

## ***Storia della cucina italiana***

*I Romani, nostri progenitori, durante la curva discendente del loro potere che in Europa si concluderà con la caduta dell'impero romano d'occidente (476 d.C.) vivevano il banchetto come un lungo momento di rilassatezza in cui spilluzzicare complicate vivande (lingue di fenicotteri, fegato di animali e uccelli rari) ricoperte di costosissime spezie tra gli accordi delle cetre e le melodie dei flauti; questo per i rappresentanti del potere che si stava autodistruggendo mentre il popolo e gli schiavi dovevano arrangiarsi con gli avanzi o nutrirsi principalmente di ortaggi ed erbe.*

*Con le invasioni barbariche parve distrutta ogni tradizione culinaria e alimentare tanto che quando nel 569 arrivarono dalle Alpi i Longobardi di qualunque pasto gastronomico si era perso anche il ricordo. Vicende diverse toccarono alle zone periferiche del nostro paese, soprattutto alla Sicilia che dal secolo IX iniziò ad essere colonizzata dagli Arabi che influirono notevolmente sulla cultura e sugli usi degli isolani. Venne ad esempio introdotta la pasta secca (nata probabilmente come alimento per le popolazioni nomadi arabe per la sua facilità di conservazione) e qui trovò le condizioni favorevoli per il suo sviluppo e la sua diffusione verso Genova, Napoli, la Francia, la Spagna. Sarà la cultura del cristianesimo e della chiesa cattolica a riconsiderare i piaceri della gola avvertendoli come una colpa legata indissolubilmente alla sessualità: il peccato di Adamo ed Eva nel Paradiso terrestre era un peccato di orgoglio, ma coinvolgeva una donna e si era concretizzato nell'atto di mangiare. La perfezione spirituale passava dunque attraverso l'astinenza alimentare e soprattutto attraverso la privazione della carne. Fino al Mille le diete dei monasteri si limitavano a pane e legumi, con uova e formaggio nei giorni consentiti e qualche frutto di stagione. La rinuncia alla carne era legata da un lato al rifiuto della violenza che si esercita nell'uccisione degli animali, dall'altro alla tutela della verginità che i cibi più energetici potevano mettere in pericolo. Fu dall'epoca di Carlo Magno che il dilemma di conciliare le crapule di romana e barbarica memoria con le privazioni degli asceti cristiani fu risolto: digiuni e astinenze si alternarono ai giorni di festa in cui anche per il potere religioso il pasto abbondante e variato era dovuto a Dio come forma di rispetto e preghiera: il piacere della tavola, cioè il piacere terreno coincideva nei giorni festivi con quello spirituale e religioso. E così la vita nei monasteri mutò attraverso l'abbandono dell'ascetismo totale perché nel corso dell'anno parecchie furono le occasioni in cui la tavola imbandita era considerata luogo di preghiera. Parallelamente nei castelli medioevali organizzati in feudi si andava allargando il numero delle persone che potevano mangiare regolarmente perché prestavano i loro servizi al sistema economico autarchico medioevale (artigiani, domestici, ecclesiastici, armigeri).*

*Certo in epoca medioevale non si può parlare di gastronomia: fino al momento in cui in Europa il rinascere della vita cittadina porta, in Italia prima che altrove, a un raffinamento dei costumi, i festini medioevali appaiono più affini alle barbariche*

*ammucchiate alimentari che a creazioni armoniche. Fu nel Duecento, col rifiorire della vita cittadina, con l'intensificarsi dei traffici in seguito alle crociate, con la formazione dei primi nuclei produttivi sui quali si svilupperà poi la borghesia che trovò attenzione e legittimazione la ricerca dei piaceri della tavola: la gastronomia tesa a corteggiare il gusto, a sensibilizzare il palato, recuperò alcuni modi di cottura nel forno o nei tegami posati su ricettacoli di braci nell'angolo del camino. Rinacque l'arte antica degli umidi e delle salse e l'uso di travestire i cibi e di presentare gli uccelli in tavola adorni delle loro penne. La ripresa delle antiche tradizioni a lungo dimenticate coincise con l'introduzione di nuovi elementi alimentari che arricchirono la tavola dei signori: spezie e zucchero di canna che gli Arabi coltivavano da tempo in Sicilia e che si diffuse sostituendo il miele e consentendo l'invenzione dei confetti che chiudevano ogni convito importante come il più sicuro segno di distinzione. In Italia fu la Toscana la regione in cui si svolse il rinnovamento che caratterizzò l'arte della cucina nel corso del XIV secolo, quando il passaggio dalla cucina popolare alla sperimentazione di una gastronomia che si sarebbe imposta a tutta Europa fu elaborata dalla classe alto-borghese che aveva realizzato le fortune economiche delle città. Le condizioni ambientali, sempre più favorevoli da quando Matilde di Canossa e in seguito i Comuni avevano dato inizio al terrazzamento dei rilievi e al controllo della rete idrica, fornivano la regione di eccellenti materie prime: l'olio delle colline senesi e fiorentine, i piselli e i cavoli di Lastra a Signa e Scandicci, gli agnelli del Casentino, i vitelli della Val di Chiana, le triglie del Tirreno e i lucci del lago di Chiusi. Tutto si comperava al Mercato Vecchio di Firenze, dove si davano convegno anche i venditori ambulanti del contado che recavano ceste di uova, cacio e selvaggina.*

*Nel Chianti si produceva già un buon vino vermiglio, erano noti il Montepulciano e il Montalcino e dall'isola d'Elba proveniva un nobile Aleatico. Era particolarmente ricercato il pane di Prato, che ispirò ai cuochi dei conventi un pane raffinato addolcito col miele e profumato di spezie, condito di fichi secchi e acini d'uva; fu l'antenato del panforte di Siena e probabilmente anche del panettone milanese, che divennero i dolci tipici del Natale. Fino al Duecento anche nella cucina toscana imperversarono le spezie e dilagò molto presto la moda dei confetti, destinati per il loro costo alle occasioni importanti.*

*Le famiglie della borghesia delle origini, non disponendo ancora di palazzi col salone di ricevimento, facevano festa nelle strade: si disponevano lunghe tavole sotto una tettoia di tela che proteggeva dal sole; foglie, fiori e tappeti rivestivano i muri, e all'aria aperta si servivano pranzi che nel Trecento erano già variati. Ogni famiglia toscana benestante del Trecento apparecchiava per gli ospiti con tovaglie candidissime e disponeva di piatti e boccali d'argento, di bicchieri d'argento e di vetro e di saliere smaltate; con i taglieri finemente incisi, i candelieri, le confettiere, i bacili per lavare le mani, gli oggetti più preziosi facevano bella mostra sull'alzata della credenza nella stanza principale.*

*A differenza che altrove in Toscana si teneva molto alle buone maniere; l'unica deroga era il vino che, nei periodi di epidemie che in quel secolo infuriavano, era concesso bere a garganella come antidoto e narcotico; anche le belle fanciulle e i*

*distinti giovani che raccontano le novelle del Decamerone, tra le confetture e i pasticcini delle loro aristocratiche merende, qualche bicchiere di vino se lo concedono spesso.*

*Oltre che nei palazzi anche nei monasteri i rigori digiunatori nel 1400 erano un ricordo: la Chiesa, e soprattutto la corte papale, aveva accolto di buon grado la tendenza di onorare Dio a tavola: il peccato di gola non appariva più a nessuno tanto spaventoso. Le cronache del 1500 e del 1600 riportano il racconto di una serie di banchetti per ricevimenti ufficiali di un lusso inaudito in cui centinaia di portate diverse si alternavano a musiche, canti e balli. Mentre truppe mercenarie francesi, tedesche, spagnole percorrevano a ondate la penisola saccheggiando e devastando, le corti rinascimentali di Milano, Ferrara, Firenze, Mantova, Urbino, la Serenissima Repubblica di Venezia, la Roma papalina di Michelangelo e Raffaello gareggiavano per lo splendore dei palazzi, la magnificenza delle collezioni d'arte e la messinscena dei pubblici festeggiamenti. Un matrimonio, la visita di un sovrano straniero, la conclusione di un trattato erano l'occasione per organizzare davanti alla meraviglia dei sudditi sontuose processioni per la città: a Milano archi trionfali e quadri viventi erano progettati da Leonardo; Lorenzo il Magnifico disegnava a Firenze scene e costumi per i carri allegorici. Di ogni festa la conclusione solenne era il banchetto, i cui resti, specie dolci, era consuetudine distribuire ai cittadini. La fantasia non aveva limiti: nel 1595 il cardinal Grimani a Roma a Palazzo Venezia offrì un convito agli ambasciatori della Serenissima, che furono accolti con pifferi e tamburi. Le trombe introdussero conserve e confetture, mentre piatti d'oro e d'argento colmi di biscotti e pinoli apparvero al suono delle arpe. Dopo una zuppa di latte e vassoi di teste di capriolo, le tube annunciarono sessantaquattro portate di polli in salsa catalana, e i piatti degli arrostiti e dei fagiani volteggiarono in sala sulle armonie delle viole. Col dessert di panna montata e marzapane si accompagnarono le danze di una giovane araba e una più ingenua recita di bambini. Il 13 settembre del 1513 la Roma di papa Leone X Medici, noto buongustaio, festeggiò la nomina a patrizio del nipote Giuliano con un banchetto solenne in Campidoglio. La tavola, che accoglieva venti sceltissimi invitati, troneggiava su un soppalco al centro della piazza, mentre intorno era stata eretta una gradinata a semicerchio per la folla che assisteva allo spettacolo. Quando, al passaggio dei bacili di acqua odorosa, gli ospiti dispiegarono i tovaglioli bianchissimi per asciugare le mani, si liberò nell'aria un volo di uccelletti svolazzanti. L'abbondanza era tale, narrano i cronisti, che i invitati presero a gettarsi l'un l'altro le portate, e infine si videro capretti e fagiani, porcellini e pernici volare verso le tribune e insozzare la piazza.*

*Ottant'anni dopo, nel maggio del 1593, come racconta lo scrittore gastronomo Vincenzo Cervio ne Il trinciante, accogliendo i figli del duca Guglielmo di Baviera Roma rinnovò, erano anni molto difficili, i fasti trascorsi. Anzi li superò, perché alle mille persone ammesse in Castel Sant'Angelo la tavola d'onore apparve, tra gli stemmi del pontefice e dei principi tedeschi, letteralmente coperta d'oro e perle si alternavano a quattro fagiani dalle penne tempestate di gocce d'oro tremolanti e a tre leoni di pasta reale dorata; dorati erano pure i pasticcini freddi a forma di aquile,*

*leoni e tigri. Al termine del pranzo fu portato in sala un modello in pasta di Castel Sant'Angelo, da cui uscirono pernici e uccelletti vivi che reggevano sul capo coroncine d'oro e dietro a loro apparve un toro meccanico, ovviamente dorato, che camminava da solo.*

*È evidente che la gastronomia di questi esibizionisti conviti romani non perseguiva un ideale di creatività, ma perpetuava l'assillo medioevale dell'ammucchiata alimentare al fine di esorcizzare, in un crescendo liberatorio di segni dell'abbondanza, la fame delle carestie sempre in agguato. In più c'era desiderio di ricollegarsi anche a tavola al mondo classico, alla Roma imperiale, ai folli conviti di Nerone ed Eliogabalo, alle messinscene del Satyricon di Petronio. La corte di Napoli e quella di Urbino esibivano come Roma, attraverso gli effimeri splendori del banchetto, la magnificenza dei loro signori, ma altre corti perseguivano con stile diverso la politica d'immagine.*

*Tali esagerazioni infatti non furono mai condivise dai Medici signori di Firenze di origine borghese: piuttosto che stupire i propri sudditi con allestimenti di dubbia eleganza i Medici preferivano coinvolgerli con garbo nei loro festeggiamenti. Basti ricordare che nel giugno del 1469, in occasione del suo matrimonio con Clarice Orsini, Lorenzo il Magnifico fece distribuire ai fiorentini dal palazzo di via Larga gli ingentissimi doni alimentari che aveva ricevuto; il giorno della cerimonia non furono elargiti al popolo degli avanzi, ma 1.500 taglieri di gelatina e polli, pesci, confetti e altre ghiottonerie appositamente confezionate.*

*Ai conviti della famiglia Medici erano di rigore le buone maniere e la più assoluta pulizia; i vasi, i candelabri, l'argenteria erano scelti per il loro valore artistico; in controtendenza rispetto alle altre corti, i cuochi dei Medici diretti dalle padrone di casa non si sbizzarrivano in artifici sgradevoli al palato, ma utilizzavano rigorosamente i prodotti genuini della regione per piatti della tradizione toscana, spesso di sapiente derivazione popolare.*

*Lorenzo era personalmente piuttosto sobrio e nelle sue ville di Fiesole e Poggio a Caiano gradiva gustare con gli amici le lepri dei suoi boschi e il formaggio di fattoria. Proprietario di enormi possedimenti terrieri amministrati dalla madre Lucrezia, dava ai concittadini un esempio di sagace conduzione; le sue riserve erano continuamente ripopolate di fagiani e pavoni e le peschiere di pesci. Dopo la parentesi del Savonarola e dell'esilio, i Medici ripresero nella reggia di palazzo Pitti col titolo di granduchi la tradizione di eleganza. Nella loro gastronomia d'avanguardia, legata alla tradizione locale interpretata dai cuochi professionisti, emerge la ricerca di un'alternanza di gusti e la cura della genuinità dei cibi. Un'altra corte della quale abbiamo testimonianza è quella degli Estensi a Ferrara di cui ci ha tramandato testimonianza Cristoforo Messisbugo nel suo trattato Banchetti, composizione di vivande et apparecchio generale. Egli era un gentiluomo e un dotto umanista. Per opera sua la corte di Ferrara si creò in Europa la fama di polo artistico e i suoi principi ebbero una meritata fama di mecenati. Intorno al cibo la corte ferrarese organizzava per gli ospiti spettacoli globali di livello eccelso: al banchetto del 24 gennaio del 1529, in occasione delle nozze del principe Ercole con la figlia del re di Francia, presenti Isabella d'Este Gonzaga e ambasciatori francesi e*

*veneziani, il culmine della festa fu la rappresentazione della Cassaria dell'Ariosto. Il Messisbugo è ritenuto anche l'abile codificatore della cucina settentrionale basata sul burro in contrapposizione a quella tosco-meridionale dell'olio d'oliva. Inoltre egli riesce ad armonizzare bene le vivande dei banchetti. Nelle sue proposte rivela una certa attenzione per verdure crude e salumi; alterna con sicurezza le carni e i pesci, varia i fritti e i carpioni, le cotture in graticola e gli stufati; usa con disinvoltura la pastasciutta, specialmente i tortelli ripieni in vario modo. È dei vini un attento conoscitore. Consiglia un uso molto diffuso di zucchero, cannella, pinoli e uva passa sparsi un po' ovunque che rivela il gusto per l'agrodolce proprio del Rinascimento quando lo zucchero era privilegio dei ricchi.*

*Ferrara è poco distante da Venezia che deteneva il monopolio dello zucchero fin dai tempi delle crociate; lo importava dall'Oriente e lo produceva a Candia rifornendo tutta l'Europa; la sola Lombardia ne comprava per 85.000 fiorini l'anno. Nel '500 Venezia non aveva ancora sviluppato la gastronomia per cui più tardi andrà famosa; il doge pagava di tasca propria cinque banchetti solenni ogni anno, ma nella sala del Maggior Consiglio lo spettacolo più ammirato era quello dell'apparecchiatura della tavola, a cui sedevano di diritto i membri del governo, il nunzio apostolico e l'ambasciatore di Francia: sui preziosi pizzi veneziani scintillavano i vetri di Murano e gli argenti cesellati; pasticcini, confetti e canditi erano così abbondanti che gli ospiti venivano invitati a portarli a casa. Nonostante la tradizione di sobrietà, quando nel 1574 Enrico III di Francia, figlio piuttosto bizzarro di Caterina de' Medici, decise con pochissimo preavviso di passare una settimana a Venezia, la Serenissima non badò a spese. Era il mese di luglio in cui si succedettero gite sul Bucintoro parato a festa e una fiabesca regata notturna a cui il re assistette dal balcone di palazzo Foscari, mentre le imbarcazioni illuminate filavano lungo il canale; al Lido il re cantò il Te Deum sotto un arco trionfale disegnato dal Palladio e decorato da Tintoretto e Veronese.*

*I festeggiamenti culminarono la domenica in un banchetto offerto nella sala del Maggior Consiglio, dove Enrico III fu accolto dalle duecento più belle patrizie di Venezia vestite di bianco e coperte di gioielli. La tavola si presentava ornata di sculture di zucchero progettate dal Sansovino: c'erano due leoni, una regina a cavallo fra due tigri e Davide e San Marco tra immagini di re e papi, e animali, piante, frutti. Erano di zucchero la tovaglia, il pane, i piatti e le posate. I viaggi transoceanici, intrapresi per facilitare all'Europa l'approvvigionamento delle spezie, che erano l'altra fonte delle ricchezze veneziane, inondarono il mercato al punto che i prezzi crollarono. Dal '600, con la volubilità con cui i ceti elevati trascurarono i prodotti divenuti comuni, la gastronomia dotta, dopo secoli di abuso, abbandonò rapidamente il consumo di pepe, zenzero, cannella, noce moscata, cardamomo, chiodi di garofano. Per Venezia e le altre città marinare del Mediterraneo era l'inizio del declino economico.*

*Il Rinascimento nel campo della civiltà della tavola ebbe il merito di aver creato una nuova varietà di cotture, il trionfo delle marmellate, confetture e pasticcini e di aver valorizzato alcuni ortaggi sulle mense ufficiali. Dall'Italia stava conquistando l'Europa un'inedita attenzione alla pulizia e alle buone maniere, raccomandata da*

*una serie di trattati - celebre il Galateo di Monsignor Della Casa - che ovunque ingentilirono i costumi; di questo nuovo saper vivere faceva parte l'uso della forchetta, attestata nella penisola tra le consuetudini della borghesia fin dal Trecento: la nomina Franco Sacchetti in una delle sue novelle; a fine secolo Margherita Datini, la moglie del famoso mercante di Prato inventore della cambiale, ne inventariava dodici d'argento tra i suoi beni.*

*Di serbare memoria dei pranzi dei potenti si è incaricata la storia, ma dell'evolversi della cucina popolare le tracce vanno ricercate nella letteratura: secondo il Baldus e le Maccheronee di Teofilo Folengo, nel Mantovano ai primi del Cinquecento la gente cucinava polente di farina di castagne e zuppe di pane, di fagioli, di ceci e di piselli; nei giorni di festa usava fin da allora la mariconda, un impasto di pan grattato, uova e formaggio cotto nel brodo a cucchiariate. Erano popolari lasagne e pappardelle, taglierini, gnocchi e maccheroni. Cibi semplici, nel complesso nutrienti, tra i quali però non compare la carne, presente con tanta monotona dovizia sulle mense signorili.*

*La scoperta dell'America (1492) aveva già fatto all'Europa i suoi doni, ma dovrà passare ancora molto tempo prima che a trarne vantaggio sia la gente del popolo. A diffondersi subito sulle mense dei ricchi fu il tacchino che a detta di Bartolomeo Scappi il duca d'Este allevava tra gli animali rari ed era considerato un pregevole dono di nozze.*

*Fin dal suo primo ritorno in patria avvenuto nel 1493 Cristoforo Colombo aveva portato con sé alcuni chicchi di mais, il cereale americano a rapida crescita ed elevato rendimento che si diffuse intorno al 1530 nel Veneto, nel Mantovano, nel Polesine da dove giunse in Italia meridionale. Dovunque fosse piantato, insieme al fagiolo americano ricostituiva la fertilità del suolo, allontanava per i contadini lo spettro della carestia; eppure dopo i primi successi la sua diffusione si fermò: soltanto alla fine del Seicento gli altri paesi europei vinsero la loro diffidenza e adottarono la polenta come cibo quotidiano.*

*La patata subì più o meno lo stesso destino: studiata con interesse dagli agronomi negli orti botanici, ebbe fortuna inizialmente soltanto nelle campagne spagnole e italiane.*

*Ebbe invece rapido successo il pomodoro, che insieme al peperone fu accolto trionfalmente nella cucina popolare spagnola che lo diffuse nelle classi meno abbienti di tutti i paesi. L'uso più diffuso e pregiato del pomodoro è certamente quello relativo al condimento per la pasta secca che pare provenga dalla Sicilia già nei primi decenni del 1600. È avvalorata infatti la tesi che furono i facchini del porto di Trapani gli artefici del più importante matrimonio avvenuto nella storia della gastronomia, quello della pasta secca e del pomodoro, facendo cuocere i maccheroni e gli spaghetti in acqua bollente e mettendovi sopra il pomodoro a pezzi. Mezzo secolo dopo in Campania si coltivano i pomodori per la "pummarola". Alla fine del Settecento i "vermicelli" con la "pummarola 'n coppa" diventano il piatto venduto per strada che sfama la popolazione. Nasce l'età della pasta ed essa acquista una sua definitiva immagine.*

*A proposito della pasta secca ricordiamo che già nel 1400 è entrata nell'uso dell'Italia del sud, ma, lungi dal dominare la scena alimentare, continua a essere un cibo occasionale. Fino al Seicento i napoletani erano conosciuti come "Mangiafoglie" perché il loro cibo base erano gli ortaggi. Infatti a Napoli i "vermicelli" arrivarono nei vicoli del 1647, dopo la rivolta di Masaniello: da allora i napoletani divennero "Mangiamaccheroni".*

*L'Italia mantenne fino agli albori del 1600 il primato dell'arte della cucina in Europa che nel corso di questo secolo passò alla Francia non senza qualche debito verso il nostro paese.*

*È risaputo infatti che Caterina de' Medici, sposando nel 1533 il delfino Enrico, diffuse in Francia le conquiste della gastronomia italiana e le basi della civiltà della tavola. È giusto anche ricordare i festeggiamenti per le nozze di Maria de' Medici col re Enrico IV che durarono vari giorni nei quali fu offerto un banchetto tanto ricco di trovate scenografiche da far sospettare al nunzio papale qualche intervento diabolico.*

*Ma nel corso del XVII e XVIII secolo con la scomparsa delle signorie e delle corti la cucina italiana perde la sua importanza e la sua fama; l'epoca dei ricettari nazionali sembra terminata. Il progetto di dar vita a una sintesi della cucina italiana - che soprattutto Scappi, ma non lui solo, aveva perseguito - lascia il posto a una progressiva accentuazione delle diversità regionali. Ovviamente tali diversità costituivano anche prima un elemento visibile del panorama gastronomico della penisola; ciò che cambia è che i ricettari enfatizzano questo punto di vista, collocandosi sul piano geografico in modo assai più netto di quanto non avvenisse nei testi medievali e rinascimentali. Questo cambiamento di prospettiva emerge soprattutto nella trattatistica di produzione napoletana, attraverso la quale, per la prima volta, si definisce un quadro compiuto del patrimonio gastronomico del Sud. Autori come Giovan Battista Crisci, che nel 1634 pubblica a Napoli la Lucerna de cortigiani, ampia raccolta di menù per i vari periodi dell'anno, o Antonio Latini, autore dello Scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben disporre i conviti, due volumi pubblicati anch'essi a Napoli nel 1692-94, sono particolarmente attenti a comunicare la loro "appartenenza" culturale e territoriale.*

*La Lucerna di Crisci è il primo vero repertorio di prodotti e specialità del Centro-Sud. Non tanto Napoli, riferimento "simbolico" anche per gli autori del Nord, quanto una miriade di città, cittadine e centri agricoli sparsi nel territorio sono i luoghi cruciali di un'immagine gastronomica decisamente nuova. Dall'Abruzzo alla Puglia, dalla Campania alla Basilicata alla Calabria - e arrivando come sempre alla Sicilia - la geografia dei prodotti si concentra soprattutto sui formaggi e sui frutti, non senza toccare il prosciutto abruzzese, la soppressata e i salsiccioni di Nola, il "filetto di Giugliano guarnito con moscardini", il "filetto di vitella di Sorrento"; i maccheroni possono essere siciliani (o più precisamente di Palermo) o pugliesi; le olive - fresche o "informate" - sono di Gaeta e di Maranola, di Caserta e del Cilento, di Geraci e di Messina; la lattuga è di Avellino e i meloni di Aversa. Tra i luoghi rinomati per la frutta si segnalano Amalfi (pesche), Arienzo (ciliegie rosse, mele, pesche, albicocche), Capodichino (prugne rosse), Capodimonte (pesche, visciole),*

Giugliano (pesche), Marano (ancora pesche e poi mele bianche), Moiano (mele), Posillipo (mele bianche, uva moscatella, pesche, albicocche), Procida (albicocche), San Giovanni (fichi), San Pietro (fichi), Somma (visciole, pere, lazzarone), Sorrento (prugne, pesche, mele). Ampia la tipologia dei formaggi freschi e conservati: mozzarelle di Aversa, di Capua ("fresche stufate"), di Cerreto; caciocavallo di Basilicata (o di Potenza, o "del Foio di Potenza") e di Sicilia; ricotta salata di Capua, ricotta "di capra" di Pozzuoli e del Vallo di Potenza, "ricotte di raschi" calabresi (o specificando ancora: della Sila, del Pollino, di San Lorenzo); provole del Garigliano, di Capua, di Eboli, della Cerra, di Sessa; "caci", non meglio specificati, d'Abruzzo e di Puglia. Colpisce, in questo elenco, la connotazione prevalentemente non urbana della produzione e del mercato alimentare, riferiti a piccoli paesi o alle "campagne" o alle "coste": esito di una storia - come sappiamo - che già a iniziare dai secoli centrali del Medioevo vide sacrificate le autonomie cittadine al potere regio e baronale, orientandosi in modo strutturalmente diverso rispetto all'Italia "comunale" e "cittadina" del Centro-Nord.

Altro repertorio di specialità del Sud - non però distribuite, come nel testo di Crisci, fra i molteplici suggerimenti per la composizione di un menù, bensì organizzate in un elenco sistematico - troviamo nell'opera di Antonio Latini, il cui primo volume è suggellato da una Breve descrizione del Regno di Napoli che illustra, con riferimenti tratti da "diversi autori" ma soprattutto "dall'uso, e dall'esperienza", le cose commestibili di frutti, e d'altro, che si producono specialmente, e di rara qualità, in diversi luoghi del medesimo Regno. Una per una vengono prese in esame le dodici province che costituiscono il Regno, a cominciare dalla Campagna Felice, oggi detta Terra di Lavoro, che fornisce a Napoli ogni sorta di ben di Dio. La geografia gastronomica dell'Europa è già ben delineata; la gastronomia francese, compresa tra le arti, suscita l'interesse di pittori e letterati e acquista il predominio europeo anche grazie a un personaggio di spicco. Si tratta di Marie-Antoine Carême, nato poverissimo e impiegato da ragazzo come garzone di trattoria, presto assunto, tra Direttorio e Restaurazione, a genio dei fornelli, valorizzato dal suo talento naturale e da appassionati studi di lettere e architettura.

Con Carême la gastronomia, diventata arte, si colloca tra i prodotti del pensiero: esige l'opera dei professionisti e stimola il dibattito teorico degli intellettuali, che si cimentano a cogliere l'armonia tra gusto, vista e olfatto. Gli Impressionisti dibattono sui piatti della tradizione regionale portati a nuova dignità dai ceti borghesi. Alessandro Dumas padre si cimenta con l'autorità della sua fantasia nell'alta cucina. L'Inghilterra, che vanta pochi ghiottoni tra cui Enrico VIII, rimase condizionata dal disprezzo dei Puritani per le ricercatezze della tavola, aggiudicandosi l'esiguo merito del roast-beef e del breakfast.

Nella lontana Russia i numerosi e ricchi piatti della tradizione facevano talvolta posto alla moda francese, ma senza alcun tentativo di invenzione. Venezia invece questa moda seppe elaborarla alla luce del gusto e dei prodotti locali, creando l'unica cucina settecentesca innovativa della penisola.

Sulla gastronomia italiana dell'Ottocento cala il silenzio, come se nel secolo del Risorgimento, mentre si faceva l'Italia, fosse sconveniente parlare di cibo. Solo

*alcune relazioni parlamentari gettano di tanto in tanto una luce inquietante sulla miseria dei contadini che d'inverno diventa fame. Ci vorrà, nel 1891, il manuale dell'Artusi (La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene) per dare al paese le basi teoriche della cucina borghese prive di fasti e sprechi.*

*Scegliendo e provando con cura i piatti della tradizione nostrana, Pellegrino Artusi divulgò in tutta Italia l'arte veneta del risotto e delle zuppe di pesce, la fragranza del gran fritto misto piemontese, le sontuose lasagne, i tortellini emiliani, le zuppe di pancotto e gli arrostiti aromatici della Toscana; e non dimenticò la gastronomia meridionale: i maccheroni napoletani e quelli con le sarde alla siciliana, il nasello palermitano, il marzapane, i babà. Grazie a lui la cucina regionale italiana diventa cultura nazionale. Ma dobbiamo precisare che l'Italia conosciuta e considerata dal punto di vista gastronomico dall'Artusi era quella compresa al nord da Trieste sino a Torino, a sud sino a Napoli. Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata, Calabria non figurano in alcuna ricetta. Anche quando accresce con successive ristampe la Scienza in cucina, utilizzando le informazioni epistolari delle sue lettrici, non acquisisce il Meridione, facendo un'eccezione per la Sicilia, con tre piatti. La Sardegna resta isola ignota.*

*L'Ottocento è però anche il secolo in cui sono stretti i rapporti fra pittori, letterati, musicisti e gastronomia.*

*Nei secoli precedenti per gli artisti il cibo era un mezzo espressivo simbolico ed evocativo, nell'Ottocento la gastronomia diventa campo di ricerca di cui si dibattono i canoni estetici. Intendersi di gastronomia è una patente di mondanità. Il merito va attribuito al genio di Marie-Antoine Carême con cui erano in rapporto molti artisti europei. Per il nostro paese ricordiamo l'amicizia che lo legava a Gioacchino Rossini che alle composizioni musicali alternava invenzioni gastronomiche rimaste celebri come la salade Rossini o gli omonimi tournedos, e si risentì vivacemente il giorno in cui Alexandre Dumas padre si permise di criticare un suo piatto di maccheroni.*

*Ma anche Dumas in cucina si considerava un creatore e rivaleggiava col musicista nell'imbandire, per le celebrità del teatro, pranzi di ispirazione spesso esotica. "Il mio gusto per la cucina mi viene dal cielo" assicurava con la solita magnifica presunzione. L'ultimo suo libro fu proprio Le Grand Dictionnaire de Cuisine, spiritosa, talvolta improbabile sintesi di esperienza, cultura e fantasia. Balzac dal canto suo, non creatore ma buongustaio, portava alla gloria i ristoranti citandoli nei romanzi della Comédie humaine.*

*Anche fra i pittori la gastronomia divenne moda: gli Impressionisti dibattevano le teorie della luce nei restaurantini di Montmartre che grazie a loro sarebbero rimasti famosi e si spostavano in campagna inseguendo effetti di luce e odori di stufato. Si rinnova con loro, come abbiamo visto, il genere della natura morta di pesci, frutta, ortaggi; grazie a loro i crostacei e la selvaggina della signora Toutain, fattressa di Honfleur, vivono immortali nella storia dell'arte.*

*Il più ricco del gruppo, il conte di Toulouse-Lautrec, era un esperto gastronomo che con un secolo di anticipo sulla moda proponeva al bel mondo parigino gli splendori dimenticati della cucina regionale e i sapori forti meridionali. L'italiano Giuseppe*

*De Nittis, come racconta il biografo Nino Vinella, si dilettava a cucinare gli spaghetti e la zuppa di pesce della sua Barletta per Degas, Goncourt, Zola e Matilde Bonaparte.*

*La generazione seguente, quella di Vlaminck, Delaunay, Derain, di Modigliani, del giovane Picasso, spostò a Montparnasse le discussioni e le cene. Il 31 dicembre 1916 il poeta Apollinaire propose un banchetto surrealista di antipasto cubista, meditazioni estetiche in insalata, frutti del festino di Esopo e altre portate del pari misteriose; gioco verbale, non interesse gastronomico: col nuovo secolo infatti l'ottica si è profondamente modificata.*

*Nel corso del secolo a segnare enormi progressi e ad acquisire meriti in campo alimentare sarà la tecnica. L'uso dei concimi organici e l'invenzione delle macchine agricole resero più abbondanti e sicuri i raccolti. Alcune pubblicazioni scientifiche svelarono i danni dell'adulterazione dei cibi e stimolarono i governi a emanare le prime leggi per il loro controllo. L'invenzione delle ferrovie e delle navi a vapore permise veloci spostamenti di merci e le prime applicazioni del freddo alle carni e ai latticini evitarono i danni del rapido deterioramento.*

*Quando Nicolas Appert ideò la conservazione dei cibi in recipienti sterilizzati che in breve divennero scatolette di latta e Louis Pasteur intorno al 1880 mise a punto per ogni prodotto i tempi e la temperatura di lavorazione, all'alimentazione popolare si offrirono finalmente cibi abbondanti e poco costosi.*

*Era la Belle Époque, e la gente si illuse che tutti i guai del mondo fossero finiti. I felici quarant'anni che precedono la Grande Guerra sono per l'alta società un seguito ininterrotto di feste e ricevimenti. Si pranza nei palazzi privati e in quelli del potere; si pranza in compagnia di belle signore del demi-monde, coperte di squisiti gioielli di Tiffany e di Cartier, nei saloni degli alberghi e nei ristoranti. La fame ricomparve, soprattutto in alcune regioni, negli anni del primo conflitto mondiale quando colpì tutti gli strati sociali. L'Italia conosceva ovunque la povertà che si protrasse fino agli anni Trenta del '900 culminando nella grande crisi del 1929.*

*Negli anni Quaranta, in pieno regime fascista la guerra mossa dai Futuristi alla pastasciutta e ai cibi tradizionali e una certa ideologia di sobrietà testimoniano una realtà particolare, che in Italia farsi veder mangiare è una vergogna. Lo documentano i film dei telefoni bianchi: mai una tavola apparecchiata, al massimo qualche coppa in mano a una diva platinata. Anche con la ripresa economica seguita al II conflitto mondiale, nonostante la vasta diffusione del fortunatissimo trattato dell'Artusi che rappresenta il primo tentativo di proporre una cucina nazionale, non fu possibile raggiungere un'unità di tradizioni culinarie, così come l'unità d'Italia è rimasta un'idea più che una realtà per molti aspetti della nostra vita. Troppo diverse le vicende storiche, la posizione geografica delle varie regioni, il clima, i prodotti e la cultura nella sua più ampia accezione. Rimane altresì per qualche anno un certo pudore per il cibo che viene consumato nella più piena intimità familiare borghese tanto che anche nel secondo dopoguerra il cinema si sofferma solo sui cibi dei poveri: il pane, i fiaschi di vino degli operai, le pastasciutte sognate da Totò, ultima sublime maschera della Commedia dell'Arte.*

*Ci vorrà Luchino Visconti e la sua aristocratica rivalutazione dell'estetica del quotidiano per veder trionfare sullo schermo il pranzo de Il Gattopardo. Era il 1963; dieci anni prima Orio Vergani, fondando l'Accademia italiana della Cucina, aveva lanciato un profetico grido d'allarme sul pericolo della scomparsa della nostra preziosa cucina regionale che invece mostra usi, costumi, tradizioni assai radicati e differenziati che hanno trovato dei punti di contatto soltanto attraverso le mode di alcune industrie alimentari che si sono sviluppate in Italia particolarmente dopo il secondo conflitto mondiale soprattutto per l'influenza che gli Stati Uniti esercitano sulle nostre abitudini e sulla nostra cultura; alimenti che si sono però diffusi in modo parallelo rispetto alla gastronomia regionale che per molti aspetti si è mantenuta saldamente legata alle tradizioni e che oggi più che in altri periodi viene valorizzata. Proprio in contrapposizione al diffondersi del fast food e dei cibi confezionati, molto sentita in ampi strati della popolazione italiana è l'esigenza di ricercare sapori antichi, prodotti genuini, cibi semplici che si rifanno - magari arricchiti - alla cucina povera e alla cucina contadina d'altri tempi. Una cucina spesso di "recupero" che viene impreziosita da nuovi apporti e dalla maggiore possibilità di consumi. Ma che sempre più spesso viene consumata al ristorante perché per la nuova organizzazione socioeconomica del nostro paese e per il ruolo che in essa spetta alla donna i lunghi tempi richiesti dalla cucina d'altri tempi non sono più prevedibili. Naturalmente la facilità di contatti con il mondo intero consente un po' ovunque (e anche questo potrà diventare un elemento qualificante) l'importazione di piatti e prodotti di altri paesi (dall'Africa, dal Giappone, dall'India ecc.) che si inseriscono negli usi alimentari del nostro paese anche come conseguenza della formazione di una società multirazziale e pertanto multiculturale che in questi anni si va sviluppando a ritmi serratissimi.*