellini in brodo o Tagliatelline in brodo
Bollito misto con salse cotte e crude, purè di patate di Montese e fagioli bianchi di Spagna in umido
Zuppa inglese

7. Fuori gara

Tigelle e gnocchini fritti con lardo e affettati misti
Maccheroni al torchio con salsiccia
Cosciotto di lattonzolo al forno con patate di Montese o Costine di maiale in umido con polenta
Pesche al cioccolato

8. Il piacere della mischia

Friggione
Tagliatelle con prosciutto e piselli
Grigliata mista con salsiccia, faraona e coniglio
Insalata di verdure dell'orto con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Macedonia di frutta fresca

9. Menù per enoteche

Doping agonistico
Stria, gnocco al forno e pane comune
Prosciutto di Modena DOP e affettati misti
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena IGP

2017 ARTI

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: così recita il titolo di un grande classico della letteratura italiana dell'Ottocento, scritto da Pellegrino Artusi, pubblicato a sue spese nel 1891 poi continuamente ristampato e letto fino ai nostri giorni, uno dei più grandi successi editoriali nella storia italiana del libro. Libro che, come opportunamente notava Piero Camporesi, "Ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi sposi". Arte di mangiar bene come realizzazione di una "scienza", quella che si pratica in cucina ove, avvertiva Artusi, "basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia roba della più fine". Con una convinzione precisa, annotava ancora Artusi citando una lettera a lui indirizzata dal poeta Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini): "Non vergogniamoci di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia". Scienza, arte e pratica (come si legge nel sottotitolo del libro di Artusi, *Manuale pratico per le famiglie*): è quello che abbiamo cercato di coniugare nel preparare i menù di questo XVII festival*filosofia* che da *arte* trae il suo tema. Arte richiama il greco *téchne* e permette di abbracciare l'universo del fare umano che nella scienza della cucina, nel piacere e nel gusto del convito, trova alcuni dei suoi momenti fondamentali nel corso della storia dell'umanità. Così, sui sentieri dell'arte – con tutta la sua complessità nei referenti storici e linguistici – abbiamo cercato di ritrovare nella nobile tradizione della cucina emiliana, che difendiamo sempre e riproponiamo con forza, quegli itinerari gastronomici che potessero evocare, già nell'intestazione dei menù, alcuni orientamenti e movimenti artistici. Ecco dunque il *neoclassico* dove si realizza la tradizionale arte della sfoglia propria della cucina emiliana, declinata in salato e dolce; la presentazione e il servizio dei bolliti rappresenta una nobile forma di *divisionismo* per l'abilità tecnica del trinciante; il maiale, animale enciclopedico per eccellenza, diviene oggetto di *decostruzionismo*, nei suoi vari modi di essere sezionato e presentato a tavola in diversi tagli, fresco, insaccato, stagionato; i pesci offrono forme di *arte povera* perché i nostri menù, privilegiando tonalità azzurre, puntano su alici, baccalà, tonno; i vegetariani, che rifiutano ogni manipolazione di nature viventi, saranno allietati da un *naturalismo* con una prevalente gamma cromatica dal verde al rosato; sul fronte opposto, quasi polemicamente, si pongono le

installazioni con i grandi pezzi di carne arrosto, mentre non può mancare l'*arte mimetica* dei friggitori che realizzano una sapida imitazione delle tecniche alchemiche, presentando dorato un multiforme fritto. Infine il *notturno estense* ci permette di gustare l'arte del vagare di salume in salume, da formaggio a formaggio, da Lambrusco a Lambrusco: quasi un sogno che ci prepara alle ardue fatiche del mattino.

1. Neoclassico

Lasagne verdi
Maccheroni al pettine
Tortelli di zucca
Tortelli di erbette
Torta di tagliatelle

2. Divisionismo

Tortellini in brodo o Passatelli in brodo
Bollito misto con salsa verde e mostarda di Carpi
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese

3. Installazioni

Bomba di tagliatelle
Arrosti di faraona, anatra, galletto
Patate al rosmarino
Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appennino modenese

4. Arte povera

Crocchette di baccalà
Spaghetti al tonno
Anguilla in umido o Frittura di alici
Radicchio verde all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Bensone col vino bianco

5. Arte mimetica

Gran fritto alla modenese di carni, verdure, frutta e crema
Salame di cioccolato

6. Naturalismo

Erbazzone
Risotto ai funghi
Melanzane alla parmigiana
Patate di Montese con prezzemolo e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Spinaci saltati
Crostata di amarene brusche di Modena IGP

7. Decostruzionismo

Tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti
Salsiccia con i fagioli o Piedini di maiale in umido
Pote con pancetta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Croccante

8. Notturno estense

Pane comune, gnocco ingrassato
Affettati, Parmigiano Reggiano stagionato, formaggi dei colli modenesi

2018 VERITÀ

Preoccupati del possibile disorientamento del nostro pubblico di fronte al tema proposto quest'anno – verità – e ben sapendo che *veritas latet in puteo*, abbiam tentato di offrire qualche rassicurante aiuto. Per evitare angosce esistenziali dovute alla carenza di verità – droga di tanti filosofi – e per dare qualche soddisfazione al desiderio di possederla, dopo aver scartato l'idea di installare tanti distributori automatici, con più attenta riflessione abbiamo ritenuto meglio aprire al pubblico tutti i possibili pozzi di scienza: ne abbiamo aperti tanti, a Modena, Carpi e Sassuolo, quanti ne offriva la cultura di oggi, sicché tutti potessero saggiare acque diverse, naturali o frizzanti, ricche di essere e nulla, trascendenza e immanenza, assoluto e relativo. Non sappiamo se tutti saranno capaci di scendere in fondo ai pozzi, spesso molto profondi, con acquitrinosi percorsi dilemmatici; ci siamo quindi premurati di offrire una tavola di salvataggio. Sì, proprio una tavola, perché è a tavola che forse troviamo quella verità intera, piacevole, morbida, profumata che possiamo non solo contemplare ma *gustare*, come volevano i mistici medievali. A tavola noi abbiamo la manifestazione e il trionfo dell'assoluto, del bene, del buono, del bello nelle sue storiche determinazioni. A tavola – come suggeriscono i nostri menù – l'intero si manifesta nel molteplice, come nei quadretti in brodo con fegatini, nella pacifica bomba di riso, nei ciccioli e nelle tigelle, nella sinfonia dei bolliti e dei fritti, nello stracotto dell'intelligente asinella, negli involtini di verza, nell'esplosione enciclopedica del saggio maiale, nei fosforosi pesci azzurri, nel verdeggiante prato di zucchini e radicchio, negli antichi calzagatti, nella zuppa inglese. Così la verità, cercata forse invano in tanti pozzi di scienza, si ritrova nella sua molteplicità fenomenica quale espressione di una grande storia culturale, quella emiliana, che ci accompagnerà ancora la notte con salumi e formaggi annegati in spumeggiante lambrusco o in un bianco tranquillo, per ricordarci che non solo *in mensa* ma anche *in vino veritas.*

1. Verità prime

Tagliatelle al ragù di piccione / di anatra
Quadretti in brodo con fegatini
Tortellini in brodo
Tortelli di erbette
Torta di riso

2. Uno e molteplice

Tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti
Ciccioli frolli e di montagna
Guanciale di maialino al lambrusco
Fagioli con le cotiche
Macedonia di frutta

3. Verità dorate

Gran fritto alla modenese di carni, verdure, frutta e crema
Torta di Vignola

4. Verità edeniche (vegetariano)

Calzagatti
Zucchine ripiene di ricotta
Friggione
Fagioli in umido
Radicchio di campo con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Pesche al cioccolato

5. Somme verità

Bomba di riso con piccioni disossati
Stracotto di asinella
Involtini di verza
Tortino di patate di Montese
Bensone con vino bianco

6. Verità e metodo

Passatelli in brodo
Bollito misto con salsa verde
Purè di patate
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese

7. Verità liquide

Aringhe affumicate con patate lesse
Spaghetti allo sgombro
Frittelline di baccalà
Insalata di tonno, fagioli e cipolla
Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appenino

8. In vino veritas (menù enoteca)

Pane comune, gnocco ingrassato
Affettati, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, formaggi dei colli modenesi

INDICE DEI NOMI

Abele, 22, 47
Adamo, 22, 43, 53, 81, 117, 142
Africa (geog), 50
Agostino d'Ippona, 10
Alboino, 14
Aldrovandi (Aldovrandi), Ulisse, 14, 63
Alessandro VII, 31, 34
Ambrogio, 25
Ambrogio di Treviri, 10
America (geog), 50, 60, 61, 86, 87
Andalusia (geog), 72
Andreolli, Bruno, 53
Apicio, 36
Appennino (geog), 83, 120
Arezzo (geog), 76
Aristotele, 8, 35, 56
Arriano di Nicomedia, 9
Artusi, Pellegrino, 66, 92, 145
Atlantico (geog), 92
Azzolino, Decio, 33

Bacbuc, 8
Bacco, 10, 11
Balaguère, don, 91
Barbezieux (geog), 46
Bartoli, Daniello, 25
Basile, Giambattista, 14
Battaglia, Salvatore, 39
Bellettini, Pierangelo, 27
Bemporat, Claudio, 78, 79, 80
Bentivoglio, Ercole, 14
Bernardo di Clairvaux, 10
Bernini, Gian Lorenzo, 53
Bertoldo, 14, 15
Boccaccio, Giovanni, 13, 37
Bologna (geog), 25, 26, 27, 28, 30, 66
Bonagiunta Orbicciani, 54
Boretti, Lodovico, 51, 52
Borri, Girolamo, 38
Brillat-Savarin, Anthelme, 15, 21, 46, 68, 91, 129, 139
Brizzi, Gian Paolo, 27
Bruxelles (geog), 59, 85

Caino, 22
Calandrino, 12
Campania (geog), 92, 93
Campeggi, Lorenzo, 80
Campioni, Rosaria, 27
Camporesi, Piero, 143
Cana, 10
Capatti, Alberto, 13, 14, 16, 39, 41, 59
Cape Cod (geog), 87
Capitanata (geog), 76
Capo di Buona Speranza (geog), 18
Caracciolo, Carlos H., 27
Carlo d'Angiò, 90
Carlo Magno, 59, 89
Carlo V, 60, 79, 80
Carlo VIII, 17
Carnacina, Luigi, 38
Carpi (geog), 45, 61, 82, 104, 148
Castel Novo di Porto (geog), 33, 34
Castelvetro, Giacomo, 14
Castiglione (geog), 51, 52
Castore, 57
Caterina da Siena, 54
Caterina de' Medici, 17
Caterina II imperatrice, 16
Cavicchi, Adriano, 27
Cervio, Vincenzo, 78, 113
Chardin, Jean-Siméon, 41
Churchill, Winston, 85
Ciacco, 53
Ciclope, 9
Cina (geog), 35, 50, 60

Clemente IX, 33, 34, 53
Cleopatra, 64
Cleveland (geog), 36
Colle Val d'Elsa (geog), 90
Colombo, Cristoforo, 60
Colonnata (geog), 7
Corinto (geog), 37, 72
Corrado, Vincenzo, 37, 42, 43, 44
Cortés, Hernán, 60
Cremona (geog), 92
Cristina di Svezia, 31, 32, 33, 35
Croce, Giulio Cesare, 14, 15, 26, 27, 28

d'Alembert, Jean-Baptiste Le Rond, 113, 136
Dante Alighieri, 20, 53
Daudet, Alphonse, 65, 91
De Mauro, Tullio, 38
De Sanctis, Francesco, 48
de' Reinoso, Francisco, 79
Dea Bottiglia, 8
Dea Fortuna, 84, 85, 121
Dea Nemesi, 57
degli Effetti, Antonio, 33, 34
Deissmann, Gustav Adolf, 8
di Schino, June, 32, 79, 80
Diana, 61
Diderot, Denis, 136
Digby, Kenelm, 11
Dio, 10, 11, 23, 24, 25, 56, 63, 67, 73, 126, 127
Dionigi (pseudo), 67
Dioniso, 9, 24, 87
Dom Pérignon, 11
Dudley, Robert, 86
Dumas, Alexandre, 65
Dumenza (geog), 79

Eden, 22, 23, 62, 73, 74, 81, 110, 123, 126
Eginardo, 59, 89
Egitto (geog), 34
Elena, 57
Eliogabalo, 63, 64
Emilia Romagna (geog), 23, 41, 66, 77, 92, 104, 113
Enrico II, 17
Erodoto, 63, 70
Escoffier, Auguste, 38
Esiodo, 22, 63
Estremo Oriente (geog), 71
Euripide, 24
Europa (geog), 7, 8, 32, 33, 50, 71, 72
Eva, 22, 53, 81, 92, 117, 142
Ezechiele, 20

Faenza (geog), 28
Federico II di Svevia, 75, 76, 90
Felici, Costante, 14
Ferlan, Claudio, 86, 87, 88
Feroleto (geog), 52
Ferrara (geog), 30
Feuerbach, Ludwig, 48, 49
Fiandra (geog), 33
Filoramo, Giovanni, 25
Firenze (geog), 18, 54, 78
Fontana, Carlo, 53
Forese Donati, 54
Formiggini, Angelo Fortunato, 18
Francavilla (Michele, principe di), 16
Francia (geog), 17, 18, 31, 33, 66, 71, 78
Frigia (geog), 33

Galeno, 36
Garrigou, 91
Genova (geog), 33, 37, 76
Gesù, 10, 56, 67, 87, 90, 93
Giovanni Evangelista, 10
Giove, v. anche Zeus, 32, 52
Girolamo, 24
Giuliano de' Medici, 78
Giuseppe II, 51

Glasse, Hannah, 49
Goldoni, Carlo, 13
Grecia (geog), 8
Gregorio di Orloff, 16
Gregorio IX, 75
Gregorio XIII, 26
Grimani, Marino, 79
Grottanelli, Cristiano, 23
Guenzi, Alberto, 27
Guerrini, Olindo, 18, 39, 145
Guerrisi, Girolamo, 36
Guido di Spoleto, 58

Hauff, Wilhelm, 70
Hautvilliers (geog), 11
Heylin, Peter, 49

India (geog), 37, 60, 72
Infelise, Mario, 27
Inghilterra (geog), 14
Innsbruck (geog), 31
Ippolito, Pasquale, 36
Isacco della Stella, 10
Isole Fortunate, 84, 85, 123
Italia (geog), 13, 17, 18, 29, 31, 33, 40, 42, 49, 66, 77, 85, 91, 110, 113

Jahvè (Yahweh), 20, 22, 43, 47, 56

Kant, Immanuel, 19, 53
Kierkegaard, Søren, 20

Labat, Jean-Baptiste, 37
Lago Maggiore (geog), 79
Lambertazzi di Bologna, 28
Landi, Ortensio, 30
Latini, Antonio, 37
Lazio (geog), 93
Lecce (geog), 71
Leda, 57
Leon da Modena, 29
Leonardi, Francesco, 16, 17, 18, 19, 39
Leone X, 79
Liguria (geog), 93
Lombardia (geog), 92
Longo, Oddone, 24, 25
Lorenzo de' Medici, 78
Lorenzo Stecchetti. *Vedi* Guerrini, Olindo
Lotario, imperatore, 58
Lucca (geog), 54
Luccichenti, Furio, 79, 80
Luigi XII, 17, 78
Luigi XIV. *Vedi* Re Sole
Luigi XV, 16

Maffei, Scipione, 39
Malaga (geog), 72
Malaspini, Riccardo, 75
Manfredi di Svevia, 75
Mantova (geog), 32
Maometto, v. Profeta, 73
Marte, 32
Martellotti, Anna, 75, 76
Martino de Rubeis, maestro Martino, 13, 36, 39
Martino IV, papa, 54
Mascardi, Agostino, 26
Maso del Saggio, 12
Massenzio, Marcello, 24
Mater Matuta, 84
Medio Oriente (geog), 71
Mediterraneo (geog), 72
Mesopotamia (geog), 72
Messico (geog), 60
Messisbugo, Cristoforo, 14, 15, 79
Milano (geog), 18, 78
Mirandola (geog), 50, 51
Mitelli, Giuseppe Maria, 27
Modena (geog), 23, 45, 51, 61, 82, 83, 104, 120, 148
Moleschott, Jakob, 48
Montaigne, Michel de, 82

Montanari, Massimo, 13, 14, 23, 27, 49, 59, 61
Morosini, Giulio, 29
Müller, Klaus E., 69, 71
Murano (geog), 81
Muzzarelli, Maria Giuseppina, 54, 55

Napoli (geog), 14, 16, 44, 66, 75, 76, 92
Naudé, Gabriel, 38
Nepal (geog), 72
Nilo (geog), 34
Noè, 9, 10, 11, 25, 67, 127
Norcia (geog), 92

Ohio (geog), 36
Olanda (geog), 33
Olimpo (geog), 32, 110
Olivieri, Orazio, 88, 90
Onorio Augustodunense, 10
Orapollo, 63
Origene, 9
Osiride, 63

Padania (geog), 31
paese di Bengodi, 12, 13, 37, 38, 92
paese di Buona Vita, 12
paese di Cuccagna, 28, 38, 71, 123
Palermo (geog), 75
Pantagruele, 8
Panurge, 8
Paoli, Franco, 85
Paolo Festo, 24
Paradiso terrestre, 58, 83, 117, 126
Parigi (geog), 13, 16
Partenope (geog), 33
Pennsylvania (geog), 36
Penteo, 24
Pérez Samper, María de los Ángeles, 60
Phanes, 57
Pico della Mirandola, Giovanni, 50
Pico, Brigida, 52
Pico, Fulvia, 52
Piemonte (geog), 92, 93
Pietro apostolo, 24
Pio IV, 79
Pio V, 79
Pisidia (geog), 23
Pitagora, 42, 43, 67
Platone, 9
Plinio, 63
Plutarco, 9, 84
Plymouth (geog), 87
Polibio, 77, 113
Polluce, 57
Pompadour, madame de, 37
Porfirio, 8
Portogallo (geog), 33
Possidio, 10
Prometeo, 22, 47
Puglia (geog), 92, 93

Rabelais, François, 8, 11
Raimondi, Ezio, 27
Re Sole, 89
Revel, Jean-François, 21
Riccardo di Fournival, 57
Richelieu, Armand-Jean du Plessis, 16
Rigotti, Francesca, 19, 21
Roma (geog), 25, 29, 31, 32, 33, 34, 47, 48, 79, 80, 89
Ronzoni, Emanuele, 36
Rotari (re), 77, 113
Rousseau, Jean-Jacques, 126
Russia (geog), 16

Sabban, Françoise, 35, 59, 61
Salerno (geog), 75
San Bartolomeo, 27
San Gimignano (geog), 90
San Pietroburgo (geog), 16
Sardegna (geog), 92

Sarzana (geog), 76
Sassuolo (geog), 45, 61, 82, 104, 148
Satana, 24
Saturno, 23
Scappi, Bartolomeo, 13, 14, 15, 31, 79, 80, 89
Scarpi, Paolo, 24, 25
Senofonte, 9
Serventi, Silvano, 35
Sicilia (geog), 13, 71, 72, 76, 92, 93
Siena (geog), 66
Smirne (geog), 72
Socrate, 9
Soderini, Piero, 78
Spagna (geog), 33, 71, 72
Spallino, Patrizia, 75
Spinoza, Baruch, 48
Stati Uniti (geog), 7, 36
Stefani, Bartolomeo, 32, 33
Strasburgo (geog), 46, 68, 91
Šuvalov, Ivan Ivanovič, 16

Talete, 56, 62
Tarozzi, Fiorenza, 54, 55
Tassoni, Alessandro, 81
Tebe (geog), 24
Tevere (geog), 79
Tindaro, 57
Tiro (geog), 33
Toaff, Ariel, 29, 30, 31
Tombeur, Paul, 10
Tommaso d'Aquino, 63
Tommaso d'Aquino, principe di Castiglione, 52
Torino (geog), 48
Toscana (geog), 17, 92
Trivulzio, Gian Giacomo, 78
Tusini, Gian Luca, 53

Vecchi, Pietro, 25, 26, 27
Venere, 41, 45, 47
Veneto (geog), 93
Venezia (geog), 25, 30, 31, 79
Ventoux, monte (geog), 91
Virgilio, 129
Voltaire, 126

Walduck, Thomas, 87
Walter Map, 11
Weiss, Allen S., 63, 64, 65

Zambon, Francesco, 57
Zanardi, Zita, 27
Zaouali, Lilia, 72, 73
Zazzera, Gianpiero, 16
Zeus, v. anche Giove, 22, 23, 47, 57

Consiglio Nazionale
delle Ricerche

Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo e Storia delle Idee CNR

Ottobre 2019 © Copyright ILIESI - CNR

www.iliesi.cnr.it

ILIESI digitale **Memorie**

ILIESI
CNR

2019

Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo e Storia delle Idee