

ExLibris

Numero 10
Novembre 2010

Speciale
"Ars gustandi":
libri e cucina

Il Notiziario del Sistema Bibliotecario Urbano di Brescia

Ars gustandi

di Andrea Arcai

Assessore alla Cultura del Comune di Brescia

Torna in città "Ars gustandi", l'iniziativa di Fiepet-Confesercenti che punta a coniugare l'immagine di una città aperta, ospitale, accattivante per offerte culturali e patrimonio artistico, attiva e vitale nelle attività economiche, con una proposta ristorativa di qualità. Anche per quest'anno l'occasione è rappresentata dalla grande mostra che si aprirà a Santa Giulia nel corso del 2011: i soggetti attivi, i tanti attori della vita pubblica bresciana si preparano ad offrire il loro contributo per un evento che coinvolgerà tutta la città.

Allora ecco in prima fila anche ristoranti, pizzerie, trattorie del centro e dell'Hinterland che per tre settimane, dal 5 al 28 novembre, proporranno serate culturali nei loro esercizi: sarà possibile assistere ad incontri dedicati all'arte, al viaggio, al cinema e alla recitazione con protagonisti di assoluto valore, consumare una cena in compagnia e infine ricevere un coupon di ingresso ridotto per Matisse, la seduzione di Michelangelo, l'evento culturale bresciano del nuovo anno.

"Ars Gustandi" è dunque una rassegna dedicata ai molti amanti dell'arte come della buona cucina, che, si sa, è una grande e raffinata arte anch'essa.

Ma c'è anche qualcosa di più. Nel periodo di svolgimento della rassegna sarà possibile visitare, nelle austere sale della Biblioteca Queriniana, una mostra di libri antichi dedicati alla cucina e alla gastronomia. Preziose edizioni che, attraverso le ricette, aprono finestre sull'antichità a tavola e, attraverso il contatto con la dimensione culinaria, consentono di raccogliere preziosi elementi sul punto di giunzione tra attività quotidiana ed espressione raffinata del-

la cultura. L'etica dello stare a tavola, i contenuti, il rapporto con il cibo che va ben al di là del puro e semplice fatto del nutrirsi offrono, attraverso le antiche pagine, lo spunto per una riflessione sul mutamento del gusto (che, si sa, spesso è all'inseguimento di mode d'importazione, non sempre all'insegna della salute) e, soprattutto, sull'imperioso recupero, anche grazie ad iniziative come "Ars gustandi" del valore della buona tavola. Mangiare meglio aiuta a vivere meglio; ma anche leggere, frequentare biblioteche, visitare musei, aiuta a vivere meglio e più a lungo. Garantito. L'appuntamento è dunque, per questo novembre, nei templi del gusto del centro della nostra città, ma anche nel tempio del sapere per questo tuffo nella cucina moderna e antica al tempo stesso.



A tavola con Hegel

considerazioni “inattuali” su filosofia e cucina

di Stefano Grigolato

Al di là dell'apparente distanza che separa la riflessione filosofica dalla sfera eno-gastronomica, in realtà molti pensatori furono dei grandi estimatori della buona tavola, sia da un punto di vista strettamente culinario, sia da un punto di vista conviviale; non mancarono di fare profonde riflessioni di

carattere etico e metafisico sul mangiare e sul cibo; molti di essi come vedremo dimostrano però una scarsa coerenza con quanto postulato dai loro sistemi. D'altronde, se l'animale si nutre, l'uomo mangia, cioè umanizza l'atto del nutrirsi attraverso la cultura e la conviviale condivisione anche rituale del cibo, che si arricchisce di complesse implicazioni di carattere simbolico e religioso cui è appena il caso di accennare data la ponderosità dell'argomento.

Iniziando da uno dei padri fondatori del pensiero occidentale, Platone, ricorderemo la sua opera *Il Convivio*, dialogo appunto ambientato durante un animato dopo cena tra i migliori intellettuali ateniesi; che i greci non fossero grandi epuloni (con buona pace del cuoco Archestrato di Siracusa) lo dimostrano anche i pochi gusti di Platone: olive e fichi secchi. In buona compagnia daltronde con Pitagora, teorizzatore per motivi religiosi del vegetarianesimo, dei Cinici e di Porfirio, autore dell'opera *Astinenza dagli animali*. Anche il latino Seneca autore di *Della tranquillità dell'anima*, opta per una cucina frugale, forse in sottaciuta polemica con gli eccessi alimentari dei romani celebrati dal cuoco Apicius autore de *L'arte culinaria*, e stigmatizzati nella famosa cena di Trimalcione



del *Satyricon* di Petronio.

Per i trattatisti del medioevo cristiano emerge la distinzione tra l'ineludibile bisogno fisiologico di nutrirsi ed il desiderio di raffinate sensazioni gustative che porta ineluttabilmente al vizio capitale della gola. San Tommaso d'Aquino, il pingue *Doctor Angelicus*, di-

stingue quindi coerentemente tra l'ingordigia, eccesso quantitativo e brutalmente bulimico della fame, e la gola appunto, vizio più luciferino e raffinato, insidiosissimo titillamento della papille gustative, che ha più a che fare con l'affinamento qualitativo del senso del gusto. E in fondo il peccato originale con tutto quello che consegue, non genera materialmente dal banalissimo desiderio di un pomo?

Per Immanuel Kant "L'uomo deve mostrare bontà di cuore verso gli animali, perchè chi usa essere crudele verso di essi è altrettanto insensibile verso gli uomini". Ci si aspetterebbe un coerente regime vegetariano, invece fu un accanito frequentatore di locande e tavole imbandite dove "esigeva che in tavola ci fosse anzitutto la carne, di qualunque specie", osserva il suo biografo E. Borowski. "La prima portata era un brodo di carne, per lo più di vitello... con la terza arrivava l'arrosto". Aveva un debole particolare per il baccalà; quanto ai condimenti e agli intingoli, amava cospargere di senape tutto ciò che bulimicamente trangugiava con appetito gagliardo. Le sue animate tavolate (amava infatti la convivialità) potevano protrarsi anche per ore ed ore, a quanto pare generosamente inaffiate da buon vino. E buon

bevitore era soprattutto Hegel, di cui è nota la debolezza per il vino del Reno, come accenna in maniera un po' pettegola il suo biografo Horst Althaus: "Le sue esigenze nel mangiare erano modeste, ma egli teneva di più alla qualità del vino, che si faceva servire in botticelle dai fratelli Ramann, negozianti di vino a Erfurt". In un altro passo veniamo a sapere del suo apprezzamento per la cucina olandese durante un viaggio nel 1827; di passaggio a Colonia pasteggia poco parcamente con ostriche inaffiate con vino della Mosella. Quanto al suo acerrimo rivale, Schopenhauer, scrisse che gli esseri viventi per autoconvertarsi devono cibarsi, ma nel mangiare l'essere vivente distrugge altri esseri viventi provocando dolore; in particolare il dolore inferto all'animale quando viene ucciso è infinitamente superiore al piacere di chi se ne ciba. Sorprende quindi che il filosofo pessimista della *noluntas*, autoproclamatosi il Buddha d'occidente, avesse poi abitudini alimentari decisamente carnivore come già il suo venerato maestro di Königsberg, Kant. Amante dei piaceri della buona tavola, era un profondo estimatore della cucina e del vino italiano (e non solo, come ci rivela Anacleto Verrecchia nel bel libro *Schopenhauer e la vispa Teresa*): a Dresda frequentava un ristorante alla moda gestito da tale Carlo Chiappone, sito allo 348 della Schloessergasse. La morte lo colse non sullo scrittoio meditando sui suoi elevatissimi principi etici animalisti, ma compostamente sdraiato sul divano, davanti alla colazione mattutina con caffè ben forte preparato dalla fedele governante Margaretha.

Decisamente più coerente fu il filosofo materialista La Mettrie, che morì si dice per indigestione di patè di fagiano; a mo' di epigrafe il re Federico il Grande di Prussia malignamente sentenziò: "chi non

ha letto i suoi libri può essere felice".

Altro teorico del materialismo fu Feurbach, che affermò, un po' provocatoriamente, che l'uomo è ciò che mangia già dal titolo di un suo peraltro stracitato ma poco letto saggio. Il cantore dionisiaco della volontà di potenza e dell'eterno ritorno, Friedrich Nietzsche, praticava una dieta squilibratissima a base di salsicce (che gli procurava la madre e che appendeva con una cordicella alla parete della camera), uova, noci e formaggi. E pensare che in *Ecce Homo* aveva affermato che "la cucina piemontese è la mia preferita".

Nel suo ultimo anno di soggiorno torinese frequentò infatti assiduamente le osterie che per pochi soldi offrivano i sani e nutrienti cibi della povera gente. Ma ormai la parabola esistenziale del filosofo di *Umano, troppo umano* volgeva verso il dramma della pazzia; e chissà che la dieta superomistica proclamata con voce stentorea nell'*Anticristo* a base di salsicce, uova e carne cruda non abbia dato un contributo al suo stato di intossicazione mentale oltre che gastro-intestinale. Jean Paul Sartre parlerà di "filosofia alimentare", di "filosofia digestiva" criticando la tradizione del pensiero occidentale propensa ad assimilare la complessità del mondo privandolo della sua corporeità;

una "nera intimità gastrica" insomma al quale solo il pensiero di Husserl a suo giudizio si sottraeva. E le riflessioni di Sartre ci portano a trovare una facile analogia tra le funzioni digestive e quelle intellettuali: assimilare, digerire, trangugiare sono tutte operazioni figurativamente estese anche all'atto del pensare; soprattutto quando si tratta di affrontare lo studio di opere come quelle degli autori che abbiamo citato in questa disimpegnata e oziosa digressione filosofico-culinaria.



Jean-Paul Sartre

Abbasso la pastasciutta!

La futur-rivoluzione culinaria di Marinetti, Fillia & C.

di S.G.

Il futurismo, nel suo tentativo di diventare espressione estetica onnicomprensiva di una nuova epoca rivoluzionaria e tecnologica, non poteva tralasciare un aspetto così importante

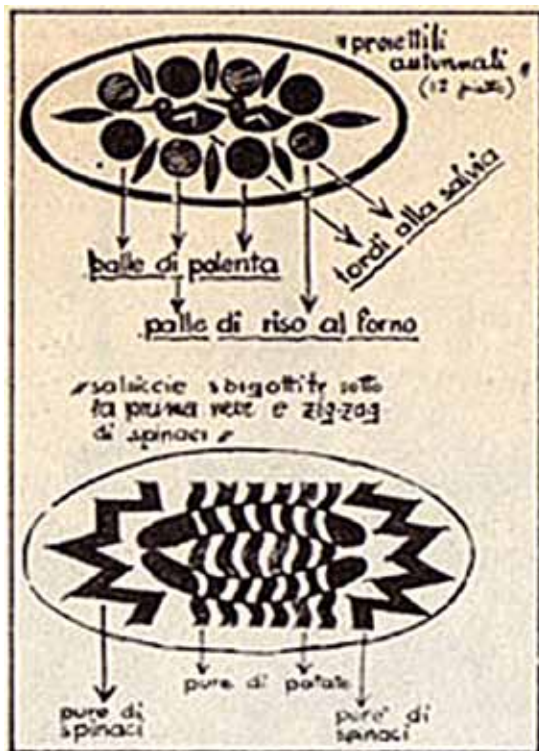
della società come il cibo e la sua manifestazione artistica, cioè la culinaria.

I prodromi della nascita di un movimento gastronomico futurista vengono generalmente individuati in un articolo sulla rivista *Fantasio*, del 1. gennaio 1913, scritto dal poeta Apollinaire, intitolato *Le cubisme culinaire*.

La pubblicazione del *Manifesto della cucina futurista* apparve sul quotidiano *La gazetta del popolo* del 28 dicembre 1930 a firma Marinetti. Si propugna tra le altre cose l'abolizione della pastasciutta, per impedire che "l'italiano diventi cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca e cieca", "l'abolizione del quotidianismo mediocrista nei piaceri del palato" attraverso la tecnologia e la chimica.

Tra i postulati irrinunciabili della cucina futurista l'originalità assoluta della vivande attraverso "complessi plastici saporiti colorati profumati e tattili", "la creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi", e mille altri spunti ripresi poi dal testo *La cucina futurista*, uscito nel 1932, di Marinetti e del pittore futurista Fillia.

Riproduciamo a pagina 5 un precedente *Manifesto* uscito sulla prestigiosa rivista *La fiera letteraria* del 22 maggio 1927, a firma del cuoco francese Jules Maincave e preceduto da alcune righe di Marinetti, generalmente meno citato nei saggi dedicati al movimento culinario futurista.



Menù futurista
di Fortunato Depero
1929-30
(collezione privata)



Locandina della
Taverna del Santopalato



MOVIMENTO FUTURISTA



La Cucina Futurista

Alla vigilia della guerra vi fu un vivo clamore di polemiche nella stampa francese pro e contro le teorie culinarie futuriste di un notissimo e abilissimo cuoco francese Jules Maincave.

Il mio incontro e la mia conversazione con questo geniale artista del palato dovevano essere seguiti dal lancio del suo manifesto della cucina futurista perfezionato e completato.

Questo lancio non avvenne perché Maincave arruolatosi e divenuto cuoco del 90. reggimento fanteria in linea nelle Argonne non poté più occuparsi di propaganda.

Il Figaro raccontò più tardi come il generale Gouraud s'interessò dei piatti futuristi e particolarmente di certe « costoletta d'attacco » e « costoletta di resistenza » create da Maincave per preparare gli ufficiali all'assalto.

Recatosi a ispezionare quel reggimento Gouraud volle conoscere Maincave che gli offrì un pranzo. Gouraud disse: « Mi piace e ne riprendo ».

Il cuoco-artista rispose commosso: « Ciò mi fa più piacere che la mia croce di guerra! Ho cucinato questo pranzo, come sempre, col fuoco stesso del nemico ».

Quel fuoco glorioso uccise Maincave. Recentemente fra le carte dell'eroico cuoco venne ritrovato il manifesto integrale della cucina futurista.

Lo offriamo ai lettori invitandoli a trarne conclusioni e sviluppi.

F. T. MARINETTI

Manifesto della Cucina Futurista

Cucina, prigione appestata, cantina per cagnone, tenebrosa officina dove si elaborano salse immonde, caverne d'infezione dove dei loschi banditi preparano lo scipito e nauseante pasto da gettarsi nei milioni di bocche umane a ore fisse spalancate verso un desiderio mai appagato!

Da secoli l'uomo, come una bestia, si pasce. Non ha ancora mangiato. Un centinaio d'individui ignobili e ignari, mascherati dal nome pomposo di « chefs » e infatuati della loro funzione si accaniscono ad annullare nell'uomo la sensazione gustativa e a corrodere il tatto della bocca, che non è più che un apparecchio masticatorio invece di essere — ciò che è lo scopo della creazione — il centro dei maggiori godimenti, il palato umano destinato ai piaceri raffinati della tavola è divenuto un semplice imbuto.

È venuto il tempo di reagire a una situazione che prolungandosi rischia di abbassare l'uomo al piano dei ruminanti.

Noi vogliamo una cucina adattata all'igiene della vita moderna e alle ultime concezioni della scienza. Unica fra tutte le arti, quella culinaria stagna in un bestiale stato primitivo.

Noi aspettiamo ancora una vivanda veramente nuova. Gli stessi piatti sfilano sulle tavole, vergognosamente truccati; unico cambiamento il ridicolo e pretenzioso nome sotto cui si servono.

22 Maggio 1927. - LA FIERA LETTERARIA - 3

Al futurismo spetta rinnovare l'arte culinaria. Il futurismo dopo avere sorvolato il mondo con la sua ala liberatrice, atterra oggi nell'arena della vita pratica: secondo la sua forte parola, nulla di ciò che interessa l'umanità lo trova indifferente, non solo agita gli uomini e le idee, ma anche le cose. La bocca da cui passa l'alimento dispensatore d'energia, è la parte essenziale del corpo; il futurismo intraprende la sua difesa contro i tentativi mercantili.

Cuochi e sottocuochi, avventurieri sfacciati, la vostra livrea bianca sarà il vostro sudario. Noi proietteremo i raggi del nostro sole nell'antro della cucina e le tenebre saranno dissipate. Noi disordineremo i vostri armadi, noi rovesceremo i vostri fornelli, noi getteremo nei ruscelli le vostre paste di peste e le vostre fiale di pus.

Il modo attuale di accomodare le vivande è stupido e banale. È fondato su principi irrazionali. La cucina futurista fa tavola rasa di tutti i metodi di cucina. Si attacca alle due formidabili Bastiglie della cucina moderna: le miscele e gli aromi.

Le miscele: Il metodo tradizionale esclude certe miscele e ne autorizza altre. Perché questa differenza? Mistero. L'olio sposato all'aceto è una salsa classica, ma l'idea di mescolare p. es. il rhum a del sugo di porco è qualificata pazzia. Eppure!...

La cucina futurista ha dunque per scopo di avvicinare alimenti e liquidi oggi separati e di provocare con questi incontri sensazioni gustative inedite.

Gli aromi: I condimenti sono ridicolmente limitati: siamo ancora al lauro, timo, prezzemolo, cipolla, aglio. I prodotti della chimica moderna ci permettono d'utilizzare, senza danno, tutti i profumi conosciuti: rosa, violetta, lilla, mugugno e i loro composti. Ugualmente i liquori e sughi di frutta possono e debbono adattarsi a qualsiasi combinazione culinaria.

Bevande: La cucina futurista senza respingere sistematicamente i vini esige la presenza sulla tavola di tutte le essenze di fiori e frutti, così che ciascun invitato possa unire all'acqua il suo aroma favorito, quando la ricetta futurista non specifichi quale prendere.

Infine noi siamo preoccupati della sistemazione dell'ufficio e dei fornelli nella casa. La cucina futurista non ammette che i cibi siano elaborati nel sottosuolo buio.

A noi, cuochi futuristi, occorre della luce, della piena aria, del cielo!

Noi mettiamo la cucina in alto della casa, come lo studio dell'artista. Del cielo deve entrare nella composizione degli alimenti, come pure certi piatti chiedono di essere preparati a mezzogiorno, altri all'alba, altri esigono i raggi crepuscolari.

Ricette futuriste: rane riempite di una pasta di granchiolini di mare rosa.

— Uova affogate nel sangue di bue da servirsi su una purée di patate al siroppo di lampone.

— Filetti di sogliola alla crema Chantilly spolverati di lische pestate.

— Filetto di bue (ora di preparazione dalle 10 del mattino a mezzogiorno).

Bevanda raccomandata, un cucchiaino di cognac in un bicchiere d'acqua.

Fate cuocere un bel pezzo di filetto di bue. Tagliate in pezzi fini che disporrete in un piatto fondo pieno di rhum. Lasciate in bagno i pezzi di carne per 10 minuti poi mettete al fuoco. Fate con questi pezzi come con la classica frittatina al rhum. Fate un pesto di piccoli sgombri cotti alla gratella. Introducete questo pesto fra un letto di gelatina di frutta a vostra scelta, ribes di preferenza. Da mangiarsi molto caldo.

Niente di più squisito che:

— Una frittata alle ostriche;

— Una noce di vitello a l'absinthe;

— Bue al kummel guarnito di dischetti di banana riempita di gruviera;

— Una crema sbattuta ai pomodori bagnata di un vecchio cognac;

— Una coteletta alla menta;

— Un pollo al mugugno.

Jules MAINCAVE

cuoco futurista

9 rue Georges Sakhé, Paris).

La declamazione polittimbrica futurista

La declamazione sta alla poesia come l'esecuzione sta alla musica.

Ha cioè il compito d'interpretare-rivelare. Come la musica ha teatri e sale di Conservatorii, così la poesia dovrebbe avere in ogni città un ambiente pubblico — che chiamerei Poedromo — adibito alla declamazione.

Finora gli effetti della declamazione venivano raggiunti mediante abili variazioni di tono e di mimica. Ma i migliori declamatori, costretti nei limiti del timbro vocale loro proprio e dalla poca varietà dei gesti (spesso ripetuti per concetti differenti), non sempre riuscivano ad evitare la monotonia e l'artificialità virtuosistica della declamazione.

L'avvento della nuova poesia, parolibera e poliespressiva, ricca di onomatopoeie, simultaneità e velocità d'immagini e concetti posti su diversi piani lirici, aumentò notevolmente le difficoltà della declamazione-esecuzione.

Già nel 1911 Marinetti aveva inventato e realizzato la « declamazione dinamica sinottica ». Nelle diverse conferenze sue alla « Doré Galerie » di Londra egli declamò le parole in libertà « Bombardamento di Adrianopoli » urlandone i brani da punti opposti della sala, fra spettatori costretti a girare sul perno.

Nel 1924 lavorando al mio poema parolibero « Metropoli » e spinto dalle necessità stesse dell'opera aumentai il numero dei declamatori: considerando in essi il puro strumento vocale distribuii il testo, e quindi la declamazione, fra cinque differenti timbri di voce. In seguito adottai la segnatura dei timbri per tutti quei componimenti che la richiedevano.

Recentemente, all'Università Popolare di Milano, affollatissima, Marinetti presentò un saggio di declamazione polittimbrica di alcune mie poesie: Introduzione di « Metropoli » (6 timbri senza variazioni di tono, esempio di declamazione meccanica): « Tramonto pneumatico » (8 timbri, due dei quali con funzione di semplice commento): « Mani d'autunno » (4 timbri con variazioni di tono): declamate dai futuristi Depero, Azari, Catrizzi e da me, sotto la direzione del maestro futurista Casavola.

Da questo primo applaudito saggio si riconoscono i seguenti risultati:

1) una maggior varietà ed efficacia raggiunta senza artificio; 2) abolizione del gesto pur mantenendone i vantaggi (il mutar di timbro costituisce di per se stesso una gesticolazione); 3) possibilità di qualsiasi crescendo o balzo dai pianissimi ai fortissimi della emozione; possibilità di rendere i più disparati stati d'animo, ogni simultaneità, ogni sfumatura, le più difficili onomatopoeie; possibilità di rendere impasti di sensazioni con impasti di voci, ecc.; quindi: 4) nuovi effetti.

Inoltre: 5) la segnatura dei timbri, creando il testo-partitura, facilita la declamazione intima del lettore; 6) tale testo è perfettamente adatto ad esser accompagnato musicalmente da strumenti ad arco enarmonico, la nuova invenzione di Luigi Russolo.

Il « Poedromo », « Metropoli », la « declamazione polittimbrica » furono da me presentati al I. Congresso Futurista Italiano, dicembre 1924, e commentati dai giornali italiani e stranieri (« Nouvelles Littéraires », « Wiadomosci Literackie », etc.).

ESCODAME'

Rinascimento a Tavola

di Ennio Ferraglio

Direttore della Biblioteca Queriniana di Brescia

Le collezioni antiche della Biblioteca Queriniana possono riservare qualche sorpresa sfiziosa: è il caso di una ricca messe di edizioni cinquecentesche di ricettari di cucina e di testi che affrontano, dal punto di vista medico, letterario o puramente erudito, il rapporto della nostra vita quotidiana con il cibo e le bevande.

L'Epulario di Giovanni Rosselli è il primo ricettario di cucina ad essere stampato. Il piccolo formato del libro, il contenuto privo di connotazioni intellettuali ed erudite, le ricette di facile preparazione garantirono un notevole successo editoriale all'opera. Tra le molte edizioni una – fra le prime e più fortunate – è bresciana. Ma il primo, vero, salto di qualità rispetto alla cucina delle epoche precedenti si ha con Cristoforo da Messisburgo, scalco del cardinale Ippolito d'Este (nella splendida Ferrara dell'Ariosto) esperto in cucina e nella vita di corte. Il suo famosissimo ricettario è una pietra miliare del rinnovamento della cucina italiana moderna: per la prima volta, infatti, i cibi nati espressamente per la tavola signorile si uniscono a quelli di estrazione popolare, e molte delle sue ricette vengono evocate anche dalla tavola dei nostri giorni: i maccheroni, i tortelli con gli spinaci o la porchetta con la mostarda, solo per fare alcuni esempi. I sapori popolari irrompono anche sulla tavola del nobile in campagna tratteggiato da Agostino Gallo nelle *Giornate dell'agricoltura*: le foglie di salvia fritte e cosparsa di zucchero sono un gustoso dessert che le genti di campagna offrivano al Gallo stesso e ai suoi commensali in occasione dei loro soggiorni in villa.

Ad una gastronomia “fantastica” appartiene il *Catalo-*

go dell'inventori delle cose che si mangiano et delle bevande che oggidì s'usano del 1548. L'autore è Ortensio Lando, predicatore irrequieto, studioso del pensiero di Erasmo, simpatizzante di Lutero e, per questo, costretto all'esilio in terre d'Oltralpe. *Il Catalogo* è un bizzarro ed assolutamente incongruente tentativo di passare in rassegna tutti gli inventori di qualche ricetta, da quelle più complesse a quelle più semplici, attingendo a piene mani dalla mitologia ma soprattutto lasciando correre la fantasia a briglia sciolta. Così accade che un certo Abro-ne da Narni venga ricordato come il primo ad aver mangiato “bericoccoli, canistrelli et caviadine” o, per restare più vicino alla nostra esperienza quotidiana, che Melibea da Manerbio “fu l'inventrice de' casoncelli, delle offelle et delli salviati”. Purtroppo, alla rivendicazione della brescianità dei casoncelli fa eco un improponibile ritratto dell'inventrice: “fu costei donna di grande ardire, et è chiara cosa che con le proprie mani ammazzò un orso di grandezza mostruosa” (c. 62v).

Nella seconda metà del Cinquecento non era raro imbattersi in trattatelli scientifici ma dal tono divulgativo, quasi dei proutari, scritti da medici che ben avevano compreso il rapporto tra salute e qualità dei cibi che vengono introdotti nel corpo umano. Un esempio è offerto dal diffuso *Trattato della natura de' cibi e del bere* del medico bolognese Baldassarre Pisanelli; l'opera ha una struttura schematica: di ogni cibo e bevanda si indicano le caratteristiche ottimali, i benefici per il corpo, i danni, i rimedi, il “calore” intrinseco ed alcune notizie di storia naturale. Ma la scienza dell'alimen-

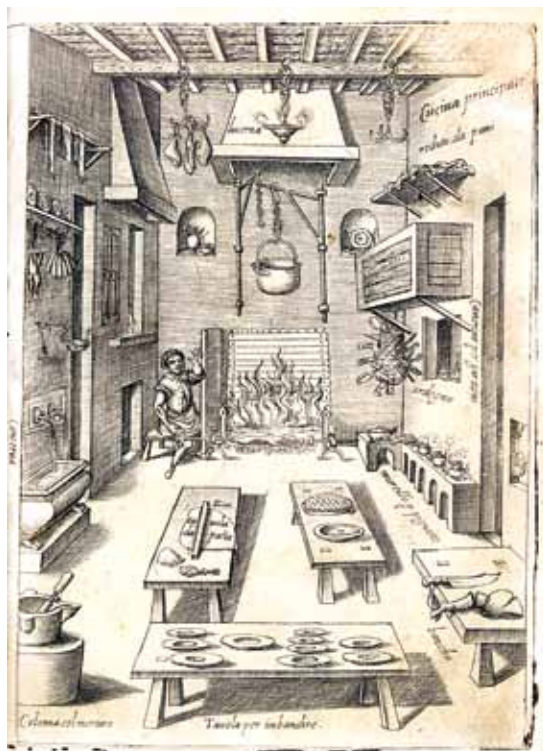


tazione e la dietistica avevano ancora molta strada da fare: troppo forte l'influenza del pensiero medievale, di impronta intellettualistica, speculativa e filosofica, e ancora troppo lontana l'età dell'empirismo per poter permettere una visione serena delle cose. Quanto l'autore fosse legato ad una visione arcaicamente simbolica del rapporto uomo-animale è reso con evidenza, fra più esempi possibili, da ciò che egli sostiene a proposito del fagiano: "Nocumenti: non si scrive del

fagiano altro nocumento se non che fa venire l'asma alle genti rustiche. Rimedi: che questi tali se n'astengano e lo lascino per le persone nobili e delicate".

L'Opera di Bartolomeo Scappi, "cuoco segreto" (cioè personale) di papa Pio V, può essere facilmente considerata il più importante trattato di gastronomia del XVI secolo, vera summa dell'arte italiana di stare a tavola nelle corti del Cinquecento. *L'Opera* è la fonte di alcune notizie biografiche sicure sul nostro grande cuoco: nell'aprile del 1536, mentre si trovava al servizio del card. Campeggi, lo Scappi venne incaricato di allestire un sontuoso banchetto in onore di Carlo V. Seguirono altri banchetti, che contribuirono a rafforzare la sua immagine di cuoco prestigioso, fino all'ultimo ricordato nel libro, cioè quello allestito in occasione del primo anniversario del pontificato di Pio V.

Ci troviamo di fronte ad una personalità di indubbio rilievo, certamente al pari di altri più noti interpreti della civiltà del Rinascimento italiano. Le ricette proposte dello Scappi si discostano notevolmente da quelle della tradizione medievale. Con sorpresa, notiamo che il maestro della nouvelle cuisine italiana del Cinquecento predilige le preparazioni a base



di animali domestici e meno quelle con animali selvatici di pelo e di piuma tanto cari alla cucina medievale, sempre un po' snob e sopra le righe per via delle immancabili interpretazioni simboliche ed intellettualistiche di ingredienti e circostanze conviviali. Poco praticabili il cervo, il daino e l'orso; abolito l'iperboreo cinghiale (al quale i nobili feudali rivolgevano una caccia spietata, considerandolo simbolo del demonio e del male), in ribasso il pavone e la cicogna, ecco

concessa via libera a pollo, cappone, vacca, vitello, castrato, maiale e pesci di ogni genere. Le spezie sono sempre presenti, ma in dosi minori a beneficio dello zucchero, ingrediente fondamentale per la preparazione di quasi tutti i piatti.

La materia dell'*Opera* è suddivisa in sei libri: nel primo, l'Autore immagina di istruire un suo discepolo sulle caratteristiche ideali del cuoco, cioè delle doti che ad esso sono richieste e delle mansioni che gli sono proprie, della maniera di costruire ambienti ad uso di cucina, delle varie masserizie, del metodo di conoscere le buone vivande e come conservarle sane. Il cuoco deve essere dotato di un notevole bagaglio di conoscenze tecniche: deve essere esperto di carni e pesci, di tutti gli alimenti commestibili, dei vari metodi di cottura e di conservazione, dell'attrezzatura di cucina. Deve inoltre avere delle indubbie doti morali: sorvegliare assiduamente gli aiutanti, vigilare sull'igiene, essere perspicace, svelto, paziente, educato e non bestemmiatore.

Nel secondo libro si tratta delle diverse vivande di carne di quadrupedi o di volatili, domestici e selvatici, e della maniera di preparare salse e sapori; nel terzo dei pesci, del loro aspetto e natura, della maniera di cucinarli e di

conservarli, dei vari modi di cuocere verdure e uova e di fare minestre d'ogni genere; nel quarto delle liste di vivande, distribuite a seconda delle stagioni; nel quinto della maniera di confezionare pasticci, crostate, torte, pizze, frittelle e dolci di ogni specie; nel sesto delle vivande più adatte per il vitto degli infermi e dei convalescenti.

Un'annotazione va fatta sulle tecniche di preparazione dei piatti e sulle soluzioni innovative proposte dallo Scappi: usare un peso per mantenere la carne da lessare al di sotto del livello dell'acqua, impanare la carne prima di procedere con la frittura, usare carta unta di strutto per avvolgere i fagiani ed evitare di danneggiarli con l'eccessivo calore della fiamma, usare un cucchiaino di legno e non di ferro per schiumare la gelatina.

Cucina per gastronomi di alto livello, quella dello Scappi, e non certo per tutte le tasche. I palati raffinati avevano di che essere soddisfatti, almeno a giudicare dai numerosi menù, di pranzo e cena, proposti a seconda dei diversi periodi dell'anno e delle circostanze sociali. Nell'ambito di queste ultime spiccano i



solenni banchetti allestiti in onore dell'imperatore Carlo V durante il suo ingresso in Roma nell'aprile del 1536 (trattandosi di giorno di Quaresima, il banchetto, con decine di portate, venne servito da soli otto scalchi e otto trincianti) e quello in onore di papa Pio V il 17 gennaio del 1566, servito, oltre che da un sublime apparato gastronomico, anche da undici scalchi e undici trincianti "eccettuando il piatto di Sua Santità".

Grande sperimentatore di sapori (il pasticcio di fagiano in sfoglia, con contorno di confettura di uva passa di Candia cotta nello Zibibbo potrebbe comparire nelle proposte dei ristoranti più raffinati del giorno d'oggi) lo Scappi fu anche sperimentatore di nuove tecniche nonché aperto all'uso di molti ingredienti che

il Nuovo Mondo inviava sulle tavole dell'Europa. Con Bartolomeo Scappi si raggiunge il punto di maggior splendore della cucina rinascimentale italiana, ma al tempo stesso l'inizio della parabola discendente: nuove ricette, nuovi sapori, una nuova etica dello stare a tavola, che parla francese, si appresta, ormai, a fare la sua comparsa nel "gran teatro" della cucina e delle sale da pranzo.



Cioccolata, che passione!

di Maddalena Piotti

Che bevanda delicata!
Che diletto che mi dà!
Viva pur la cioccolata
Che dà gusto e sanità

Carlo Goldoni,
La conversazione, 1758

Che vita maledetta
è il far la cameriera!
Dal mattino alla sera
si fa, si suda, si lavora, e poi
di tanto che si fa nulla è per noi.
È mezz'ora che sbatto;
il cioccolatte è fatto, ed a me tocca
restar ad odorarlo a secca bocca?

Wolfgang Amadeus Mozart,
Così fan tutte, 1790

Ero fasciato di fuoco, stanotte. Rivedevo tutte le tue attitudini, ripensavo le tue carezze. Ti ricordi quando ci alzavamo per prendere una tazza di latte? Ti ricordi della cioccolata che tu mangiavi tutta per te?

Gabriele D'Annunzio,
Epistolario, 1913

Cioccolato, cibo dalla simbologia polivalente: caldo, nutriente, rassicurante ma anche cibo profumato, corroborante, antidepressivo, storicamente associato a proprietà afrodisiache, soddisfa i bisogni primari, essenziali, vitali ma anche le inquietudini del pensiero, sazia pancia e testa, colma i buchi della fame e le pene esistenziali, è un dolce surrogato per placare desideri insoddisfatti e compagno di desideri appagati...

Ti prende, ti avvolge, ti conquista, ti trascina in una goduriosa dipendenza ... il senso di sazietà arriva solo nel momento in cui l'hai sconfitto finendo tutto quello che hai sottomano e sott'occhio... da vero adepto lo gusti, lo adenti, lo lasci sciogliere in bocca coltivandone il sapore senza che la nausea per l'eccesso ti sfiori se non come piccolo problema morale, frutto di educazioni che ripudiano l'esagerazione,

la smodate quantità, il lasciarsi andare al dolce peccato della gola...

Cioccolato, bevanda/alimento che sconfinava nei secoli tra sacro e il profano: nel 1569, in virtù della sua consistenza di liquido, la cioccolata viene dal papa Pio V concessa come bevanda nei digiuni quaresimali. Dal Settecento le vengono attribuite proprietà afrodisiache: diventa il cibo tentatore nella cantata *La Cioccolata* dove Metastasio nel 1735 descrive la schermaglia erotica in cui cerca di sedurre la ninfa Filile illustrandole le qualità della cioccolata. Anthelme Brillat-Savarin, grande consumatore di cioccolata, nel suo *Fisiologia del gusto* (1825) dedica pagine piene di entusiasmo, suggerendo il suo uso all'uomo impegnato gran parte della notte a "lavorare", anziché dormire....

Inevitabilmente si presta ad essere co/protagonista in letteratura. Lo ritroviamo in testi con titolazioni a lui dedicate e in mezzo alle pagine come elemento che enfatizza stati d'animo, che "profuma" la descrizione degli ambienti, che marca situazioni emotivamente significative, "Attenzione all'acqua, al vino, a tutto: vivete di cioccolato!" scrive Clelia a Fabrizio nella *Certosa di Parma*, individuando nel cioccolato l'unico alimento in cui il veleno non può essere disciolto.

Dolce come il cioccolato di Laura Esquivel, racconta un'impossibile storia d'amore in cui il cibo diventa metafora e strumento espressivo, rito e invenzione, promessa e godimento. "La prima operazione (per fare un'ottima cioccolata) è quella di tostare il cacao. Per fare questo è bene usare una padella di latta invece del comal, perché l'olio che secernono i chicchi penetrerebbe nei pori del comal. E' importante seguire alla lettera queste indicazioni, perché la bontà della cioccolata dipende da tre fattori, e cioè: dal fatto che il cacao sia sano e non avariato, dal mescolare diverse qualità di cacao e, per ultimo, dal grado di tostatura."

Il ricordo della cioccolata calda riporta temporaneamente a casa la sorella generale, comandante di un drappello di guerriglieri rivo-

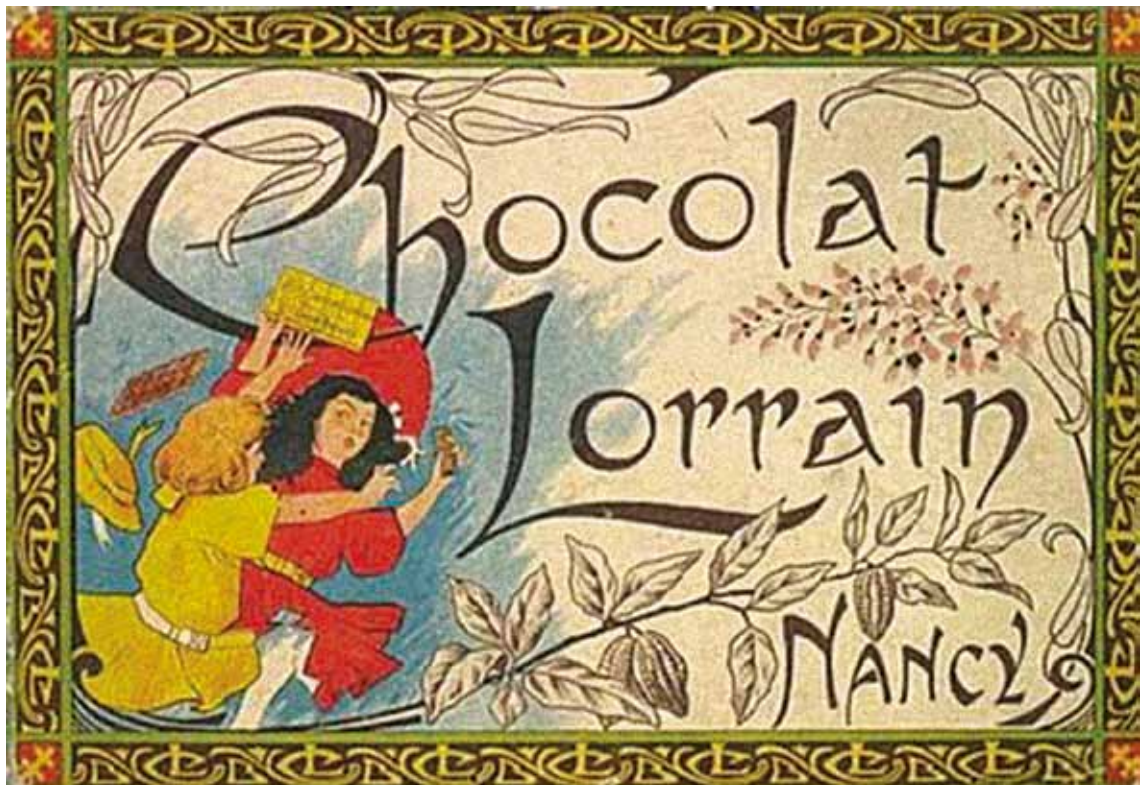
luzionari: “Gertrudis scese da cavallo e come se il tempo non fosse passato disse con la massima disinvoltura di essere venuta per una buona tazza di cioccolata appena sbattuta ... chiudeva gli occhi ogni volta che beveva un sorso della cioccolata che aveva davanti. La vita sarebbe stata molto più piacevole se uno potesse portare sempre con sé i sapori e gli odori della casa materna.”

Nella *Cioccolata da Hanselmann* di Rosetta Loy la cioccolata perde il suo carattere voluttuoso per diventare cibo dell'inclusione familiare: l'amico di famiglia viene in visita portando scabri pacchetti legati con lo spago ma, sorpresa, all'apertura si rivelano pieni di pezzetti di cioccolata... Alimento dell'intimità domestica calda e accogliente ma non priva di risvolti leggermente minacciosi: “Era stato a quel punto che il bambino aveva rovesciato la tazza della cioccolata, era inevitabile aveva detto la signora Arnitz, non stava fermo un momento... La cioccolata gli si era versata sulla camicia, sui calzoni e lui la guardava spaventato... Era un bambino grassoccio, riccio, con la faccia impiasticciata di panna, e sotto al tavolo le gambe pendevano ora sconsolate, serrate nei pantaloncini troppo stretti. Finito l'idillio, la cioccolata, finita la belle famille.”

Cioccolata come emblema fantastico di mondi sconosciuti: il Dario Fo bambino pensa che la Svizzera sia tutta di cioccolata, “A spararmi 'sta frottola è stato per primo il radiotelegrafista della stazione. Mi aveva offerto un quadretto di cioccolata e aveva aggiunto: come è ingiusta la vita! Noi qui a spiluccare miseri pezzettini e loro, di là, 'sti svizzeri del cavolo ce ne hanno da buttare, perfino sui tetti!”, da: *Il paese dei mezaràt*.

Psicologia e filosofia a confronto sulle rinunce imposte a un trapiantato di cuore, troviamo nel volume: *Amici, amanti, cioccolato* di Alexander McCall Smith: “Invece mi hanno imposto di rinunciare al cioccolato. Questa sì che è un'impresa. Più ci penso e più mi viene voglia.” Isabel concordava. “Il cioccolato è al centro di grosse discussioni filosofiche. Ci dice molto sulle tentazioni e sull'autocontrollo. “Ci pensò su un momento. Era davvero un argomento appassionante, il cioccolato, a pensarci bene. “Sì” concluse, “il cioccolato è una dura prova, vero?”

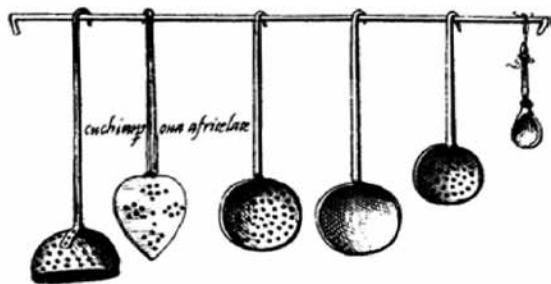
Però potremmo, tra noi, continuare a pensare che una tavoletta di cioccolato non ha mai fatto male a nessuno... e allora, perché rinunciare?



Esiste una cucina bresciana?

osterie ed articoli nella stampa locale

di Antonio De Gennaro



Il cibo e le sue diverse elaborazioni ebbero, nel corso dei secoli, appassionati cultori trovando espressione grafica e comunicativa anche nei nostri giornali.

Un attento studioso della nostra realtà locale potrebbe, infatti, dalla visione delle pagine di riviste e giornali di decine di anni addietro, ricostruire come il cibo e il vino, suo fedele accompagnatore, abbiano trovato ospitalità, in tutte le sue accezioni, sulla stampa bresciana.

Dico cibo ma allargo il discorso ai luoghi deputati alla sua vendita, come i negozi, o al suo consumo come ristoranti, osterie ecc.

Nell'*Annuario guida della città & della provincia di Brescia* del 1900, edito dallo Stabilimento Tipografico Sentinella, veniamo a conoscenza delle oltre 300 osterie presenti nella nostra città. Tra di esse ritroviamo alcuni dei nomi che ritornano nei ricordi dei nostri anziani o in quelli di chi, tanti anni fa, trovava in esse compiacente rifugio il giorno in cui decideva di marinare la scuola: Fiasco, Fontanino, Bacco, Zerlot, Cappa d'oro, Leone di Venezia, Promessi sposi, Ronchetto, Due Torri, Borsa, Cantinone, Ponticella, Canton d'Adamo, Speranzina, Inferno, Due Mori, Bersaglio, Leoncino, Pollin d'Oro, Pasqual, Due pugni, Maglio, Bersagliere, Antico Pellegrino, Pintone, Zuavo, Buontemponi, Pippa, Pincio, Zerla d'oro, Antico Frate.

Tutti nomi che ci riportano a un tempo in cui la frenesia coatta dell'oggi si stemperava in ritmi più lievi e l'*happy hour* doveva ancora diventare un rito di massa.

Per assistere al passaggio da una presenza meramente pubblicitaria ad una in cui il cibo, in tutte le sue declinazioni, trova più compiuta ospitalità sui giornali locali, bisognerà, però, attendere ancora qualche anno. L'argomento era ritenuto futile e, in giornali in cui la foliazione era allora molto ridotta rispetto a quella attuale, poteva solo rubare spazio ad altri articoli ritenuti più interessanti.

È con l'uscita del *Giornale di Brescia* che si cominciano a trovare articoli che, nel solco di un recupero delle tradizioni locali, cercano di studiare cosa è stata e come potrebbe essere la cucina bresciana.

Significativo, a questo proposito, l'articolo comparso mercoledì 6 maggio 1964 in cui il giornalista e scrittore Camillo Pellizzari commenta l'uscita, per conto dell'Ente del Turismo di Brescia, di una guida gastronomica: "Nella riunione, nella quale è stata presa la decisione

BARBATELLE DI VITI
di Trebbiana, Negrara Bianca, ecc. garantite
di S. Martino della Battaglia e dintorni (LUGANA)
(località immuni da fillossera)

—> **L. 5 al cento** <—

VINO NERO e BIANCO
da Lire 28 a Lire 40 all'etto litro

Rivolgersi alla **Cantina Manerba** in Desenzano sul Lago
ed in BRESCIA, Via Trieste, N. 24

Premiata Fabbrica Liquori —
— ed **ACQUA TUTTO CEDRO**

ARRIGHINI BATTISTA
— già Filippo Frasneli —

Premiato alle Esposizioni Nazionali di Roma
Milano 1881, Torino 1884 ed Esposizione
Veneta 1899 colla massima onorificenza.

Deposito Birrone di Chiavenna
BRESCIA, Fuori Porta Stazione
in Borghetto S. Nazario: N. 12

ALBERGO MADONNA
IN GUSSAGO
 OTTIMA CUCINA - VINI SCELTI
 Trattamento di famiglia
Raccomandato alle comitive ed ai ciclisti
 Firmo Tosini, prop.

COLOMBO GIUSEPPE
 Salumiere
 successore ad A. FARISOGLIO
 Brescia - PORTICI SPADERIE, N. 51 - Brescia
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE
 Salumi e Prosciutti affumicati di Praga e Germania

di predisporre la guida, si è anche parlato della cucina bresciana, cucina sulla quale i pareri sono diversi. Per alcuni essa esiste – in special modo nella tradizione – e può assai opportunamente e facilmente essere vivificata. Per altri essa esiste sì, ma molto modestamente e, di conseguenza, non può essere ripresa troppo facilmente. Secondo noi, in base ai dati che andiamo raccogliendo da anni, la cucina bresciana esiste e con un numero di piatti abbastanza sostanziale. Solamente, a somiglianza del resto di quello che avviene in parecchie regioni, non è tanto una cucina esclusivamente caratteristica della provincia e di “tutta” la provincia, ma è piuttosto una cucina lombarda che nelle varie zone, si avvicina, o meglio, si identifica parzialmente con quella delle province confinanti. Il che è assai logico, date le varie vicissitudini storiche del passato.

Così la stessa “polenta e osei”, della edizione bresciana, è quasi uguale a quella della provincia di Bergamo. Così molti cibi caratteristici delle valli sono gli stessi della vicina Valtellina (polenta taragna, salumi, formaggi)...

In merito all'iniziativa dell'Ente del turismo
Esiste una cucina bresciana?
Essa non risulta caratteristica della provincia, ma è piuttosto una cucina lombarda che si identifica nelle varie zone con quella dei paesi confinanti - Occorre curare bene il settore dei vini

CAFFÈ RISTORANTE
 Porta Venezia - BRESCIA - Porta Venezia
 condotto da
QUAGLIETTI ETTORE
 Vini, Liquori esteri e nazionali - Generi di Pasticceria
 SALONE PER BANCHETTI, SPOSALIZI, FESTE DA BALLO
 Prezzi modicissimi

La cucina bresciana quindi esiste ed è tuttora, in gran parte, vitale. Ma, più che costituire un tutto unitario, salvo che per alcuni piatti come le mariconde, la polenta e osei, gli uccelli scappati, il bossolano, si diversifica, assai logicamente secondo le varie zone”.

Il giornalista continua nel suo articolo: “Così la cucina caratteristica bresciana avrebbe possibilità di successo solo se gli albergatori non approfittassero del menù caratteristico per aumentare senza ragione i prezzi normali anche quando il piatto non fosse per nulla costoso.

Ma anche i vini devono avere le loro attenzioni: Massima cura dovrebbe essere in special modo posta nel ricercare per ogni zona i vini locali nella loro espressione più genuina. E non dovrebbero essere soltanto costosi vini di bottiglia, ma anche vini sciolti, che giungessero direttamente da cantine private... Perché mai anche i ristoranti delle varie zone produttrici di vini non debbono offrire la produzione locale, ma limitarsi a far chiedere se si vuole il “bianco” o il “nero”, il solito vino standard, gasato artificialmente e di sapore eguale per tutta Italia?

Qui dovrebbe essere la clientela a protestare, a chiedere se non vi è nulla di buono nella produzione locale, a far capire che, se tutto questo manca, essa si rivolgerà, in avvenire, altrove”. Sagge parole!!

NEGOZIANTI IN VINI
 CONCESSIONARI
 per la fabbricazione del
 Wermouth Speciale
PALAZZI
BRESCIANI & GRESSENT
 Successori a
SPIAZZI GIUSEPPE
BRESCIA
 Fuori Porta Gremona

Trattoria del Moro
 CON ALLOGGIO
 Piazza Nuova - BRESCIA - di fronte a Via Larga
 Cucina casalinga - Vini nostrani finissimi di Riviera, Gussago, Collebeato e Cellatica
 Prezzi modicissimi.
 prop. SQUASSINA GIOVANNI

Dell'autenticità della cucina bresciana

di Anna Bossini

Esiste o non esiste una vera cucina bresciana? Il problema già affrontato numerose volte non è mai stato definitivamente risolto, anche se un certo numero di lavori editoriali indicano le ricette più conosciute, come i *casonsèi*, il manzo di Rovato all'olio, lo spiedo, la tinca ripiena al forno, il carpione del Garda, *il cuz*, ma in passato non è stato tenuto conto della territorialità a cui questi piatti appartengono, una territorialità che, contrariamente, ha avuto modo di emergere.

Nel cuore della territorialità bresciana si conservano molte e antiche tradizioni, diverse da zona a zona, talora influenzate, ma non soprafatte, dai costumi, e soprattutto dalla gastronomia delle province confinanti. Le festività natalizie venivano onorate con ricche mense sulle quali comparivano piatti come capponi e galline lessi con ripieno alla bresciana, cotechini e sopresse con spinaci, casoncelli, tagliatelle al ragù di anatra, manzo in salmì, salmì di anatra, pasticcio di coniglio, lepre alla montanara (o anche con cipolline e funghi freschi), e dessert come gli ormai dimenticati *marù a la nèf*, il budino di castagne, le tramontate *biline* cotte nel latte. Per concludere imbandigioni così corpose e favorire la digestione venivano serviti *grog* aromatizzati alle spezie, la grappa al pino e l'amaro di Breno. Ai Santi Faustino e Giovita, protettori della città di Brescia, era legato l'uso di riunire in casa parenti e amici per gustare un piatto tipico, la lepre in salmì alla bresciana, il cui intingolo viene usato per condire le *taiadèle*, tagliatelle all'uovo.

Il mese di marzo vede numerose feste dedicate all'agricoltura, come quelle di Gambara e Longhena, dove le trattorie aprono le porte per offrire i già citati *casonsèi a la bresana*, che variano per l'impasto da zona a zona.

Le mense pasquali, anche le più povere, erano rallegrate dalla zuppa di mariconde e dalla carne di manzo o gallina lessata, per concludere con il dolce tradizionale *bossolà*. Dall'autunno alla primavera era d'uopo trovare la trippa alla paesana,

i casonsèi de puina (casoncelli ripieni di erbe e ricotta) e *l'insalata del préost*, un gustoso insieme di patate, capperi, peperoncini e cipolline.

Anticamente, nella festa di San Giovanni Battista, si celebrava il solstizio d'estate, ma oggi ben poco è rimasto delle consuetudini propiziatriche, come raccogliere erbe medicinali. La Fiera a lui dedicata nell'antico quartiere bresciano di San Giovanni offriva sulle bancarelle i biscotti bresciani, impastati anche con miele, lo *stracaganase*, dolce mandorlato a forma di piccola pasta allungata, il cui nome significa letteralmente "stanca mandibole" per il lungo lavoro masticatorio di cui necessita.

Tra i più apprezzati sulle tavole della "Leonesse d'Italia" i *casonsèi a la bresana*, oggi ripieni di carne, formaggio, pane grattugiato: versione arricchita dell'originale di cui ci parla il Folengo nei suoi scritti (XVI secolo), dove la *farcia* comprendeva pane e poco formaggio, a differenza di quelli mantovani, detti *tortellus*, dove già al tempo v'era la carne.

L'elemento acquatico, abbondantissimo nel territorio bresciano, è sempre stato l'habitat dal quale proveniva una notevole parte del sostentamento della sua gente. I laghi, i fiumi, i torrenti, le risaie, erano vivai nei quali proliferavano le numerose specie ittiche e anfibie, eccelsa tra tutte quella del mitico carpione del Garda.

Molti dunque gli elementi che formano una gastronomia territoriale ricca, eclettica, cui si può solo "rimproverare" di non includere il mare.



Verba Volant

Cammina, cammina, alla fine sul far della sera arrivarono stanchi morti all'osteria del Gambero Rosso... Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perchè la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!

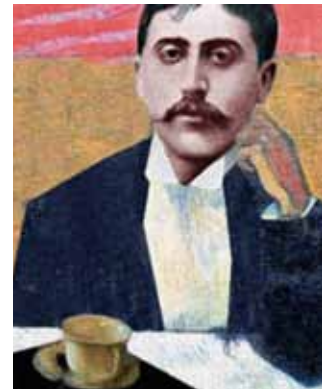
La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dové contentarsi di una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca.

Quello che mangiò meno di tutti fu Pinocchio. Chiese uno spicchio di noce e un canuccino di pane, e lasciò nel piatto ogni cosa. Il povero figliuolo col pensiero sempre fisso al Campo dei miracoli, avevo preso un'indigestione anticipata di monete d'oro.

Collodi,
Le avventure di Pinocchio.



Sin dal giorno precedente Françoise, felice di darsi a quell'arte della cucina per la quale certamente aveva un dono, stimolata, d'altra parte, dall'annuncio di un nuovo invitato a tavola, e sapendo



che doveva comporre, secondo metodi da lei solo conosciuti, l'arrosto di bue in gelatina, viveva nell'effervescenza della creazione... Poiché ella dava un'importanza estrema alla qualità intrinseca dei materiali che dovevano entrare nella fabbricazione della sua opera, andava lei stessa alle Halles a farsi dare i più bei carè di girello, di spalla di bue, di piede di vitello, come Michelangelo che passava otto mesi alle cave delle montagne di Carrara a scegliere i marmi più adatti per il monumento a Giulio II... Infine il bue freddo alle carote fece la sua apparizione depresso dal Michelangelo della nostra cucina su degli enormi cristalli di gelatina simili a blocchi di quarzo trasparente...

«L'Ambasciatore – le disse mia madre – ci assicura che in nessun luogo si gustano un bue freddo e dei soufflé al formaggio come i vostri». Françoise, con l'aria modesta e di voler rendere omaggio alla verità, lo riconobbe, senza d'altronde essere impressionata dal titolo di ambasciatore; ella diceva del signor de Norpois, con l'amabilità dovuta a chi l'aveva presa per uno "chef": «è un vecchio gentile come me».

Marcel Proust
Alla ricerca del tempo perduto.

La cucina di Fratta era un vasto locale, d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra più d'una voragine: oscuro anzi nero di una fulig-

gine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzero-
le, delle leccarde e delle guastade appese ai loro
chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi
credenze, da armadi colossali, da tavole ster-
minate; e solcato in ogni ora del giorno e del-
la notte da una quantità incognita di gatti bigi
e neri, che gli davano figura d'un laboratorio
di streghe.

Ippolito Nievo,
Le confessioni di un italiano.

Mr. Bloom mangiava con gran gusto le in-
teriora di animali e volatili. Gli piacevano la
spessa minestra di rigaglie, i gozzi piccanti, un
cuore ripieno di arrosto, fette di fegato impa-
nato e fritte, uova di merluzzo fritte. Gli pia-
cevano più di tutto i rognoni di castrato alla
griglia che gli lasciavano nel palato un sottile
gusto di urina leggermente aromatica.

James Joyce,
Ulisse.

Grangola era un buon burlone al tempo
suo e amava bere schietto e mangiar salato
quant'altri al mondo. A tal uopo teneva or-
dinariamente buona munizione di prosciutti
di Magonza e di Baiona, moltissime lingue
di bue affumicate, abbondanza di biroldi alla
loro stagione, bue salato con mostarda; poi
rinforzo di bottarga, una provvista di salsicce
ma non di Bologna (non si fidava a' bocconi
de' Lombardi) ma di Bigorra, di Lonquaulnay,
de la Brenne e di Rouargue.

François Rabelais,
Gargantua e Pantagruelle.

Se fa merenda; un vitelletto intero
E una corba di pane appena basta;
Si val d'una bigoncia per bicchiere,
E coll'oste pel vin spesso contrasta;
Ed ha ragion e anch'io lo vo' sincero,
E sempre ho udito dir che l'acqua il guasta;
Pur non son bevitore come son tali,
E mi bastano cinque o sei boccali.

Teofilo Folengo,
Macheronee, traduzione dal latino.

(5 luglio 1827)

Vino. Il piacer del vino è misto di corpora-
le e spirituale. Non è corporale semplicemen-
te. Anzi consiste principalmente nello spirito.

Giacomo Leopardi,
Zibaldone.

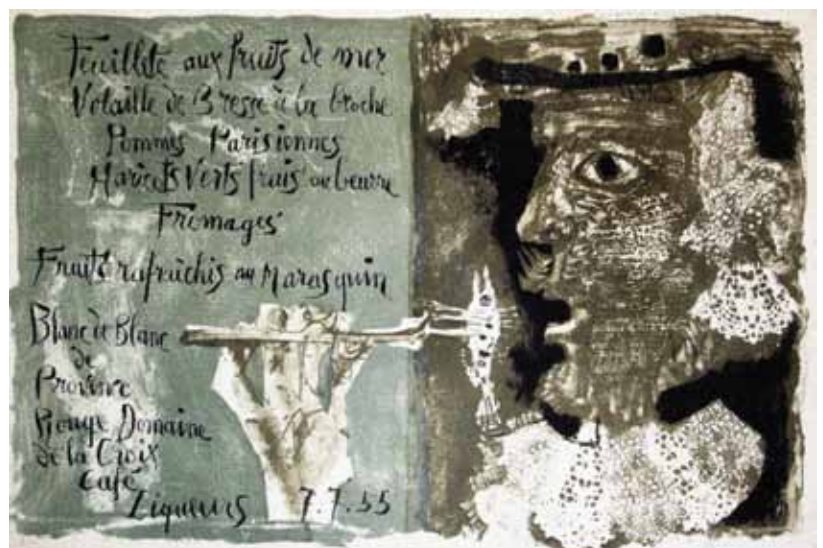
Un certo cacio vermicoloso, denso di cer-
ti vermicciuoli bianchissimi che paion di lat-
te e che stanno così intrecciati e ammatassa-
ti l'uno con l'altro da rappresentarmi in viva
immagine, a me studioso di storia romana, la
pelle malata di Silla in Pozzuoli. E' un *caseo-
lus vetus* che quanto più invecchia più baca.
I ghiotti anco ecclesiastici in terra d'Abruzzi
non lo pregiano e gustano se non quando sul
vassoio "cammina da sè" come il bimbo svez-
zato dalla poppa.

Gabriele D'Annunzio,
Libro segreto.

Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
il riso crudo, come dici tu.

Già suona mezzogiorno... Ecco il risotto
Romagnolesco, che mi fa Mariù.

Giovanni Pascoli
Risotto Romagnolesco





ExLibris

Il Notiziario del Sistema Bibliotecario Urbano di Brescia

Direzione e redazione:
Biblioteca Civica Queriniana
via Mazzini 1, Brescia
Telefono 030.2978200 -01
Fax 030.2400359;
queriniana@comune.brescia.it

Direttore:
Ennio Ferraglio

Coordinamento ed editing:
Stefano Grigolato

Hanno collaborato a questo numero:
Andrea Arcai, Stefano Grigolato,
Ennio Ferraglio, Maddalena Piotti,
Antonio De Gennaro, Anna Bossini

Realizzazione e stampa a cura della
Compagnia della Stampa
www.lacompagniamassetti.it

Visita il sito web del
Sistema Bibliotecario Urbano
a questo indirizzo:
www.comune.brescia.it

...e per dessert:

- Chi non bada a ciò che mangia difficilmente baderà a qualsiasi altra cosa.
(Samuel Johnson)
- Dio fece il cibo, il diavolo i cuochi.
(James Joyce)
- Dopo un buon pranzo, si può perdonare tutto, persino i propri parenti.
(Oscar Wilde)
- La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.
(Jean Anthelme Brillat-Savarin)
- Nella chiesa co' santi e in taverna co' ghiottoni.
(Dante Alighieri)
- L'uomo è come il vino: non tutti i vini invecchiando migliorano; alcuni inacidiscono.
(Eugenio Montale)
- Nove persone su dieci amano il cioccolato. La decima mente.
(John G. Tullius)
- Non conoscete il Nepente d'Oliena neppure per fama? Ahi lasso! Io son certo che, se ne beveste un sorso, non vorreste mai più dipartirvi dall'ombra delle candide rupi e scegliereste per vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i sardi chiamano Domos de Janas per quivi spugnosamente vivere tra caratello e quateruolo.
(Gabriele D'Annunzio)
- Tutti gli uomini sono dei mostri; non c'è altro da fare che cibarli bene: un buon cuoco fa miracoli!
(Oscar Wilde)
- Solo gli imbecilli non sono ghiotti...
Si è ghiotti come poeti; si è ghiotti come artisti.
(Guy de Maupassant)