



anno XIII

numero 1

gennaio-aprile 2015

il 996

11
996

Direttore
Marcello Teodonio

Direttore responsabile
Franco Onorati

Comitato di redazione:

Eugenio Ragni (caporedattore)
Lucia Maresca (segretaria di redazione)

Laura Biancini, Sabino Caronia, Claudio Costa, Elio Di
Michele, Paolo Grassi, Franco Onorati, Gabriele Scates-
sa, Cosma Siani, Alda Spotti

Autorizzazione del Tribunale di Roma
n. 178/2003 del 18 aprile 2003

Direzione e Redazione
Piazza Cavalieri di Malta 2 - 00153 Roma
tel. 06 5743442

www.centrosinidibelli.it
info@centrosinidibelli.it

Abbonamenti:

Ordinario: € 50,00

Studenti: € 40,00

Sostenitori: € 60,00

Estero (Paesi UE e Svizzera): € 80,00

Numeri arretrati: € 30,00 a numero (se disponibili)

I fascicoli non pervenuti devono essere reclamati esclusi-
vamente entro 30 giorni dal ricevimento del fascicolo
successivo. Decorso tale termine, si spediscono solo con-
tro rimessa dell'importo.

Modalità di pagamento

Versamento dell'importo sul c/c postale n. 99614000 o
accreditato su IBAN: IT43 2705 0060 0000 6503 763
BIC: BAECIT2B (presso UGF Unipol Gruppo Finanziario,
Filiale Roma Arenula), entrambi intestati a "Centro Studi
Giuseppe Gioachino Belli", specificando nome e indiriz-
zo dell'abbonato.

Editore:

il cubo sas
via Luigi Rizzo 83
00136 Roma
tel. 0639722422

iscrizione ROC n. 17839

www.ilcubo.eu

il996@ilcubo.eu

€ 20,00

ISSN 1826-8234

anno XIII, numero 1, gennaio-aprile 2015

SOMMARIO

<i>«... e ssempre fame vecchia e ffame nova»</i> di MARCELLO TEODONIO	5
<i>Prezzi e consumi alimentari nella prima metà dell'Ottocento</i> di MARINA FORMICA	11
<i>Cibo e cultura: il punto di vista dell'antropologia</i> di ROBERTA TUCCI	25
<i>Belli a tavola fra letteratura e psicologia</i> di SABINO CARONIA	49
<i>«È ppeccato ar piuppiù llescito e onesto»</i> Il vino nei sonetti di Giuseppe Gioachino Belli di LAURINO GIOVANNI NARDIN	57
<i>Pasti e calorie nei sonetti del Belli</i> di ELENA PAPA	67
<i>La cucina giudaico-romanesca tra Belli e Crescenzo Del Monte</i> di MICAELA PROCACCIA.....	73
<i>La gastronomia delle "terre degli antropofagi": Napoli e la Ciociaria</i> Tradizioni gastronomiche e suggestioni letterarie di FULVIO TUCCILLO	93
<i>Belli e la cultura gastronomica delle Marche del suo tempo</i> di MARGHERITA MARIA BRECCIA FRATADOCCHI	103
<i>Il cibo nella letteratura milanese</i> Ovvero una cucina senza pretese di SANDRO BAJINI.....	117
<i>«Piatti singolarmenti appetitosi e scevri di anodine delicatezze»</i> La cucina tra i lessici dell'Ottocento e la <i>Guida gastronomica d'Italia</i> di GIULIO VACCARO	133
<i>Trasgressioni conviviali nell'opera lirica</i> di FRANCO ONORATI.....	157

167	<i>Il cibo a teatro</i> Spigolature alimentari di la e di qua dal sipario di LAURA BIANCINI
Cronache	
a cura di FRANCO ONORATI	
177	Assemblea del Centro Studi G.G. Belli
177	Archivio del Centro Studi
178	I Papi di Belli
178	I proverbi nella collezione di Marco Besso
178	Il 996. Giuseppe Gioachino Belli: da Roma all'Europa
178	Quasi Belli
179	Al via il nuovo ciclo de "Il 996. G.G. Belli da Roma all'Europa"
179	Rustica Romana Lingua
179	Attività dei soci
181	<i>Finalmente online il nuovo sito del Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli</i> di MARIA ROSARIA RE
Recensioni	
Un altro Veneto. <i>Poeti in dialetto tra Novecento e Duemila</i> a c. di M. Casagrande e M. Vercesi di DAVIDE PETTINICCHIO	
183	Er Papa, in quant'a Papa è ssempre quello. <i>Antropologia e teologia del corpo del papa in Belli</i> di E. Di Michele di CLAUDIO CIANFAGNONI
186	LIBRI RECEVUTI
a cura di LAURA BIANCINI	
189	

«... e ssempre fame vecchia e
ffame nova»

DI MARCELLO TEODONIO

Ebbene stavolta voglio proprio farci i complimenti: lo so che chi presenta una rivista questo non dovrebbe mai farlo, ma consentitemelo almeno una volta. Eh sì, perché stavolta voglio dire che siamo particolarmente orgogliosi di questo numero del «996», perché qui si raccolgono contributi di prim'ordine,¹ affidati ai massimi studiosi degli specifici settori, su un tema tanto centrale nell'esistenza quanto in realtà poco (o male) frequentato dalla critica, e cioè la presenza del cibo nella letteratura. Tema sul quale l'attenzione di Belli è tanto costante da farne un *Leit-motiv*, peraltro singolarmente originale rispetto alla presenza (o sarebbe meglio dire sostanziale "assenza") del cibo nella letteratura italiana. Un confronto fra le presenze di questo argomento nella letteratura italiana contribuirà ad articolare e orientare fin dall'inizio l'analisi e l'approccio complessivo.

Tacendo dei grandissimi dei secoli passati (assenza totale in Dante e Petrarca, in Ariosto e Tasso...), si pensi al quasi assoluto silenzio sul

1. I contributi presenti in questo numero della rivista sono le relazioni presentate al convegno di studi del Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli *Mó senti er pranzo mio*, Roma, Fondazione Marco Besso, Teatro Vittoria, 29/30 novembre 2012. Colgo l'occasione per informare che nei tre fascicoli dell'annata 2015 della nostra rivista pubblicheremo gli atti di tre recenti incontri di studi: in questo numero, appunto, gli atti del convegno sul cibo, legando l'uscita di questi originali contributi al grande evento mondiale dell'Expo Milano 2015, *Nutrire il pianeta. Energia della vita*; nel secondo numero pubblicheremo gli atti del convegno *Er Papa, in quant'a Ppapa, è ssempre quello* (svolto nel 2014); nel terzo numero i contributi presentati all'incontro di studi dedicato alla figura di Muzio Mazzocchi Alemanni (anche questo svoltosi nel 2014).

tema del cibo in quello che è stato il grande punto di riferimento del realismo italiano, nonché di Belli, e cioè *I promessi sposi*: in questo romanzo, oltre al memorabile magnifico «gran cavolo sotto il braccio» con cui si presenta Perpetua alle grida disperate di Don Abbondio, e alle «polpette» della cena che Renzo offre a Tonio e Gervaso per «pagare» loro la presenza al matrimonio della notte degli «imbrogli» (polpette peraltro che si ha ragione di credere fossero di carne: ma quel giorno mi pare proprio che fosse un venerdì, giorno in cui molto probabilmente non c'è niente; e questo avviene perfino nella cena degli odiosi nobili, villanzoni, urlanti e violenti riuniti intorno a Don Rodrigo: dove si citano forchette e bicchieri, chiacchiere e sghignazzi, ma neanche un cibo, a parte ovviamente l'immancabile vino.

Belli invece, fedele al suo impegno di rappresentare integralmente la realtà («monumento») si fa scrupoloso testimone di tutti i cibi (ma davvero tutti) e dire che peraltro lui non era certo né un crapulone, né un *gourmet* nonché delle abitudini alimentari di quel mondo – gusti e preferenze, quantità e qualità, ricette e menu – si che, anche in questo caso, davvero dai sonetti si può ricostruire l'intera realtà alimentare dell'epoca. Però, come sempre accade nella scrittura di Belli (fedele, come sappiamo, alla concezione figurale della letteratura che aveva fatto propria ad imitazione del suo vero maestro e modello, Dante), questa rappresentazione della vita di Roma non solo costituisce un quadro del tutto verosimile della società dell'Ottocento, ma diventa anche al tempo stesso metafora potente, e perciò sempre attuale, delle contraddizioni della vita, espresse e rappresentate con la strabillante ricchezza delle sue soluzioni stilistiche e formali, comiche e tragiche, ironiche e drammatiche, liriche e narrative, in una visione integrale dell'uomo, che è sempre al tempo stesso «pissciatina» e «sarvereggina», corpo e anima, materia e spirito. Dunque i sonetti sul tema del cibo consentono di verificare e di comprendere tutta una serie di aspetti fondamentali: l'ingiustizia profonda che segnava i consumi, e perciò la qualità della vita, nella Roma papalina; le abitudini alimentari (e di cortesia conviviale) di tutte le classi sociali; la funzione sociale del cibo; la connessione fra cibo e liturgia cattolica, tra cibo e salute, tra cibo e quotidianità; l'eccezionale presenza del vino nella vita collettiva; e consente infine di verificare ancora una volta come il tema preso in esame, stavolta appunto il cibo, sia anche potente strumento (le occasioni di Montale) per riflettere sul senso del «dramma» (che vale «azione», «racconto») della vita.

I contributi che offre questo numero sono organizzati in maniera tale di offrire un quadro articolato e quanto più completo possibile delle presenze e delle componenti culturali del mondo dei cibi e delle bevande non solo di Roma ma anche dei luoghi (e delle relative culture) che Belli frequentò.

L'analisi di Marina Formica ci introduce con una ricostruzione di grande rigore scientifico al tema dei prezzi e dei consumi nella Roma dei tempi di Belli, che la studiosa ricostruisce tenendo sempre presenti i due poli della questione: i dati che la scienza storica ha delineato, e il quadro che Belli fa nei suoi sonetti. E ancora una volta, dal contributo di una disciplina "estranea" alle analisi formali e linguistiche, ecco che appare quella sorta di "miracolo" dei sonetti di Belli, come la studiosa esplicita nella chiusa del suo contributo:

il *monumento della plebe* di Roma sta lì, in attesa di essere ulteriormente interrogato nelle sue innumerevoli sfaccettature, nei suoi riferimenti puntuali, ossessivi, realistici; quel *realismo* che c'induce a rileggere Belli come miniera d'informazioni e di dati, certo, ma soprattutto con la certezza di potervi trovare le stesse domande, gli stessi dubbi a cui il presente non sembra avere fornito ancora risposta.

All'analisi storica segue quella di Roberta Tucci, la quale sottopone un numero davvero considerevole di sonetti alla verifica delle scienze antropologiche, dalla quale risulta senza alcun dubbio «una quantità di informazioni di interesse etno-antropologico che riguardano lessici, saperi, pratiche, simboli, formule verbali, rappresentazioni, ritualità, religiosità ecc. Soprattutto emerge un sistema di regole non scritte, un'idea etica condivisa che prescrive, obbliga, dispone e indirizza la vita del popolano romano secondo forme e comportamenti» codificati: il ciclo dell'anno, il ciclo della vita, le grida dei venditori, perfino i fenomeni della bulimia e della anoressia, il cibo nella medicina, il cibo e il sesso, il cibo come *habitus* mentale o come qualificazione e identità di genere e di classe sociale.

A questi due contributi introduttivi, seguono gli affondi specifici sulla cucina romana come viene presentata nei sonetti: Sabino Caronia concentra l'attenzione sulle componenti poetiche e psicologiche intorno ai vari elementi che costituiscono l'essenza della vita, nascita e morte, cibo, sonno e amore, e di come i sonetti di Belli dedicati a questi aspetti illustrino e definiscano «la comune condizione umana di fronte alla sorte»; Laurino Nardin fa esplodere tutte le meravigliose contraddizioni (gioia e disperazione, *cupio dissolvi* e delirio dei sensi,

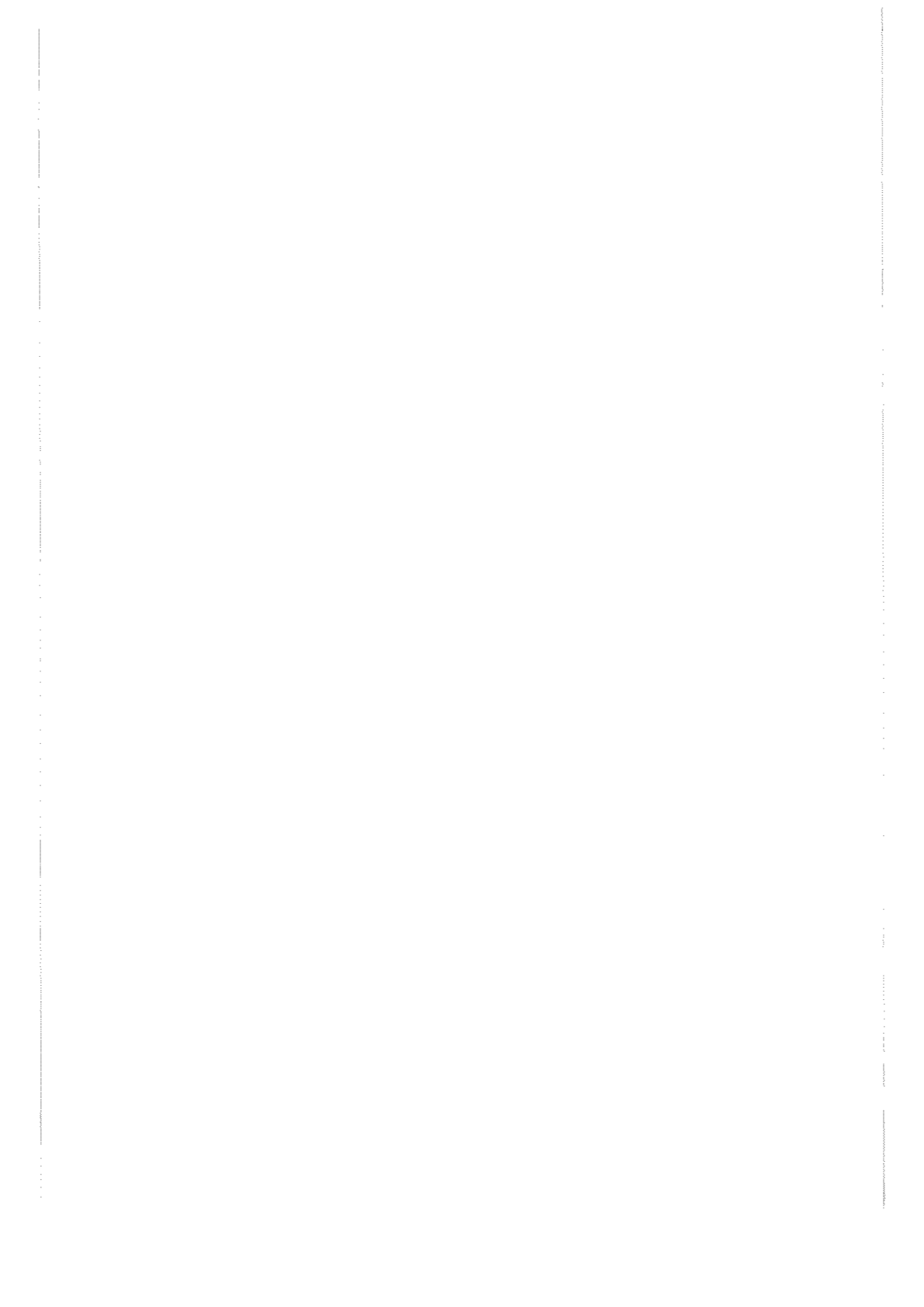
conoscenza e oblio, speranza e disperazione, riso e tristezza) di quel gigantesco ossimoro che è la vita. Poi però interviene la scienza a rimetterci coi piedi per terra, e l'originale contributo di Elena Papa, che sottopone a rigorose analisi dietologiche i pasti presentati nei sonetti, segnala la realtà di quanto Belli testimonia: l'esagerata e oggi improponibile presenza del vino nell'alimentazione quotidiana, la folle sproporzione tra chi mangiava e chi appena sopravviveva, la totale assenza in quella civiltà della benché minima idea della necessità di bilanciare gli apporti calorici dei cibi, oltre che, figuriamoci, di "dieta".

Concluso così l'itinerario nella cucina romana, ecco i percorsi nelle altre cucine che Belli in vita frequentò nei suoi viaggi e nelle sue permanenze: Micaela Proaccia traccia il quadro della cucina giudaico-romanesca come viene testimoniata dai sonetti (scritti appunto in giudaico-romanesco) di un cultore di Belli, il poeta Crescenzo Del Monte, e dalle numerose presenze dei sonetti di Belli, a segnalare come le due culture si contaminassero e si incontrassero, come cioè nei secoli che vanno dal 1555, data della bolla papale che istituiva il ghetto, al 1870, quando il ghetto venne abbattuto, i due mondi, quello ebraico e quello cristiano, «furono tutt'altro che divisi, vissero vicini se non proprio insieme, scambiarono conoscenze e parole, comprese quelle riferite al bisogno primario di alimentarsi»; Fulvio Tuccillo ci conduce invece prima a Napoli alle sue molte presenze e abitudini alimentari, che nascono, come accade a molte cucine regionali soprattutto meridionali, dall'incontro fra tradizioni culinarie aristocratiche e popolari, e in quella Ciociaria "terra di antropofagi" e alla sua cucina decisamente più popolare; poi è la volta di una visita nelle cucine delle Marche, l'altre tra terra di elezione di Belli, guidati da Margherita Breccia, e accompagnati dagli amici di Belli e da Monaldo Leopardi, dalle ricette di famiglia, in una ricostruzione molto documentata, con Sandro Bajni giunta, in una cucina senza pretese» di Milano, tra polenta e pollette, rane e cervellate, cotolente e panettoni, Maggi e Manzoni, Porta e Rajberti...

Tre affondi in tre ambiti disciplinari completano il quadro: la scorbata di Giulio Vaccaro tra i lessici specifici della cucina, con le varianti, le contaminazioni, le sorprese, le scoperte di «piatti singolarmente appetitosi e scervi di anodine delicatezze»; la non cospicua presenza del cibo nelle opere liriche, messa in rilievo da Franco Onorati in un contributo che spazia su «piatti descritti, magari anche con dovizia di particolari, ma che restano virtuali, astratti, ipotetici»; e infine la quasi completa assenza di cibo nel repertorio teatrale "alto", dove appunto

«si brinda tanto, ma si mangia poco», come sottolinea Laura Biancini, mentre in quello popolare romanesco, quello di Randanini o di Zanazzo, qualche bella mangiata avviene: quanto al comportamento del pubblico poi è proprio Belli a testimoniare come negli anni Trenta dell'Ottocento avvenga il passaggio da un comportamento fatto di mangiate e schiamazzi a uno più composto e controllato.

A conclusione di questo saluto, voglio ricordare il contributo di Maria Rosaria Re, che qui ringrazio con particolare affetto: si tratta di un breve scritto che descrive il sito internet di cui il nostro Centro Studi si è oggi dotato. E come è evidente, il sito consentirà un maggiore e più efficace dialogo tra tutti coloro che si riconoscono nel nostro progetto.



Prezzi e consumi alimentari nella prima metà dell'Ottocento

DI MARINA FORMICA

Iniziare con qualche citazione di sonetti del *Commedione* relativa al tema dei prezzi e dei consumi alimentari a Roma nell'età del Belli può paradossalmente sembrare un'impresa ardua: i riferimenti belliani sui prodotti commestibili, sui prezzi, sulle ricette, sulle usanze, sulle istituzioni e sulle figure sociali a questi legate sono, infatti, talmente numerosi da fare apparire parziale ogni cernita o selezione per l'esame di un problema che invece va valutato proprio nella sua complessità e nelle sue molteplici sfaccettature. Ma, considerata la ricchezza di testimonianze di decine di sonetti su una questione centrale a Roma così come in tutte le società urbane preindustriali, certo non è un caso che il *monumento* del grande poeta di Roma venga ancora oggi assunto a repertorio documentario di dati e comportamenti legati al cibo nell'Ottocento e ai suoi usi. Dalla regolarità dei flussi delle derrate dalle campagne alle città dipendeva difatti una sorta di garanzia non solo per la sussistenza della popolazione ma anche per gli equilibri e i livelli d'ordine sociale e, dunque, per la stessa stabilità politica dello Stato.

Ne deriva l'impossibilità di affrontare in poche pagine un'analisi approfondita del fenomeno, realmente comprensibile solo tramite una valutazione a tutto campo delle condizioni istituzionali e amministrative, economiche, commerciali, fiscali della Roma in cui visse Belli, nonché delle variabili demografiche, degli andamenti retributivi, dei flussi migratori, del mercato del lavoro, dei legami tra la capitale e il contado, senza peraltro escludere la congiuntura internazionale e le ripre-

cusstoni, pur flebili, della coeva rivoluzione industriale sui mercati ottocenteschi.¹

La complessità del caso romano acquisce peraltro i problemi, già di per sé spinosi, dei consumi alimentari urbani nella prima metà del XIX secolo: la natura di centro della cristianità aveva, da secoli, reso il territorio dell'Urbe meta costante d'immigrazione occasionale e permanente, con tutte le conseguenze che ciò determinava sul piano degli approvvigionamenti urbani. Lavoranti stagionali, vagabondi, diseredati affluivano infatti massicciamente in città, in virtù di quella fitta rete di spazi e centri di assistenza che rendeva Roma città dell'accoglienza e del soccorso senza pari e specie in alcune stagioni dell'anno o in occasione di eventi particolari, come i giubilei, la città sembrava letteralmente esplodere.²

I suoi statuti e privilegi eccezionali, l'abbondanza di conventi e monasteri, le capillari forme di beneficenza, pubblica e privata, le numerose confraternite riuscivano comunque a garantire un mantenimento di equilibri sociali pressoché costante e livelli di vita più dignitosi che altrove. E, nonostante Roma non avesse un contado circostante atto a fornire i generi necessari per gli approvvigionamenti urbani interni (nel linguaggio ottocentesco, il termine "comarca", d'impronta spagnola, indicava infatti una suddivisione puramente amministrativa, non certo assimilabile a quella di altri centri urbani italiani, ove vigeva no locuzioni come "il Milanese", "il Pavese", "il Pisano" ecc.), la sussistenza giornaliera era comunque assicurata: la produzione domestica degli orti privati e delle vigne esistenti all'interno delle mura aureliane (rappresentanti il 60% del territorio urbano),³ unita alle derrate prove-

1. C.M. TRAVAGLINI, *Lo Stato Pontificio e l'industria, in Lo Stato e l'economia tra restaurazione e rivoluzione. L'industria, la finanza e i servizi (1815-1848)*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 1997.
 2. D. STRANGIO, *I beni dell'alimentazione nell'età preindustriale come categoria economica del consumo e le riflessioni di alcuni economisti classici*, in «Rivista della scuola superiore dell'economia e delle finanze», 2 (2006).
 3. È stato calcolato che Roma spendeva in opere di carità circa il 25% in più di Parigi. Oltre al prezioso C.L. MORICINI, *Degli istituti di pubblica carità e di istruzione privata in Roma. Saggio storico e statistico*, Roma, Aurely, 1835, cfr. M. PICCIAUTTI, *La carità come metodo di governo. Istituzioni caritative a Roma dal pontificato di Innocenzo XII a quello di Benedetto XIV*, Torino, Giapichelli, 1994; A. GROPP, *Il welfare prima del welfare: assistenza alla vecchiaia e solidarietà tra generazioni a Roma in età moderna*, Roma, Viella, 2010.
 4. M. FORMICA, *Senza contado e senza nome: le vicende di una provincia inestistente*, in *Roma e la sua campagna. Itinerari del XX secolo*, a c. di F. Salvarotti e E. di Renzo, Roma, Società Geografica Italiana-Regione Lazio, 2007, pp. 46-69.

nienti dalle province pontificie, assicurava un livello di approvvigionamenti complessivamente accettabile, di certo migliore di quello di altre città capitali. Una serie di norme e disposizioni stratificate nel corso dei secoli costringeva infatti i centri minori a nutrire quella che non a caso era definita Dominante. *Monstrum* insaziabile, forza centripeta e onnivora, Roma era la protagonista assoluta di uno Stato di fatto privo di quella rete di relazioni coerente e organica tale da definire, concretamente, una regione.⁵ La metafora tutta settecentesca del corpo gracile con una testa sproporzionata valeva ancora nell'Ottocento, a testimonianza della marcata disparità di condizione e *status* tra centri minori e città capitale.⁶

Tutta realistica e obiettiva è quindi la rappresentazione dell'Agro come landa spopolata e improduttiva – *deserto* – proposta da Belli (e con lui, da Gorani, Didier, Dickens, Chateaubriand, Leopardi, Goethe, Gregorovius, D'Azeglio), in cui riecheggiano precisi filoni del pensiero economico del secolo precedente e del suo duro atto d'accusa contro il latifondo pontificio, ritenuto massima espressione d'assenteismo e arretratezza.⁸ Guerre baronali e morbi malarici avevano infatti contribuito, dal XV secolo, a rendere quanto mai inospitale l'area prospiciente Roma e il processo di rifeudalizzazione della terra e di urbanizzazione dei ceti rurali, avviato dal Cinquecento in avanti, unito a un'improvvida politica protezionista, aveva accentuato il fenomeno della scarsità d'investimenti nel settore cerealicolo a tutto vantaggio della pastorizia, con le relative conseguenze sulle attività produttive, da una parte, e sui consumi alimentari, dall'altra.⁹ Il risultato era che i vantaggi in ter-

5. A. CARACCILO, *La regione storica e reale*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. Il Lazio*, a c. di A. Caracciolo, Torino, Einaudi, 1991, pp. 6 sgg. Di «capitale senza regione» ha per l'appunto parlato A.-M. SERONDE BABONAUX, *Roma. Dalla città alla metropoli*, Roma, Editori Riuniti, 1983, pp. 25-33.

6. Tra gli altri, cfr. V.E. GIUNTELLA, *La città dell'Illuminismo. L'idea e il nuovo volto*, Roma, Edizioni Studium, 1982; G. CURCIO, *La città del Settecento*, Roma-Bari, Laterza, 2008; *La città nel Settecento. Saperi e forme di rappresentazione*, a c. di M. Formica, A. Merlotti e A.M. Rao, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 2014.

7. *Er deserto* (sonetto 1823), in G.G. BELLI, *Tutti i sonetti romaneschi*, 2 voll., a c. di M. Teodonio, Roma, Newton Compton, 1998, II, p. 703.

8. N. LA MARCA, *Tentativi di riforme economiche nel Settecento romano*, Roma, Bulzoni, 1969.

9. G. TOMASSETTI, *La Campagna romana antica, medievale, moderna*, 4 voll., Roma, Loescher, 1910-1926; J. DELUMEAU, *Vie économique et sociale de Rome dans la seconde moitié du XVIIe siècle*, 2 voll., Paris, Ed. de Boccard, 1957-1959; G. PESCOLIDO, *Terra e nobiltà. I Borghese*, Roma, Jouvence, 1979; L. BORTOLOTTI, *Roma fuori le mura*, Bari, Laterza, 1988; H. GROSS, *Roma nel Settecento*, Roma-Bari, Laterza, 1990, cap. VI.

mini di carne, latticini, sego, lana e pelliame provenienti dal patrimonio zootecnico si erano a lungo risolti in tassi di consumi proteici più elevati che altrove, perlomeno fino alla metà del secolo XVIII, quando si era iniziata a verificarsi un'inversione di questa tendenza a causa di una sia pur modesta, nuova attenzione verso gli investimenti frumentari.¹⁰ Non potendo qui ripercorrere le fasi salienti di questi *trends* né soffermarsi sulle motivazioni e sugli esiti dell'arretratezza tecnica dell'agricoltura romana e degli effetti nefasti delle paludi¹¹ o del catasto piano del 1777 sugli approvvigionamenti,¹² varrà forse la pena sottolineare come anche dalla ricostruzione della situazione dei consumi alimentari si possa – e debba – in ogni caso emergere uno tra i tratti più significativi del recente dibattito storiografico su Roma. Mi riferisco, nello specifico, alla *vexata quaestio* sui caratteri di eccezionalità dell'Urbe, e cioè su quelle specificità che rendevano la sede di Pietro una corte unica al mondo per fisionomia, funzioni e caratteri di "pluralità", da una parte, e sulla contestuale collocazione di questa realtà nel reticolo delle città capitali, dall'altra.¹³

Più esplicitamente: quanto la nostra città fu estranea ai problemi degli assetti o della definizione dei servizi che segnarono la storia di altri grandi centri urbani? L'accentuazione della sua singolarità non finisce per collocarla in un ambito localistico, quasi fosse un caso a parte e del tutto avulso dal contesto delle maggiori capitali europee?

10. J. REVEL, *Les privilèges d'une capitale. L'approvisionnement de Rome à l'époque moderne*, in *Annales E.S.C.*, 30 (1975), pp. 563-74; «Dimensioni e problemi della ricerca storica», 1990, 2 (numero monografico sull'Annona romana).
11. Cfr. R. DE FEJCE, *Aspetti e momenti della vita economica di Roma e del Lazio nei secoli XVII e XIX*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 1965.
12. N.M. NICOLAI, *Memorie, leggi ed osservazioni sulle campagne e sull'Annona di Roma*, 3 voll., Roma, nella stamperia Pagliarini, 1803; C. DE CURIS, *Le vicende dell'agricoltura e della pastorizia nell'Agro Romano. L'Annona*, Roma, Tipografia Nazionale G. Bertero, 1911.
13. M. BERENGO, *L'Europa delle città. Il volto della società urbana europea tra Medioevo ed età moderna*, Torino, Einaudi, 1999.
14. *Una città plurale*, in *Roma, la città del papa. Vita civile e religiosa dal giubileo di Bonifacio VIII al giubileo di papa Wojtila*, a c. di L. Fiorani e A. Prosperi, Torino, Einaudi, 2000, pp. XXIII-XXXI. Sulla rappresentatività di Roma: P. PICOLI, *Il sovrano pontefice. Un corpo e due anime: la monarchia papale nella prima Età moderna*, Bologna, il Mulino, 1982; W. REINHARD, *Papal Power and Family Strategy in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, in *Princes, Patronage and Nobility. The Court at the Beginning of the Modern Age*, edited by R. Asch e A. Burke, London, Oxford University Press, 1991, pp. 329-56; P. PRODI, *Cristiano-cittadino/suddito: appartenenza alla Chiesa e appartenenza allo Stato tra antico regime, rivoluzione e Restaurazione*, in *Chiesa e società in*

È sullo sfondo di tali questioni che, a mio avviso, il problema di cui qui si sta trattando acquista maggiore spessore e nuovo interesse. Se, ad esempio, dalla ricca documentazione archivistica prodotta dalle magistrature deputate all'alimentazione cittadina – l'Annona e la Grascia – emerge in modo inequivocabile la centralità dei consumi frumentari nelle abitudini alimentari dei romani del primo Ottocento, invece che limitarsi al solo dato in sé diventa più interessante porlo in relazione con le situazioni e i comportamenti di altri centri urbani preindustriali, al fine di fare risaltare le analogie e le particolarità di Roma e, dunque, di aprire nuovi interrogativi sulla realtà della città pontificia.¹⁵ Dato questo sfondo problematico, iniziamo con il constatare come, nonostante le considerazioni di poc'anzi relative alla scarsità degli investimenti cerealicoli, il frumento costituisse, qui come altrove, l'alimento nutritivo di base della popolazione residente in città, con tutte le conseguenze che gli scarsi apporti proteici di origine animale rispetto a quelli di natura vegetale determinavano sul sistema immunitario, sul grado di resistenza alle malattie, sulla corporatura, statura, struttura ossea delle popolazioni e, anche, sulle colture (le piantagioni di riso e di granturco iniziarono ad avere una relativa consistenza solo dagli anni Trenta). Mentre però a Napoli esso si traduceva in abbondante uso di pasta (50-60% del prodotto cerealicolo lavorato), nella città pontificia l'elemento prevalente nell'alimentazione cittadina era il pane, il pane bianco di grano tenero, un prodotto tanto prezioso da essere pervaso di connotazioni quasi sacrali, secondo quanto testimoniato dallo stesso Belli: «Nun lo sai [...] ch'er pane è la faccia der Zignore?» (*Mamma scrupolosa*, 664, v. 4).

Circa i consumi frumentari medi, dalle dettagliate informazioni fornite dai volumi di monsignor Nicolaj e dai dati dei registri delle dogane, Giuliano Friz, pur con le inevitabili approssimazioni, nel suo ancora prezioso lavoro ha calcolato una media di circa 157 kg annui *pro capite* per gli anni 1815-1825, cifra salita a kg 164 per il 1830-1848:¹⁶ una quantità certo bassa rispetto ai secoli precedenti (visto che per il Cinquecento Revel riferisce di ben 290 kg circa),¹⁷ ma comunque rile-

Sicilia. I secoli XVII-XVIII (Atti del III Convegno internazionale organizzato dall'Arcidiocesi di Catania, 24-26 novembre 1994), a c. di G. Zito, Torino, SEI, 1995, pp. 119-33.

15. *Annona e strutture urbane a Ragusa, Venezia, Genova, Lione, Valencia, Milano*, in «Storia urbana», 134, a. 35 (gennaio-marzo 2012).

16. G. FRIZ, *Consumi, tenore di vita e prezzi a Roma dal 1770 al 1900*, Roma, Eclindustria, 1980, p. 349.

17. REVEL, *Les privilèges d'une capitale*, cit., pp. 565-67.

vante se confrontata con quella di altre città, come Parigi (kg 61, nel 1847) o Londra (kg 8,6 nel 1856).¹⁸

La centralità di questo elemento nella vita cittadina viene attestata, a livello istituzionale, dalla ricordata presenza del tribunale dell'Anona, un importante organismo attivo nella maggior parte delle città italiane cui spettavano appunto l'approvvigionamento e i rifornimenti granari in vista dei possibili – quanto frequenti – casi di carestia.¹⁹ Rispetto ad altre realtà urbane, però, questo a Roma era ben più specializzato e centralizzato: il suo prefetto aveva, nei fatti, giurisdizione su tutto lo Stato per quel che concerneva la politica cerealicola. Da lui dipendevano la regolamentazione dell'attività di mulini e forni, il controllo sulla distribuzione, la determinazione dei prezzi, la fissazione delle scorte, la sorveglianza sulle frodi, la dispensa gratuita o a basso costo del pane per i più indigenti.²⁰ All'Università dei fornari spettava invece il monopolio della fabbricazione e della vendita del pane, la cui qualità, il cui peso e il relativo prezzo erano controllati direttamente dal governo centrale fin dal 1605 – quando Paolo V aveva istituito la *Tariffa perpetua per li fornari di Roma* –, con l'eccezione del pane di lusso, commerciabile a prezzo di mercato, e del pane *bajocante*, per i meno abbienti, venduto appunto a un bajocco.

Appare pertanto evidente che i privilegi dei cittadini romani rispetto ad altri di diverse realtà si fondevano non tanto – non solo – sulla regolarità dei flussi dei prodotti dalle campagne dello Stato, ma soprattutto sull'esistenza di un calmiere per i prezzi, sull'entità e sulla capacità dei depositi e, soprattutto, sulla trasversalità sociale dell'alimento primario, accessibile, sia pur sotto forme e qualità diverse, pressoché da tutti. Ciò non autorizza comunque a ipotizzare una situazione stabilmente rosea.

In particolare, durante i primi decenni dell'Ottocento, le condizioni generali erano cambiate rispetto al secolo precedente, tanto che sembra lecito dubitare che le parole del geografo Gabriel-François Coyer («A Roma, se vuole restar sul trono, il papa deve placare il popolo conservando costante il prezzo del pane e mantenendo basse le

18. FRIZ, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., p. 57.

19. A. CANALFETTI CAUDENTI, *La politica agraria ed annonaria dello Stato Pontificio da Benedetto XIV a Pio VII. Segue il 4. volume inedito delle Memorie, leggi ed osservazioni sulle campagne e sull'annona di Roma*, Roma, Istituto di studi romani, 1947.

20. J. REVEL, *Le grain de Rome et la crise de l'Annone dans la seconde moitié du XVIII^e siècle*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge-Temps modernes», t. LXXXIV, 1972, pp. 201-81.

tasse»²¹ riuscissero a trovare ancora reale riscontro.²² L'onda lunga della carestia del 1764, i dissesti finanziari, i ritardi nei pagamenti ai fornitori, l'insuccesso del catasto e, soprattutto, le occupazioni francesi avevano determinato una condizione di crisi profonda, sfociante in livelli di povertà diffusa allarmanti e dai diretti riflessi sull'economia e sugli equilibri sociali cittadini. Le file di miserabili e accattoni davanti ai conventi stavano a documentarne la gravità, secondo quanto riporta Louis Madelin: «Les couvents s'étaient rouverts [...]. À la porte des monastères le peuple des mendiants, plus abondants qu'en 1807, s'alignait de nouveau».²³

Dinanzi a fenomeni che rischiavano di divenire quanto mai pericolosi, il governo papale restaurato reagì sia intensificando l'attività assistenziale e poliziesca sia apportando modifiche al sistema secolare degli approvvigionamenti, che già nell'anno 1800 aveva tentato di trasformare istituendo una nuova deputazione d'Annona.²⁴ Volendo in qualche modo ricollegarsi, sia pur indirettamente, alla politica economica degli anni da poco trascorsi (sotto il dominio dell'imperatore si era comunque avuta una crescita superiore al 30% rispetto al quarantennio precedente) e nella speranza di non alterare quei vacillanti livelli di consenso che già la Repubblica romana del 1798-1799 aveva evidenziato,²⁵ nel 1816 un editto di liberalizzazione della panificazione provò a giocare sulla libera concorrenza per incrementare un prodotto in forte carenza a causa dei miseri raccolti.²⁶ L'adozione di provvedimenti saltuari e talora contraddittori provocò comunque episodi di

21. G.-F. COYER, *Voyage d'Italie et de Hollande*, Paris, Duscheschue, 1775, II, p. 170, in GROSS, *Roma nel Settecento*, cit., p. 199.

22. F. BARTOCCINI, *Roma nell'Ottocento. Il tramonto della «città santa». Nascita di una capitale*, Bologna, Cappelli, 1985.

23. L. MADELIN, *La Rome de Napoléon. La domination française à Rome de 1809 à 1814*, Paris, Plon-Nourrit et cie., 1906, p. 683. Cfr. M. FORMICA, *La legislazione annonaria e le rivolte per il pane nel 1798-1799*, in *Roma negli anni di influenza e dominio francese 1798-1814. Rotture, continuità, innovazioni tra fine Settecento e inizi Ottocento*, a c. di Ph. Boutry, F. Pitocco e C.M. Travaglini, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 2000.

24. N. LA MARCA, *L'abolizione del vincolismo annonario nello Stato della Chiesa*, Roma, Bulzoni, 1988.

25. M. FORMICA, *La città e la rivoluzione. Roma 1798-1799*, Roma, Istituto per la storia del Risorgimento italiano, 1994; EAD., *Sudditi ribelli. Fedeltà e infedeltà politiche nella Roma di fine Settecento*, Roma, Carocci, 2004.

26. D. STRANGIO, *Il debito pubblico pontificio. Cambiamento e continuità nella finanza pontificia dal periodo francese alla restaurazione romana, 1798-1820*, Padova, CEDAM, 2001.

confusione tra i prezzi del pane *bajocante* – popolare – e quello bianco, di lusso – per i ceti più abbienti –, facilitando le pratiche illegali d'incettatori e di usurari e determinando tumulti davanti ai forni; né l'espedito d'impiegare pane di qualità mista riuscì a placare le manifestazioni d'insofferenza: nonostante le iniziali resistenze, nel 1838 le autorità papali furono costrette a eliminare la libreta di panificazione e a tornare al precedente metodo della tariffa.²⁷

Eppure, nonostante ciò e nonostante il sostanziale aumento demografico (il 66% tra il 1815 e il 1870),²⁸ dopo i primi difficili anni della Restaurazione questa politica altalenante fatta sia di compromessi sia di momenti di maggiore rigore, unita a un sostanziale aumento delle esportazioni agricole, riuscì di fatto a preservare il prezzo del pane dalle impennate, contribuendo a raggiungere l'obiettivo di un sostanziale miglioramento dei bilanci. Dagli anni Venti agli anni Quaranta la bilancia commerciale dello Stato pontificio passò infatti da un disavanzo di 2.500.000 di scudi a un saldo attivo di 655.000 scudi.²⁹

Un siffatto miglioramento delle condizioni generali ci viene confermato dall'incremento medio dei consumi frumentari individuali (dai 430 grammi giornalieri ai 450 circa), con un aumento della domanda di pasta secca *esivra* (napoletana) a tutto svantaggio del riso (consumato poco tra i privati e più negli spazi collettivi, come conventi e carceri).³⁰ Rimanevano invece pressoché irrilevanti, così come nel passato, i consumi di prodotti cerealicoli quali farro, grano turco, avena, orzo e segala. Tale trionfo di carboidrati venne a compensare in qualche modo la carenza, rispetto ai secoli precedenti, dei prodotti proteici, secondo quanto documenta il *corpus* dei sonetti belliani, amaramente lucido nel segnalare le diseguali risorse sociali alimentari, gli scarti tra la vita agiata delle tavole di ricchi affaristi e di preti smodati e la ben più parca esistenza di migliaia di "famiglie povere": «Er ricco scissala, er ciorcina-stenta: / strilli ggjustizia, e ggjustuno risponne: / e ppovertto lui chi sse lamenta» (*Li Papali*, 942, vv. 12-14).

27. Firz, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., pp. 225-27.
 28. Nel 1812 gli abitanti della capitale erano infatti scesi a 120.000 unità (G. Firz, *La popolazione di Roma dal 1770 al 1900*, Roma, Edindustria, 1974; C. Schiavoni-E. Sonnino, *Popolazione e territorio nel Lazio: 1701-1811*, in *La popolazione italiana nel Settecento*, a c. della Società italiana di demografia storica, Bologna, 1980, pp. 191-216).
 29. Firz, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., p. 187; F. Bonelli, *Il commercio estero dello Stato Pontificio nel secolo XIX*, in «Archivio economico dell'unificazione italiana», I, XI (1961), 2; Bartocchini, *Roma nell'Ottocento*, cit.
 30. Firz, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., pp. 86-87, 90-91, 159, 229 (cfr. Prospetto n. 8).

Tra gli indicatori principali delle difformità nei consumi vanno indubbiamente considerati la carne, il pesce e il vino.

In merito al primo genere, va segnalato come i romani preferissero la carne bovina fresca. Il discorso è però soltanto teorico, poiché i costi elevati del prodotto ne impedivano la diffusione: soltanto i ceti benestanti riuscivano ad alimentarsi di carni giovani e tenere, mentre i meno abbienti erano costretti ad accontentarsi – quelle rare volte in cui era possibile – dei pezzi più duri o delle interiora di animali adulti. È dunque comprensibile che nella difficile congiuntura dei primi decenni del XIX secolo, la contrazione dei pascoli, unita alla riduzione del patrimonio zootecnico, ai cattivi raccolti, alle ripetute inondazioni del Tevere e alla sostanziale diminuzione del potere d'acquisto della moneta, acuisse il disagio della popolazione, già provata dai recenti avvenimenti ed esasperata dal nuovo incremento dei prezzi.³¹ A poco servirono, almeno nell'immediato, le misure adottate da Pio VII per arginare gli effetti di questo malessere diffuso, come l'abolizione della gabella dell'olio d'oliva, il dimezzamento di quella del carbone e la riduzione del dazio sui capi grossi di bestiame da macello. Dopo le prime avvisaglie, che tra 1760 e 1800 avevano visto lievitare i costi del montone al 74%, quelli del vitello al 33,6 % e del manzo del 14%,³² il *trend* si era nuovamente e pericolosamente acuito con il trascorrere degli anni, tanto che, se intorno al 1815 si era avuto un incremento di 3 bajocchi per ogni libbra di carne, nell'arco del primo cinquantennio del secolo gli aumenti arrivarono al 100%. Né a tale fenomeno rimase del tutto estraneo il maiale, che comunque subì meno gli effetti dell'inflazione, tanto che l'uso alimentare delle sue carni, fresche e conservate, tra gli anni Venti e Trenta ebbe un notevole incremento, così come lo strutto, impiegato come condimento per i cibi cotti.³³

Insomma, nei primi decenni dell'Ottocento sembrava essere rimasto solo un pallido ricordo di quel tenore di vita che, tra Cinque e Seicento, aveva fatto di Roma la città in cui si consumava «il doppio più carne e vino che consuma Napoli, benché quella città sia il doppio più grande»:³⁴ la razione di *pro capite* di questo prodotto era di fatto pressoché dimezzata rispetto ai secoli precedenti, nonostante permessi

31. *Ricerche di cinematica storica. Il movimento dei prezzi nello Stato della Chiesa dal 1740 al 1800*, a c. di A. Agnati, in «Giornale degli economisti e annali di economia», 1968, pp. 727-57; FRIZ, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., Prospetto n. 14, p. 178.

32. GROSS, *Roma nel Settecento*, cit., p. 218.

33. FRIZ, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., p. 92.

34. Cit. da REVEL, *Les privilèges d'une capitale*, cit., p. 572.

speciali avessero tentato di svincolare la cittadinanza dall'osservanza rigida dei tempi della macellazione, che prescrivevano l'uccisione dei bovini tra la festa di san Giovanni e il Carnevale successivo, quella dei maiali tra novembre e Giovedì santo e quella degli ovini dalla Pasqua al 23 giugno. Ferraro, i macellai, liberi dai serrati controlli dell'era napoleonica sul mercato delle carni,³⁵ avevano ripreso le loro abitudini soperchierie, rifiutando sia il nuovo sistema daziario sul peso e non sui capi delle bestie imposto da Pio VII sia l'obbligo successivo, dettato dal governo pontificio nel 1833, di pubblicare settimanalmente gli elenchi dei macellai con i prezzi da essi praticati. Insomma, una situazione di anarchia pressoché totale.

Ciò non significa che ci si trovasse in una condizione di totale immobilismo alimentare: non solo perché, sotto Leone XII, inizio a funzionare il nuovo mattatoio, ponendo così fine alle interminabili e imprevedibili – processioni di bestie per via del Corso, ma piuttosto per il fatto che, nonostante il sostanziale aumento dei prezzi della carne rispetto a quelli del pane, le abitudini e i gusti dei romani iniziavano a mutare. A fronte della costante e scarsa assunzione di carne ovina durante l'anno (l'abbacchio era tradizionalmente legato alla precettazione pasquale degli agnelli, mentre le pecore della Campagna non godevano di buona carne) subentrò infatti una predilezione per bovini e suini sempre più spiccata, che nel lungo periodo del secolo si tradusse in un graduale incremento dei consumi, anche in virtù dell'accresciuta disponibilità dei capi di bestia.³⁶

Sostanzialmente stabile – e dunque basso – fu invece il consumi ittico. Diffuso in particolare durante la Quaresima, esso proveniva dai porti fluviali del Tevere o da quelli marittimi di Fiumicino e Anzio. Secondo quanto testimoniato dalla scarsità di venditori al dettaglio nei mercati cittadini, da una parte, e dalla flebile sua presenza nei ceti belliani, il pesce veniva però scarsamente consumato fresco dai ceti popolari perché deperibile, oltre che caro. Piuttosto, era assimilato in forma conservata – salato, marinato o affumicato –, anche per la facile reperibilità di sale e per i suoi bassi costi, di certo inferiori a quelli di altri alimenti: il *baccalà a mollo* costava soltanto 2 bajocchi la libbra,

35. C.M. TRAVAGLINI, *La politica agraria in Roma napoletonica (1809-1813)*, in

«Studi Romani», a. XXXV, n. 1-2, genn.-giugno 1987.

36. Le valutazioni di Fitz, *Consumi, tenore di vita e prezzi*, cit., si fondano sulle rilevazioni daziarie, del tutto assenti invece per il pollame e la cacciagione, pure largamente presenti nella dieta romana – così come le uova – ma non quantificabili perché esenti da imposizioni (ivi, pp. 231 sgg.).

seguito dalle salacche (3 bajocchi), dalle aringhe (4-5 bajocchi) e dalle alici salate (7-8 bajocchi). Non sembra comunque che esso fosse particolarmente apprezzato dai romani, che lo ritenevano più adatto a monasteri e conventi che non alle tavole familiari. Non a caso vediamo Belli chiedersi, ne *Li frati*, 2112: «Chi le smartisce le sarache e er tonno?» (v. 8), a indicare il consumo prevalentemente negli spazi conventuali, mentre nel pranzo delle “minenti” (*Er pranzo de le minenti*, 190) non c'è neppure una portata di questo prodotto.

Circa i formaggi, le fonti non sono prodighe d'indizi, ma sembra che la relativa importazione subisse i contraccolpi del protezionismo doganale (il prezzo della ricotta, ad esempio, aumentò del 40% in pochi anni), tanto da determinare consumi globalmente risibili (dai 20 ai 140 grammi annui *pro capite*), con una spiccata prevalenza del pecorino sui formaggi ottenuti dai vaccini; seguivano le mozzarelle di bufala e il caciocavallo d'importazione. Analogo, per certi aspetti, è il discorso sul latte (8 bajocchi a litro), scarsamente consumato dagli adulti, su cui pesò di certo la norma, introdotta nel 1827, relativa all'allontanamento delle stalle dal centro della città.

Continuava invece l'abitudine di tenere orti anche all'interno delle mura, tanto che frutta e ortaggi occupavano un peso determinante nella dieta-tipo dei soggetti meno abbienti. Anche se, come lamenta Belli, pure in questo caso i prezzi subivano un rialzo costante (nel 1835 con 2 bajocchi si riusciva a comprare ormai solo 4-5 piedi d'insalata), carote, insalate, cavoli, carciofi, cipolle, cicorie non mancavano mai sulle tavole dei romani.

Va in ogni caso notato come intorno alla metà del secolo iniziasse a diffondersi un'altra nuova abitudine, quella relativa al consumo delle patate (2 kg l'anno a persona), prima poco appetibili; costante fu invece l'uso dei fagioli, specie secchi (almeno 3 kg l'anno), seguiti da ceci, lenticchie e fave, usati con il parsimonioso ma diffuso condimento di olio d'oliva: lo stesso che veniva ancora usato per alimentare le lucerne, ben più diffuse delle costose candele e importato dall'esterno in misura notevole a causa della scarsità della produzione locale. Circa la presenza di fichi, di funghi, di peperoni, di melanzane sulle tavole dei romani, va segnalata la sorveglianza serrata da parte delle autorità sanitarie, particolarmente preoccupate – specie durante l'epidemia di colera – degli effetti nefasti che avrebbe potuto determinare l'importazione incontrollata di tali prodotti.

Pur nella sua estrema sinteticità, nessun *excursus* sui consumi alimentari dei romani potrebbe comunque terminare senza ricordare il

vino, *medicina delle medicine* secondo Belli (*L'ammaloricato*, 745: «Avess'io la patacca de dottore, / Io metterebbe ar zugo de la bbòtte», vv. 9-19; «Vorrebbe imbricallò ggiorno e notte», v. 12) e in effetti utilizzato non solo come bevanda di gusto ma anche in casi di tubercolo-si, reumatismi, mal di gola.

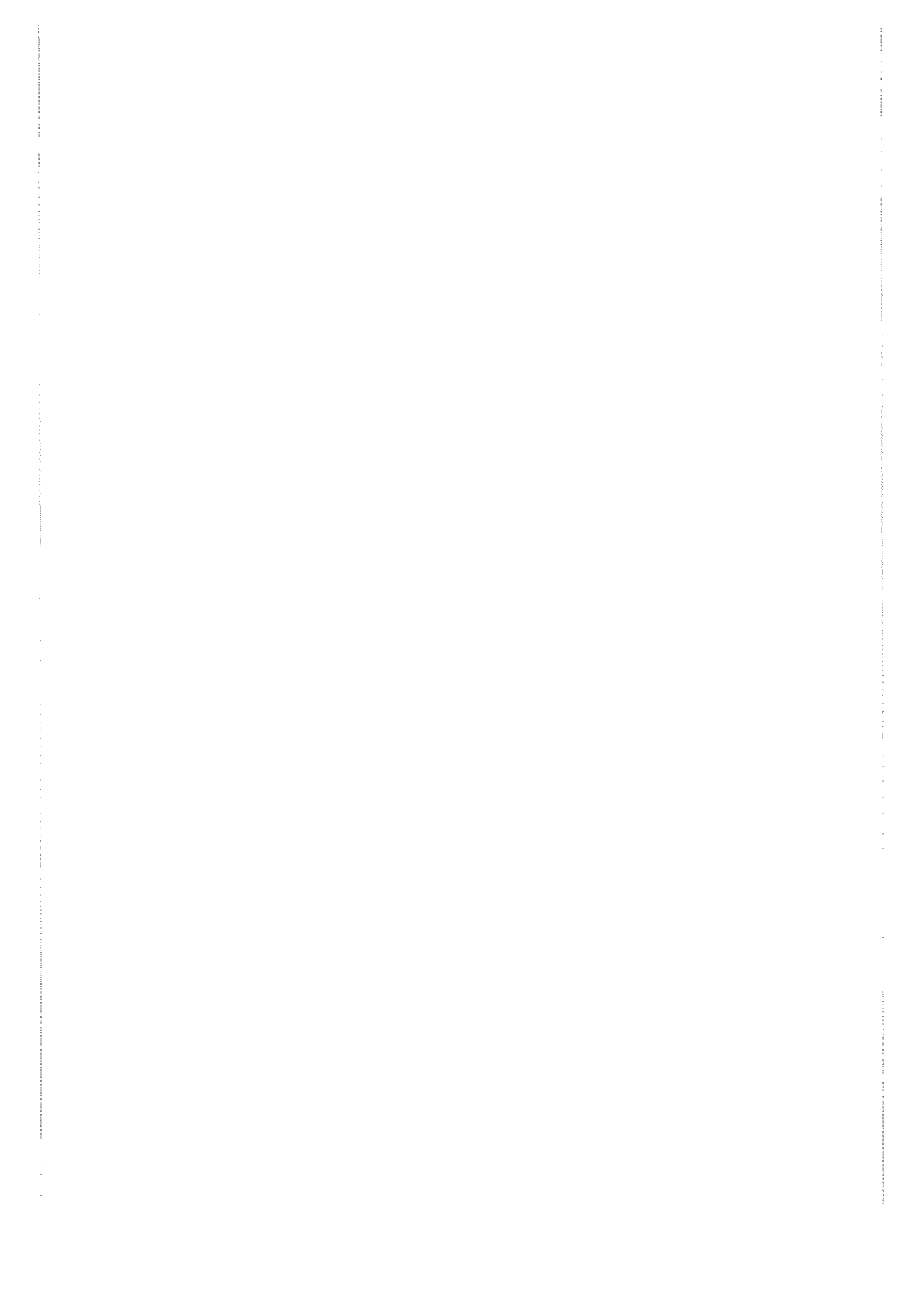
Prodotto per l'autoconsumo nei numerosi vigni diffusi in città e nei dintorni – specie nei Castelli romani – o importato dalla Sicilia, dalla Corsica, dalla Languedoc, esso era ampiamente diffuso, in tutta la sua gamma qualitativa – spesso infima – e finiva con il sopperire alle carenze caloriche della dieta povera di grano e carne di molti miseri popolan. Fallita la nefasta esperienza dei *cancellotti* fatti importare da Leone XII alle porte delle osterie con la morte del pontefice («Ma caso lui crepassi, addio cancello», *Li cancellotti*, 155, v. 14),²⁷ dai primi anni Trenta taverne e mescole aumentarono costantemente in città e con esse i vini romani, marchigiani, umbri. L'accorata esclamazione di Belli – «Guai peccristo a chi ce tocca er vino!» (*L'editto pe l'ostarie*, 540, v. 14) – sembra suggerire appunto la fine di un'esperienza ritenuta funesta perché lesiva di un sorta di diritto acquisito del romano medio: nonostante l'aumento oscillante dei prezzi, per il periodo 1816-1825 si ritiene che se ne fosse fatto un consumo pari a circa 200 litri l'anno a testa.

Finiti i tempi aurei del passato, la Roma ottocentesca potrebbe apparire, in conclusione, come una realtà ripiegata su se stessa, alle prese con le sfide della quotidianità, certo più sobria di quella dei tempi aurei del passato.

Eppure proprio quella comparazione che ho additato all'inizio sta a ricordarci come gli abitanti della Dominante negli anni Trenta continuassero comunque a godere di una situazione ben più favorevole rispetto a quella di altre collettività urbane, come Parigi o Londra, preservando uno *status* che induceva a proporre soluzioni politiche forse diverse da quelle offerte dal presente: rapidi accenni su un tema complesso, che di certo andrebbe integrato proprio con puntuali raffronti e con strumentazioni analitiche differenti da quelle ereditate da una tradizione storiografica vetusta, oltre che con una panoramica sullo stato delle fonti, con i capitoli della composizione sociale romana ottocentesca, della distribuzione dei salari, dei consumi non alimentari...

37. L'editto del 31 marzo 1824 aveva proibito alle osterie e ai magazzini di vendere il vino, imponendo la chiusura degli spacci con un cancello che non doveva essere varcato dai clienti; a esso seguirono altri editti di sorveglianza sulle osterie, misure che suscitavano forti risentimenti nella popolazione, che iniziò a bere per le strade (P. ROMANO, *Ottocento romano: aneddoti, documenti, curiosità*, Roma, A.R.S., 1943).

E se la storia della Roma del XIX secolo va ancora riletta come storia di una capitale alle prese con i problemi nuovi dettati da un'identità in via di trasformazione, il *monumento della plebe di Roma* sta lì, in attesa di essere ulteriormente interrogato nelle sue innumerevoli sfaccettature, nei suoi riferimenti puntuali, ossessivi, realistici; quel *realismo* che c'induce a rileggere Belli come miniera d'informazioni e di dati, certo, ma soprattutto con la certezza di potervi trovare le stesse domande, gli stessi dubbi a cui il presente non sembra avere fornito ancora risposta.



Cibo e cultura: il punto di vista dell'antropologia

DI ROBERTA TUCCI

1. Belli «testimonio delle orecchie»: i *Sonetti* come fonti etnografiche. Nell'Introduzione ai *Sonetti* Giuseppe Gioachino Belli chiarisce gli scopi della propria opera e palesa una metodologia di approccio alla lingua e alla cultura della «plebe di Roma» basata sull'osservazione e sull'ascolto, entro un progetto di traduzione poetica della cultura del popolo di Roma a lui coevo.¹ Il poeta non ha interessi antiquari o folklorici, non intende documentare la cultura del popolo; intende invece restituirla attraverso la propria sensibilità poetica, come precisa in questo passo:

Io non vo' già presentare nelle mie carte la poesia popolare, ma i popolari discorsi svolti nella mia poesia. Il numero poetico e la rima debbono uscire come accidente dall'accozzamento, in apparenza casuale, di libere frasi e correnti parole non scomposte giammai, non corrette, né modellate, né acconciate con modo differente da quello che ci manda il testimonio delle orecchie [...].

All'interno dei contesti popolari di Roma e della sua campagna, la sua attività di osservazione e di ascolto appare intensa e prolungata. Si intuiscono interesse, curiosità, a volte simpatia, altre volte lontananza e presa di distanza, ma sempre quasi una vocazione ad avvicinare la diversità che i ceti popolari di Roma esprimevano nelle loro forme di

1. G.G. BELLI, *Tutti i sonetti romaneschi*, 2 voll., a c. di M. Teodonio, Roma, Newton Compton, 1998.

vita, nei loro valori, nelle loro regole, nella loro espressività. Con una particolare sensibilità antropologica Belli osserva la vita reale andandola a cercare sul terreno:

Ogni quartiere di Roma, ogni individuo fra' suoi cittadini dal cetto medio in giù, mi ha somministrato episodi pel mio dramma [...]. Così, accozzando insieme le vari classi dell'intero popolo, e facendo dire a ciascun popolano quanto sa, quanto pensa e quanto opera, ho io com-pendiatto il cumulo del costume e delle opinioni di questo volgo, presso il quale spiccavano le più strane contraddizioni.

Quale «testimonio delle orecchie», come si autodefinisce, presta attenzione alle parlate, alle intonazioni, ai timbri e sperimenta nei *Sonetti* un passaggio dall'oralità popolare alla scrittura letteraria che rappresenta una sintesi esemplare della relazione da lui attivata con i suoi osservati: «La scrittura è mia, e con essa tento d'imitare la loro parola». Riporta una quantità di dialoghi, che certamente sono frutto di rivisitazione di conversazioni "rubate" per le strade nei mercati, ai tavoli delle osterie. Annota persino la sonorità del parlare romanesco: «il suono della voce cupo e gutturale: la cantilena molto sensibile e varia. Tradotta la prima nella ortografia de' miei versi, mostrerà sommo abuso di lettere». Chiarisce che la sua traduzione poetica si basa sulla reale parlata romanesca, che non intende educare né alterare in alcun modo: «Esportare le frasi del romano quali dalla bocca del romano escano tuttora, senza ornamento, senza alterazione veruna, senza pure inversioni di sintassi o troncamenti di licenza, eccetto quelli che il parlator romanesco usi egli stesso: insomma cavare una regola dal caso e una grammatica dall'uso, ecco il mio scopo».

In tal modo Belli mostra un rispetto e un atteggiamento quasi filologico che anticipa le idee dei folkloristi di fine Ottocento circa la necessità di raccogliere la letteratura orale «colle *ipsissima verba* del narratore»?

Questa particolare dialettica, che si potrebbe definire interculturale, rende la produzione del Belli di particolare interesse per gli studi etno-antropologici, dal momento che restituisce – sia pure attraverso il filtro della mediazione poetica – una quantità di informazioni concernenti la realtà a lui contemporanea, osservata in quanto realtà vivente, nella prima metà dell'Ottocento. Non troviamo in lui l'"antropologia d'urgenza" di Zanazzo che all'inizio del Novecento già percepisce una

2. M. MEIER, *Lettera al dottor Giuseppe Pire*, in «Archivio per lo studio delle tradi-zioni popolari», XI (1881), p. 5.

“Roma sparita” che vuole documentare:³ qui troviamo un contesto nativo che viene rappresentato nella sua globalità, come il poeta specifica nell'Introduzione: «E dove con tal corredo di colori nativi io giunga a dipingere la morale, la civile e la religiosa vita del nostro popolo di Roma, avrò, credo, offerto un quadro di genere non al tutto spregevole da chi non guardi le cose attraverso la lente del pregiudizio».

Nei *Sonetti* del Belli, dunque, gli elementi della cultura popolare romana non sono presenti in quanto curiosità o relitti storici, ma in quanto reali elementi del contesto urbano dell'epoca: proprio per questo spesso costituiscono le cornici, e non gli oggetti centrali, delle narrazioni.

Se si aggiungono le note di approfondimento con cui il Belli punteggia i suoi sonetti – alcune di grande interesse documentale – si vede come la sua opera può venire letta anche come una ricca e ampia fonte ausiliaria per la ricostruzione dell'etnografia dei ceti popolari di Roma in un periodo storico in cui non si sono ancora costituiti in modo sistematico gli studi di folklore regionale in Italia.

L'utilizzo dei *Sonetti* del Belli come fonti di diversa natura non è nuovo: ricordo ad esempio il recente lavoro di Francesco de Feo ed Elio Di Michele sulla *Storia romanesca del coltello*,⁴ che ne fa uso sul fronte sia storiografico che antropologico.

A ben leggere, nei *Sonetti* si ritrovano una quantità di informazioni di interesse etno-antropologico che riguardano lessici, saperi, pratiche, simboli, formule verbali, rappresentazioni, ritualità, religiosità ecc. Soprattutto emerge un sistema di regole non scritte, un'idea etica condivisa che prescrive, obbliga, dispone e indirizza la vita del popolano romano secondo forme e comportamenti incorporati e socializzati.

2. Il cibo nei *Sonetti* del Belli. Nei *Sonetti* il cibo è ben presente: in alcuni casi esso costituisce l'argomento primario, in altri un riferimento di contesto, in altri ancora l'oggetto di conversazioni oppure il pretesto per dire tutt'altro. In ogni caso ne deriva un quadro unitario e coerente di una cultura alimentare contrassegnata da scelte (materie prime, abbinamenti, periodi dell'anno ecc.), da lessici, da saperi, da

3. G. ZANAZZO, *Tradizioni popolari romane*, 3 voll., Torino, STEN, 1907-1910. Rist. anast. *Usi, Costumi e Pregiudizi del popolo di Roma*, 2 voll., Tarquinia, La Bancarella Romana, 1994.

4. F. DE FEO-E. DI MICHELE, *Bono assai l'abbozzà, mmejjo er coltello. Storia romanesca del coltello*, Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli, Roma, il Cubo, 2011.

forme, da pratiche, da convenzioni culturalmente orientate e regolate. Prendendo in considerazione i sonetti belliani quali fonti per una lettura antropologica della cultura popolare alimentare nella Roma papalina, ho selezionato quelli che mi sono apparsi più pertinenti e li commentati riorganizzandoli in raggruppati tematici secondo varie categorie interpretative, in modo tale da rendere più evidenti i modelli e le pratiche.

2.1 IL CIBO NEL CICLO DELL'ANNO

L'itinerario di lettura comincia con il ciclo dell'anno, a partire dalla Quaresima.

Quaresima

Cbi ha ffatto ha ffatto, 773

Non piussura, Anna mia: semo a lo scorto:
è spiovuto er diluvio de confetti.

Ecco li scherri a dda a li mocolletti

l'urtime soffio. Er carnevale è mmorto.

Gia ssona er campanon de lo sconforto,

e già s'acciaccaelli pasticcelli

vanno a ccasa a ordina li bprodì stretti

d'orzo, ranocchie e ciccorietta d'orto.

E ccurni, e bballa, e bbeve, e ffotte, e dbasciat!

Gia sso tutti scortati: ma stasera

da la padella cascheno a la bbrascia.

Domani è la manguardia de le Messe

co la pianeta pavonazza e nera,
domani ar Memento-cchia-ppurvisse.

Roma, 17 gennaio 1833

La quaresima, 931

Come io nun zò cristiano! Io fo la spesa,

ogni ggioro der zanto marituzzo.

Io nun cenavo mai, e mmo mme strozzo

pe mmaggna ott'oncia come vò la cchiesa.

Ciò avuta la scaletta, e mme sò presa

pe l'amor de Ggesù ssin ar barbozzo

una pianara o ddua d'acqua de pozzo,

e ll'acqua Iddio lo sa cquanto me pesa.

Io fo ar zu' tempo li portoni rotti

co la mazzola: io, ssiorie le campane,

sparo la divozzione de li bbotti.

Io pijjo pascua pe mmé e le mi' poste;
e, ppe ttappo dell'opere cristiane,
fo bbenedí er zalame e ll'ova toste.

Roma, 4 aprile 1833

La quaresima è il periodo delle restrizioni alimentari («[...] li bbrodi stretti/ d'orzo, ranocchie e ccicorietta d'orto»), che seguono l'abbondanza e la ricchezza di cibi del carnevale («è spiovuto er diluvio de confetti// [...] Er carnevale è mmorto»).

Si ritrova il modello dell'uovo sodo, abbinato al salame («er zalame e ll'ova toste»), che perdura per tutto il periodo pasquale e si introduce la novità del «maritozzo», derivato dai tanti dolci locali del periodo, ma più ricco e a cui il romano applica una sorta di riorganizzazione ipocrita delle restrizioni alimentari che include una buona dose di utilitarismo). Nota il Belli:

I maritozzoli sono certi pani di forma romboidale, composti di farina, olio, zucchero, e talvolta canditure, o anaci [anice], o uve passe. Di questi si fa a Roma gran consumo in quaresima, nel qual tempo di digiuno si veggono pei caffè mangiarne giorno e sera coloro che in pari ore nulla avrebbero mangiato in tutto il resto dell'anno. [...] Si benedicono il sabato santo dai preti che girano in cotta per le case.

Va detto che la benedizione dei cibi rituali, o comunque consumati tradizionalmente nelle occasioni rituali («fo bbenedí er zalame e ll'ova toste»), è tuttora una pratica viva in molti piccoli centri d'Italia.

Pasqua

Er giro de le pizzicarie, 933

De le pizzicarie che tutte fanno
la su' gran mostra pe ppascua dell'ova,
cuella de Bbiascio a la Ritonna è st'anno
la ppiú mmejjo de Roma che sse trova.

Colonne de casciotte, che ssaranno
scento a ddí ppoco, arreggeno un'arcova
ricamata a ssarcicce, e llí cce stanno
tanti animali d'una forma nova.

Fra ll'antri, in arto, sc'è un Mosè de strutto,
cor bastone per aria com'un sbirro,
in cima a una Montagna de presciutto;

e ssot'a llui, pe stuzzià la fame,
 sc'è un Cristo e una Madonna de bbuttro
 drent'a una bella grota de salame.

Roma, 5 aprile 1833

L'ova e 'r zalame, 1154

A ogni pasqua che vie, pproprio st'usanza
 pare, che sso... cche m'arreschi nova.
 Non ze fa ccolazione e nun ze pranza
 si manca er piatto de salame e dd'ova.
 Mica parlo per odio a sta pietanza,
 ché, ssi volete, un gusto sce se prova;
 e, cquanno nun fuss'antro, la freganza
 c'un zalame pò ddà, ddove se trova?
 Io dico de l'usanza der costume
 de manna ssemp'r a ccoppia ov'e ssalame:
 questo è cch'io scerco chi mme dassi un lume.
 Uhm, quarche giro sc'è: ssi nò ste Dame
 l'averebbero ggìa mmanat'in lume

4 aprile 1834

La Santa Pasqua, 1526

Ecchesce a Ppasqua. Ggìa lo vedi, Nino:
 la tavola è infiorata sana sana

d'erba-santa-maria, menta romana,
 sarvia, perza, viole e trossmarino.

Ggìa sso ppronti dall'antura sitimana
 diesci flaschetti e un bon baril de vino.

Ggìa ppe ggrazzia de Ddio fuma er cammino
 pe ccelebrà sta festa a la cristiana.

Cristo è risuscitato: aleggramente!
 In sta ggiorata nun z'abbadi a spesa

e nun ze penzi a ggual un accidente.
 Brodeto, ova, salame, zuppa ingresa,

carciofoli, granelli e 'r rimanente,
 tutto a la grolia de la Santa Chiesa.

19 aprile 1835

Er giro de le pizzicarie rivela un'inedita e interessante pratica di
 rappresentazione alimentare, ben dettagliata dalla nota di Belli al
 sonetto:

Nelle due sere del giovedì e venerdì santo i pizzicagnoli addobbano le loro botteghe con una quantità tale di carni salate, di caci, ed altre somiglianti delicatezze, che ne sono totalmente ricoperte le pareti e i soffitti. Le varie forme e i diversi colori di simili oggetti, stimolanti l'appetito di un popolo che si dovrebbe supporre essersene astenuto per 46 giorni, vi sono calcolati e studiati all'ornamento più o meno elegante in proporzione del genio architettonico del pizzicagnolo. Inoltre, lontananze da uovi con in fondo specchiere per raddoppiarle, stelletto di talchi: zampilletti artificiali di acque; pesci natanti intorno ad uccelli rinchiusi gli uni e gli altri in campane di doppia fodera: misteri della Passione dipinti intorno a lanternoni di carta, bilicati, e aggirati dalle correnti opposte di gas e d'aria atmosferica mercé una interna candela in combustione: finalmente, figure sacre e profane modellate in burro, o, se è freddo, anche in distrutto di maiale, ecc. ecc., formano, all'uopo di copiosa illuminazione a più colori, un corredo di pompa edificante che attrae un gran numero di devoti in giro di visita, ciò che per le donne specialmente diviene una specie di carnevaletto in quaresima.

Sorprende immaginare, tra le visite ai sepolcri allestiti nelle chiese e le processioni penitenziali del Cristo morto, anche un tale itinerario del tutto profano, un «carnevaletto in quaresima», come lo definisce il Belli, in pieno triduo di Pasqua: una messa in scena in cui simulacri alimentari di personaggi biblici, di Gesù e della Madonna sono collocati entro uno scenario di meraviglie. Le «figure sacre e profane modellate in burro», o in strutto, o in formaggio, rinviano a pratiche di rappresentazione attraverso figure modellate in pane o in pasta dolce, esplorate in Italia dalla ricerca antropologica⁵ e documentate anche in territori lontani.⁶

In *L'ova e 'r zalame* persiste l'abbinamento uova-salame («Non ze fa ccolazione e nnun ze pranza/ si mmanca er piatto de salame e dd'ova»), qui richiamato in un doppio senso a sfondo sessuale.

In *La Santa Pasqua* si trova una sintesi esemplare della regola alimentare del periodo: il «brodetto» (minestra di pane con uova), i già citati «uova e salame», i prodotti primaverili coltivati («carciofoli») e spontanei (menta, «erba-santa-maria» tuttora usata nel Lazio con questa stessa denominazione, salvia, maggiorana, rosmarino), le interiora (i «granelli», testicoli di vitello).

5. F. FAETA, *Le Figure Inquiete. Tre saggi sull'immaginario folklorico*, Milano, FrancoAngeli, 1989, pp. 115-58.

6. Si pensi alle immagini religiose modellate in burro nei templi buddisti tibetani: G. TUCCI, *Gli dei di burro* [1943], in *Id.*, *Il paese delle donne dai molti mariti*, Vicenza, Neri Pozza, 2005, pp. 179-87.

Ascensione

La notte dell'Ascensione, 961

Domani è l'ascensione: ebbè, sta notte
 Nostro Signore pe bbona ddivina

se ne sscègne dar celo a la sordina,

mentre che ll'univerzo o ddorme, o fforte;

e vva ppe tutte le mase rotte,

discenno ar grano: «Alò, ppassa e ccamina:

l'acqua diventi latte, eppoi farina,

pe ddiventa ppoi pasta, e ppoi paggnotte».

Ecco a ll'bbagarozzi la ragione

che ll'acennèmo addosso ll' scerini,

cantanno er *curri curri bbagagnone*.

Ecco perchè sse mette ll' lumini

a le finestre de le ggente buone:

perchè Cristo nun bati a ll' cammini.

Roma, 15 maggio 1833

La notte della vigilia dell'Ascensione è nota nel folklore europeo come notte di trasformazioni magiche. Nel sonetto il Belli fa riferimento a tale credenza e annota «Veramente crede il popolo che nella notte precedente all'Ascensione discenda appositamente Gesù Cristo a cambiare in latte l'umore acquoso delle spiche» («l'acqua diventi latte, eppoi farina, pe ddiventa ppoi pasta, e ppoi paggnotte»). Dunque un'abbandanza allimentare miracolosa e sacrale, ma possibile solo una volta l'anno. Per favorire il cammino di Gesù si accendono lumini alle finestre e i ragazzi, per gioco, catturano scarafaggi a cui fissano punte di cerini sul dorso che poi accendono cantando: «curri, curri bbagagnone; che ddomani è l'Ascensione; e si tu nun currai, tutt'er cul t'abbruce-ralli» partecipando anche loro al mito e alla festa con la crudeltà dell'età e di una società in cui devozione e violenza convivono nel medesimo sistema di vita.

Natale

Br coltivo, 2100

«È finito er coltivo?» «Ehè, da un pezzo».

«Ggia, pprezzellaccir?» «Ma de chei mma indovei»

Inzinenta, fratello, che nun piove,
 la pesca è mmossia, e nun ribbassa er prezzo».
 «Sai c'hai da dí? cch'er popolo sc'è avvezzo.
 Ma ebbè ddunque, di' ssú: ddamme le nòve».
 «Eh, ll'aliscette e la frittura a nnove:
 li merluzzi e le trijje a ddiesci e mmezzo:
 le linguattole e 'r rommo a ddu' carlini:
 a un papetto la spigola e 'r dentale;
 e ssu sto tajjo l'antri pessi fini».
 «E, ddi' un po', lo sturione quanto vale?»
 «Ne sò vvenuti dua, ma ppiccinini,
 e ssò iti in regalo a un Cardinale».

11 gennaio 1845

La viggija de Natale, 515

Ustacchio, la viggija de Natale
 tu mmettete de guardia sur portone
 de quarche mmonzignore o ccardinale,
 e vvederai entrà sta priscissione.
 Mo entra una cassetta de torrone,
 mo entra un barillo de caviale,
 mo er porco, mo er pollastro, mo er cappone,
 e mmo er fiasco de vino padronale.
 Poi entra er gallinaccio, poi l'abbacchio,
 l'oliva dolce, er pesce de Fojjano,
 l'ojjo, er tonno, e l'inguilla de Comacchio.
 Inzomma, inzino a notte, a mmano a mmano,
 tu llí t'accoggerai, padron Ustacchio,
 cuant'è ddivoto er popolo romano.

Roma, 30 novembre 1832

Negli studi dei folkloristi e nelle rappresentazioni di genere aventi a oggetto la città di Roma non manca mai il *cottìo*: la tradizionale vendita all'incanto del pesce, la notte dell'antivigilia di Natale al Portico d'Ottavia per il cenone di magro, il cui elenco di pietanze è stabilito da una regola tramandata oralmente.

Nel sonetto *Er cottivo* il Belli gioca con i dialoghi fra due avventori a cui ha prestato attenzione uditiva: «Ma ebbè ddunque, di' ssú: ddamme le nòve», le novità circa i pesci in vendita e prezzi; per concludere, come spesso avviene nei *Sonetti*, sul privilegio dei potenti anche in materia alimentare: il pesce migliore viene regalato al cardinale.

Il tema è ripreso in *La viggija de Natale*, dove la scena si sposta

sotto la casa «de quarche mmonzìgnore o ccardinale», a cui vengono recapitati in dono cibi pregiati; fra questi c'è il pesce del lago costiero di Fogliano, un riferimento toponomastico al litorale pontino.

2.2 IL CIBO NEL CICLO DELLA VITA

Matrimonio

Er pranzo da nozze, 1731

Sentite cosa avessimo da pranzo.

Zzuppa a mminestra cor brodo di pollo

der pollo all'esso: arrostò di ripollo...

Ah, un passo addietro: ci fu ppuro ir manzo.

Pessce fritto pescato a pporto d'Anzo

co ggobi e ppezzi de meruza mmo:

ummido d'un crapeto senza ir collo,

carfoghò tutti e m'arrestò d'avanzo.

Una pizza, un cappone di galera,

che pell'ommini nostri fu una cosa

che cci sartano annati sotto terra.

Fruiti, miggnè, na fritata rognosa,

cascio e formaggio; e terminò la guerra

s'un patton di confetti de la sposa.

6 novembre 1835

In *Er pranzo da nozze* tutto il sonetto si risolve in un elenco di cibi: il tema è quello dell'abbondanza alimentare quale elemento integrante dell'evento cerimoniale, dove le tipologie delle portate non sono casuali ma derivano da una un'idea complessiva di quali cibi siano più adatti per l'occasione. Ovviamente il tempo festivo si sposa a cibi e a quantità al di fuori dell'ordinario.

L'elencazione dei cibi nei pranzi di nozze, ripetuta in un gioco di aumento progressivo delle portate, è oggetto di un modello di canto cumulativo connesso all'occasione, diffuso in tutto il territorio italiano e presente in numerose raccolte di canti di tradizione orale.⁸

8. Si veda, fra gli altri, G. Tuzi, *I canti popolari di nozze in Italia*, con CD allegato, Formia, Finisierre, 2003, p. 61-63.

2.3 LA VENDITA AMBULANTE DEL CIBO

Grida di venditori ambulanti (“voci”) di generi alimentari

La Peracottara, 59

Sto a ffà la caccia, caso che mmommone
Passassi pe dde cqua cquela pasciocca,
che va strillanno co tanta de bbocca:
Sò ccanniti le pera cotte bbone.

Ché la voría schiaffà ddrento a 'n portone
e ppo' ingrufalla indove tocca, tocca;
sibbè che mm'abbi ditto Delarocca,
c'ho la pulenta e mmó mme viè un tincone.

Lei l'attaccò ll'antr'anno a ccinqu'o ssei?
Dunque che cc'è dde male si cquest'anno
se trova puro chi l'attacca a llei?

Le cose de sto monno accusí vvanno.

Chi ccasca casca: si cce sei sce sei.

Alegria! chi sse scortica su' danno.

Roma, 14 settembre 1830

Anche le “voci” dei venditori ambulanti non mancano mai negli studi dei folkloristi su Roma. Sicuramente all'epoca del Belli la pratica di reclamizzare un prodotto venduto per strada attraverso un modulo verbale-melodico eseguito a voce spiegata era del tutto vivo e attuale; tanto che non sembra strano al poeta attribuire l'attività di venditrice di pere cotte («peracottara») a una popolana di facili costumi in una storia piuttosto cinica e disancorata dall'attività della donna.

Annota Belli: «Sono canditi etc.: grido de' venditori di pere cotte al forno, i quali girano nelle ore più calde della stagione estiva, dette perciò a Roma: l'ore de peracottari».

È interessante notare come le “voce” della «peracottara» di Belli appaia del tutto simile a quelle annotate in fonti posteriori, raccolte ai primi anni del Novecento da Giggi Zanazzo e cento anni dopo Belli da Giorgio Nataletti: a dimostrazione di una forte persistenza del modello. La «peracottara» di Belli grida: «Sò ccanniti le pera cotte bbone». Quella di Zanazzo: «So' ccanniti le péra còtte bbònee! / Cé l'avémoo visto méttée ér zucchero, le peracottee bbònee calle calle; per un sòrdo, callee!».⁹ Quella di Nataletti: «Le peracotte bone calle ciavemo

9. G. ZANAZZO, *Tradizioni popolari romane*, cit., parte V, p. 443.

messo er zuccherò./ L'ha detto lo spezziale/ che le peracotte nun fanno male.¹⁰ Nataletti aggiunge anche la trascrizione musicale: segno di un ascolto diretto da parte dello studioso, in un'epoca in cui l'uso del registratore era ancora da venire. Nataletti fu in quel periodo anch'egli "testimoniaio delle orecchie", sia in quanto raccogliitore sia in quanto trascrittore all'impronta.

2.4 IL CIBO IN ECCESSO

L'abbondanza alimentare

Er pranzo de le Minime, 190

Mo ssenti er pranzo mio. Ris'e ppselli,
allessò de vaccina e ggallinaccio,

garofolato, trippa, stufaccio,

e un spido de sarsicce e fegghelli.

Poi fritto de carciofoli e ggranelli,

certi ggnocchi da facce er peccataccio,

na pizza artresciuta de lo spaccio,

e un agreddorce de cignale e ucelli.

Ce funno peperoni sott'asceto

salame, mortarella e casciofiore,

vino de luttopasto e vin d'Orvieto.

Eppoi risorio der perfett'amore,

caffè e ciammelle: e t'ho lassato arreto

certe radisce da slargate er core.

Bbè, cche importò er trattore?

Cor viturino che immagnò con noi,

manco un quarin per omo: e cche cce vò?

Terni, 8 ottobre 1831

Er pranzo de li Minenti, 189

C'avessimo? un baril de vin asciuto,

du' sfojje co rragajji e ccascio tosto,

allessò de mascello, un quarto arrostò,

e na mezza grosolata: ecchete tuttoi

Ce fussi stato un fritarello, un frutto,

o un pattino ppiù semplice e ccomposoi...

Cert'antura ggente che ce stiede accosio

c'ebbe armanco depiù fichi e presciutoi;

10. G. NATALETTI, *Voci della vecchia Roma*, in *Il Folklore Italiano*, 5 (1930), pp. 78-92.

Si ppoi vôi ride, mica pan de forno
ce diede, sai? ma ppagnottoni a ppeso,
neri rifatti de scent'anni e un giorno.

Oh, tu azzecchece un po' cquanto fu speso!...
Du' testonacci a ttesta, o in quer contorno!
E cce vonno riannà? Bravo, t'ho 'nteso!

E io che mm'ero creso
d'impiegà un prosperuccio-lammertini,
ciò impegnato a mmi moije l'orecchini.

Terni, 8 ottobre 1831

I due pranzi, *Er pranzo de le Minente* e *Er pranzo de li Minenti*, differenziati per genere, sono la rappresentazione dell'abbondanza alimentare quale valore sociale. Il mangiare molto, il mangiare cibi apprezzabili manifesta una possibilità economica che qui viene ostentata: un'esibizione che si potrebbe definire piccolo-borghese di popolani che aspirano a una crescita sociale. In tale quadro emerge anche, in modo esemplare, una sorta di inventario dei cibi ritenuti di maggior pregio, fra cui spiccano le carni ma anche una quantità di interiora: segno, quest'ultimo, di una società non ancora lontana da un'idea primaria del cibo. Interessante il comportamento delle donne che vanno da sole in trattoria, esibendo un'autonomia connessa alle peculiari abitudini sociali della Capitale.

La crapula in Vaticano

La cucina der Papa, 1818

Co la cosa ch'er coco m'è ccompare
m'ha vvorzuto fà vvéde stammatina
la cucina santissima. Cucina?
Che ccuscina! Hai da dí *pporto de mare*.

Pile, marmitte, padelle, callare,
cossiotti de vitella e de vaccina,
polli, ova, latte, pessce, erbe, porcina,
caccia, e 'ggni sorte de vivanne rare.

Dico: «Pròsite a llei, sor Padre Santo».
Disce: «Eppoi nun hai visto la dispensa,
che de grazzia de Ddio sce n'è antrettanto».

Dico: «Eh, scusate, povero fijjolo!,
ma ccià a ppranzo co llui quarch'Eminenza?».
«Nòo», ddisce, «er Papa magna sempre solo».

25 marzo 1836

Er Cardinale de pasto, 1150

Cristo, che ddivorà! Come sscitoppa

quer Cardinale mio, Dio l'abbi in pasce!

E la bbumba? Coffoni si jje piaseci!

Come sscitria, per dio! come galoppa!

Quello? è corpo da fa bbarba de stoppa

a un zei convent: ché ssaria capasce

de maggnajjese er forno, la fornascce,

er zacco, er mulo, e 'r mulinaro in groppa.

Lui se sfoma tre libbre de merluzzo,

quann'è viggijja, a ccolazione sola:

capite si cche stommichi de struzzo?

Oh a lui davvero er don de l'appitito

lo sarva dar peccato de la gola,

perché appena ha mmaggnato ha già smartito.

3 aprile 1834

L'abbondanza alimentare, trasferita in Vaticano, esprime l'avidità e l'egoismo del potere, da Belli aspramente criticati. In *La cuscina der Papa* si ritrova un'elencazione di cibi ricchi: «cossciotti de vitella e de vaccina/pollì, ova, latte, pessce, erbe, porcina/caccia, e 'ggni sorte de vivanne rare». In *Er Cardinale de pasto* la rappresentazione dell'avidità diventa parossistica. Il cardinale, dall'appetito inarrestabile («Come sscitoppa/quer Cardinale mio, Dio l'abbi in pasce!»), appare come lo Zanni affamato del *Mistero buffo* di Dario Fo; con analogia foga, che però qui non è fame, divora tutto: «ché ssaria capasce/de maggnajjese er forno, la fornascce,/er zacco, er mulo, e 'r mulinaro in groppa».

2.5 IL CIBO IN DIRETTO

LA FAME

La famiglia poverella, 1679

Quiete, crature mie, stateve quiete:

si, fiii!, ziti!, ché mmonnò vie' Trata.

Oh Vergine der pianto addolorata,

provedeteme voi che lo potete.

Nò, vviscere mie care, nun piaggnete:

nun me fate mori ccusi accorata.

Lui quarche ccosa l'averà abbuscata,

e ppijjeremo er pane, e mmaggherete.
 Si ccapíssivo er bene che vve vojjo!...
 Che ddichi, Peppe? nun vòì stà a lo scuro?
 Fijjo, com'ho da fà ssi nun c'è ojjo?
 E ttu, Llalla, che hai? Povera Lalla,
 hai freddo? Ebbè, nnun méttete llí ar muro:
 viè in braccio a mmamma tua che tt'ariscalla.
26 settembre 1835

In contrasto con i due sonetti precedenti, a *La famijja poverella* basterebbe del pane, che però non ha. Qui mangiare equivale a sfamarsi e la fame si collega al pane («e ppijjeremo er pane, e mmaggherete»): cibo primario dalle forti valenze simboliche.

2.6 IL MANGIARE PARCO

La bbona famijja, 288

Mi' nonna a un'or de notte che vviè Ttata
 se leva da filà, ppovera vecchia,
 attizza un carboncello, sciapparecchia,
 e mmagghiamo du' fronne d'inzalata.
 Quarche vvorta se fâmo una frittata,
 che ssi la mettí ar lume sce se specchia
 come fussi a ttraverzo d'un'orecchia:
 quattro nosce, e la scena è tterminata.
 Poi ner mentre ch'io, Tata e Ccrementina
 seguitamo un par d'ora de sgocchetto,
 lei sparecchia e arissetta la cuscina.
 E appena visto er fonno ar bucaletto,
 'na pissciatina, 'na sarvereggina,
 e, in zanta pasce, sce n'annamo a letto.
28 novembre 1831

Fra il cibo in eccesso e la fame, *La bbona famijja* si distingue per contentarsi di pochi e semplici cibi, poche foglie d'insalata, una frittata fatta di poche uova, qualche noce. Finita la cena si prosegue a sorvegliare un po' di vino, tanto per passare il tempo e stare insieme in modo rilassato: un'abitudine che in parte persiste ancora oggi nelle campagne e nei paesi intorno a Roma.

Li commenti, 1927

Si, è bona la cucina co lo struto,
 anzi lo struto er barbiera m'ha ddetto
 ch'è un commento che ffa bene ar petto
 come fa er pepe c'arfresca tutto.
 S'addata a li grostini cor prescuto...
 ar pollame..., a l'arrostio de l'ommetto...
 a lo stufato..., all'umido..., ar guazzetto...;
 ma addoprallo in ner fritto è un uso bbrutto.
 Voi frigge er pesce co lo struto? Eh zitto.
 Er pesce-fritto in nell'òjjo va cotto:
 l'òjjo è la morte sua p'er pesce-fritto.
 Che mmagghà da stropatiati io ne sò mmatto.
 E gguarda er Papa, che d'averò è jotto:
 ce se lecca li bbarfi com'un gatto.

*12 marzo 1837**Li vini d'una volta, 1188*

A tempi ch'ero regazzotto, allora
 ereno l'anni de ruzza ccor vino:
 che sse fasceva er còlino, ar Grotino,
 de bbeve a sette e a ssei cuadrini l'ora.
 E m'aricorderò ssemp'r a Mmarino,
 indove tutti l'anni anànio fora
 d'ottobre a vvilleggia cco la Siggnora,
 e ce stànio inzinent'a Ssammartino.
 Li nun c'ereno vini misturati
 co cciamelle de sorfo, e cquadrinacci,
 e mununizzione, e tant'artri peccati.
 Bevevio un quartarolo, e ddiscevio: *essci!*
 er vino essciva: e voi, bbon prò ve facci,
 na pissciata, e ssincer com'e ppestci.

*10 aprile 1834**Er vino, 156*

Er vino è ssempre vino, Lutucarda:
 indove vòl trovà ppiù mmejjo cosar?
 Ma gguarda cqui ssi cche ccolore!, guardai
 nun pare un ambrar? senza un fir de posai
 Questo t'arida fforza, t'ariscarda,
 te fa vviemi la vojja d'esse sposa:

e vva', si mmaggni 'na quajja-lommarda,
 un gocchetto e arifai bbocc'odorosa.
 È bbono asciutto, dorce, tonnarello,
 solo e ccor pane in zuppa, e, ssi è ssincero,
 te se confà a lo stommico e ar ciarvello.
 È bbono bbianco, è bbono rosso e nnero;
 de Ggenzano, d'Orvieto e Vvignanello:
 ma l'este-este è un paradiso vero!

Terni, 3 ottobre 1831

Er vino di padron Marcello, 2220

Bono, sangue de bbio! bbravo Marcello,
 che oggi nun me dàì sugo d'agresta!
 Cqua, cqua 'n'antra fujjetta ugual'a cquesta,
 e abbada a nun sbajjatte er caratello.

Oh cquèsto se pò ddì vvino de festa!
 gajjarduccio, abboccato, tonnarello...
 Hah! tt'arimette er core in ner cervello,
 e tt'arillegra senza datte in testa.

Com'è lliggero poi! com'incanala!
 Questo arifiata un morto in zepportura,
 e tte je fa remove er cresceccala!

Propio è una manna, è un ettore addrittura!
 E ssimmai pe ddisgrazia uno s'ammala,
 co sto vino che cqui ggnente paura.

17 gennaio 1847

Le concezioni alimentari che emergono dall'insieme dei *Sonetti* del Belli trovano un'espressione codificata in *Li connimenti*: un piccolo "trattato" sullo strutto dove si spiega come lo strutto sia un alimento che si adatta a molte preparazioni («S'addatta a li grostini cor presciutto.../ ar pollame..., a l'arrosto de lommetto.../ a lo stufato..., all'ummido..., ar guazzetto...»), ma che non va mai usato per il fritto («ma addoprallo in ner fritto è un uso bbrutto»). Inoltre lo strutto è medicamentoso perché rinfresca e «ffa bbene ar petto», come dice il barbiere a cui la cultura popolare dell'epoca riconosce una competenza farmacologica.

Le concezioni alimentari sul vino, in particolare, occupano molto spazio nei *Sonetti*, svelando saperi, norme di comportamento e lessici su un prodotto importante per la vita sociale. In *Li vini d'una vorta*, genuini come si potevano bere a Marino nei Castelli romani, sono citati gli strumenti di edulcorazione del vino, come spiega lo stesso Belli in nota:

Chiamasi *far la ciambella al vino* una certa cura che gli si pratica con lo zolfo.

Quattrinacci: moneta di rame. Gli osti infondono del rame nel vino per fargli acquistare un gusto forte e piccante.

Munizione da fucile. Il piombo dà al vino un sapore dolce.

In *Er vino*, gli attributi del vino vengono elencati quasi come in una formula che include i tipi e le geografie limitrofe alla Capitale, Genzano, Orvieto, Vignanello, Montefiascone: «È buono asciutto, dolce, tonarello, solo e ccor pane in zuppa, e, ssi è ssincero, / te se conta a lo stommi-co e ar ciarvello. / È buono bianco, è buono rosso e nero, / de Ggen-zano, d'Orvieto e Vigganello: / ma l'este-este è un paradiso vero!».

Analogo formulario si ritrova in *Er vino di padron Marcello*: «gajjar-duccio, abdoccato, tonarello... / Hahi tr'arimette er core in ner cervel-lo, / e tr'arillegra senza datte in testa, dove la citazione di Ettore («è un ettore addirittura») si lega alla presenza dei poeti estemporanei a Roma e alla loro pratica di cantare in ottava rima i personaggi dell'epica antica.»

2.8 IL CIBO NELLA MEDICINA POPOLARE

La scolazzione, 111

Hai la pulenta? Ebbè? ggenne de male:
eh a sta robba co tte mme sce la stigno:
epuro, quanno vie lo sbarzo, intigno,
ciavessi d'aricurre a lo spedale.

Senti, va a mome mio da lo spezzale
de facciata ar canton de Torzanguigno,
e fatte da un po' d'acqua de grespigno
sullata cor un pizzico de sale.

Tu ppijela a ddiggiuno domatina
ammalappena che te sei svejato:

Piijela, e vedrai che mmediscinali
Poi magna puro, e ddoppo ave mmagnato
bbèete la tu' bbrava fujjellina,

abbasta che nun zii vino amacquato.

Morrovale, 22 settembre 1831

11. Si vedano, tra gli altri: G. NATALINI, *Improvvisatori ed improvvisazioni di popolo, in «Musica d'oggi», XVII 8-9 (1935), pp. 301-30; G. KEZICH, I poeti contadini. Introduzione all'ottava rima popolare: immaginario poetico e paesaggio sociale*, Roma, Bulzoni, 1986.

Er mal de petto, 1928

Ggnente, coraggio, sor Andrea. Si è mmale
d'arifreddore, se pijja una rapa,
se cosce su la bbrascia, poi se capa,
e sse magna a ddiggiuno senza sale.

Le rape, sor Andrea, sò ppettorale.
E bbe' cche ppare una materia ssciapa
pijja un dorcetto ch'è un magnà da Papa,
e vve libbera poi da lo spezziale.

Ecco llí la tintora: ebbe una tossa,
màa! ddite puro de quelle maligne,
inzino a ffà la sputarola rossa.

Ebbè, er medico a ffuria de sanguiggnè
e io de rape, co ttutta sta sbìossa
la tiràssimo fòra; e mmó aritiggnè.

13 marzo 1837

Già in *Li connimenti* si è visto l'uso dello strutto quale rinfrescante («come fa er pepe c'arifresca tutto») e che fa anche «bbene ar petto». In modo ancora più esplicito il Belli si riferisce alla farmacopea popolare in *La scolazzione* e in *Er mal de petto*. Per guarire dalla gonorrea («scolazzione») si può andare dallo «spezziale» e farsi dare acqua di grespino («grespignò», pianta spontanea) distillata «cor un pizzico de sale»: «Tu ppjjela a ddiggiuno domatina/ ammalappena che tte sei svejjato:/ pijjela, e vederai che mmediscina!»

Per *Er mal de petto* si può ricorrere alle rape, che sono espettoranti, come ha fatto la tintora, che si è curata sia con le sanguisughe date dal medico sia con le rape suggerite dalla medicina popolare.

2.9 IL CIBO COME METAFORA SESSUALE

Er pane casereccio, 168

Hai fatto er pane in casa eh pacchiarotta?
parla, racchietta mia friccicarella.
Perch'io t'allumo ccqui sta bbagattella
de patume all'usanza de paggnotta.

La pasta smaneggiata viè ppiú jjotta,
dunque lasseme dà 'na manatella;
eppoi fàmme assaggià la sciumachella
c'hai 'nniscosta llí ggiú ccalla che scotta.

Io te do in cammio un maritozzo fino
de scerta pasta scrocchiarella e ttosta

che nun te la darebbe un cascherino.
 Sto maritizzo a mnè ccaro me costa,
 e te lo vojfo dà ssenza un quadriño:
 anzi de ppiù cciabbuscherei la posta.

Terni, 4 ottobre 1831

La colazione nova, 1239

S'io vojfo fa una bbona colazione,
 empio la notte un bicchier d'acqua pieno,
 opo li vetri, lo metto ar zero, no,

La matina che vie, ppiù un cantone

de paggnotta arifatta (che ppiù o mmeno

fo avanzamme la sera quanno sceno),

l'inzuppo, lo pasteggio, e sto bbenone.

Che vvoi senti caffè, ggramola, panna,

zabbuffone, spongato, rossi-d'ova?

te sa dd'ogni sapor come la manna.

Domani, Nanna mia, tu vviemme a trova,

e ssenza tanti comprimenti, Nanna,

tu ssentrai na colazione nova.

23 aprile 1834

Le metafore a sfondo sessuale non mancano nei *Sonetti* del Belli: quelle basate sul cibo richiamano analoghi modelli documentati dai folcloristi e dagli etnologi negli ambienti popolari delle diverse aree italiane. La pasta lievitata è spesso associata alla sessualità femminile, con risvolti erotici oppure connessi alla maternità. Spiega Belli nella nota al sonetto *Er pane casereccio*, «Fare il pane in casa, dicesi di una donna che abbia un petto abbondante» («Hai fatto er pane in casa eh pacchia-rotta?»). Il pane, dunque, in questo caso, è solo un rinvio, un pretesto. Analogamente in *La colazione nova*, l'argomento di fondo non è quello allimentare. Qui però il poeta mette in campo pratiche e concezioni quale sfondo del racconto: anzitutto la pratica di mettere l'acqua «al sereno», vale a dire, come annota Belli: «esporta all'aria notturna, benchè nuvolosa». Nelle fonti etnografiche questa pratica si ritrova diffusa in relazione a determinate scadenze festive, in particolare quella dell'Ascensione, quando la notte della vigilia si mette fuori della finestra una bacinella d'acqua alla quale si sono aggiunti petali di fiori: con quell'acqua ci si lava il viso al mattino. L'uso si connette alla concezione delle trasformazioni magiche che avvengono in quella particolare notte.

Il sonetto esprime anche una sorta di ironico disprezzo contro una colazione pretenziosa a base di dolci: caffè, gramolata, («gramola»), panna, zabaglione, gelato («spongato»), preferendo il protagonista fare una colazione salata semplicemente con acqua – un'acqua così potenziata – e pane raffermo. Si suggerisce, fra le righe come una tale colazione spartana – potenziata dall'atto rituale ma anche lontana dalle leziosità non adatte al popolano – possa influire sulla virilità del protagonista.

2.10. IL CIBO COME ELEMENTO DI DISTINZIONE E DI PREGIUDIZIO

Li fichi dolci, 865

Che mmanna eh Nino? Iddio te bbenedichi:
pròsite, porco mio: bbon prò te facci.
Tièlli pe tté: nun zerve che li spacci:
nun è rrobba da scèdese all'amichi.

Senza sturbamme co li tu ficacci,
trovo a ppiazza-Navona tanti fichi
da fanne scorpacciate, com'e pprichi
ch'empieno le valisce a li procacci.

Lo stommico, a ppenzacce, me se guasta.
Grazzie: obbrigato: se li maggni lei:
sò ffichi de l'Ortaccio, e ttant'abbasta.

Monghi, ciscìni, cardilatti e mmei
me pareriano a mmé tutt'una pasta
co sti fichi ingrassati da l'ebbrei.

Roma, 5 febbraio 1833

Anche in *Li fichi dolci* il cibo è un pretesto: come spiega in nota il Belli, i fichi, immangiabili perché raccolti nel vecchio cimitero ebraico dell'Aventino («sò ffichi de l'Ortaccio, e ttant'abbasta»), sottolineano il pregiudizio contro gli ebrei: quasi uno stereotipo ideologico per il popolano romano che si individua attraverso l'aggettivo «cristiano». L'attributo, a ben vedere, si connette a fattori identitari, più che religiosi in senso stretto; essere «cristiano» significa condividere e rispettare i valori e le regole definiti entro la propria cultura di appartenenza: segno di distinzione e dunque oppositivo a tutte le altre appartenenze culturali. Il poeta lo sintetizza con: «D'esse cristiano è ppuro cosa bbona» (*L'aducazzione*, 57). Lo stesso Belli riprende il concetto in una nota al sonetto *Li complimenti a pranzo*, dove precisa: «Gli Ebrei non istimansi quali uomini a Roma, tantoché, dovendosi parlare d'uomo, si

dice un cristiano». Il sonetto è anche interessante dal punto di vista della forma metrico-letteraria, poiché include, nell'ultimo verso della terza strofa, un elemento formulare molto ricorrente nella poesia can-tata di tradizione orale di area centro-meridionale: si tratta dell'emisti-chio "e tanto basta" che viene usato in funzione di rima e per comple-tare il verso endecasillabo («sò ffighi de l'Oraccio, e tant'abbasta»). Questo elemento formulare si ritrova di frequente nei canti lirici mono-strofici, come gli stornelli e le loro varianti meridionali; per fare un esempio fra i molti: «Garofalu r'amore e tantu abbasta».¹² Lo stesso Belli lo utilizza più volte, con la medesima logica formulare, nei suoi *Sonetti*: oltre che in *Li fichi dorci*, anche in *La perla de le donne*, 951 («Conzòlete: sei Tuta, e tant'abbasta») e in *La serva de casa*, 1366 («ma vve sbrigo: è una serva, e tant' abbasta»).

2.11. IL CIBO COME ELEMENTO DI SOCIALITÀ

DIALOGHI ALL'OSTERIA, AL MERCATO, A TAVOLA

L'amichi all'osteria, 205

«Hai raggione per Dio! nun zò ccativie
ste sciriole». «E tte piase er marinato?»
«Me tiro un antro pezzo de stufato.
Maggnete st'ova che sso ffresche vive».
«Pe mmè, cquanno ho ppjjato antre du' olive
ce n'ho dd'avanzo, che sso ggìa arrivato.
... No, nun me fa piu bbve: ho ssiggillato.
Chi bbve pe mmaggna mmaggna pe vive».

«Ma eh? ccorpo dell'anima de ghettoi
pare er pisscio, sto vin de pontemollo,
dell'angelo custode bbeneddetto?»
«Ohò! cciaveno ancora un antro pollo?»
Maggi ala o ccoscia?» «No, nne manco er petto:

Nella locanda di Monterosi, 10 ottobre 1831

Le creanze a tavola, 1614

Su er barbozzo dar piatto. Uh cche ccapoccai
Madonna ma, tenètime le mane.
Sora golaccia, alo, mmaggnamo er pane,

12. G. B. MAONE, *Tradizioni popolari della Sita*, Sovera Mannelli, Rubbettino, 1979, p. 162.

presto, e ar cascio raschiamoje la coccia.
 E adesso che pprotenni co sta bboccia?
 De pijjà 'na zzarlacca? Er ciurlo cane!
 Se n'è strozzate du' fujette sane,
 e mmó sse vò assciugà ll'última goccia!
 Bbe', ssi avete ppiú ssete sc'è la bbrocca.
 Ggiú er bicchiere, e iggnottite quer boccone,
 ché nun ze bbeve cor boccone in bocca.
 Eh cciancica, te pijji una saetta!
 Nun inciaffà, ingordaccio bbuggiarone...
 E la sarvietta? porco; e la sarvietta?

31 agosto 1835

Li complimenti a pranzo, 228

E cche jje pare a llei, sor Zebbastiano?
 Lei me fa ggrazzia de servimme lei.
 Sú, sú, accusí: già nn'ho pprenduti sei.
 Uh! er cucchiaro! e lli pijji co le mano.
 Mó vvojjo favorillo io: nun zaprei...
 Armanco sto bboccon de parmisciano.
 Ah, ah, la procedenza va ar piú anziano:
 lo sanno cuesto equà ppuro l'abbrei.
 Sibbè cche nun è robba pe la quale,
 puro, dico, che sso, in certa maggnera,
 ce poterà scusà si è stato male.
 Vale ppiú cquer piattin de bhona scera
 che ttutto sto sscialà der carnovale.
 Tanto, mó mmaggni, eppoi? Cachi stasera.

Roma, 24 ottobre 1831

La spesa pe pranzo, 2213

«Che ffamo oggi da pranzo, Crementina?»
 «Quer che vvolete voi: semo in dua sole».
 «Volemo fà un arrosto de bbrasciole?»
 «Nun è mejjo un stufato de vaccina?»
 «Uhm! l'avemo maggno jermatina...».
 «Bbe', vvolemo allessà ddu' cucuzzole?».
 «Quelle nò, cché la panza oggi me dole,
 e nun voria pijjà la mediscina».
 «Dunque, mamma, che sso... ffamo li gnocchi».
 «Eh, ste jgottonerie costeno care:
 se ne vanno cqua e llà vventi bbaiocchi».
 «Inzomma fate un po cquer che vve pare».

«Io direbbe pe mme, ssi tuu cciabdocchi,
 d'annaccene a sverna dda la ccommare».
 13 gennaio 1847

La forte valenza del cibo come elemento di socialità emerge soprattutto nei sonetti costruiti sui dialoghi: dialoghi ascoltati dal Belli "testimonio delle orecchie", dialoghi "rubati" all'osteria, al mercato, nelle case e restituiti in forma di poesia, come in *L'amichi all'osteria*, dove il "rilevamento" etnografico è reso ancor più evidente dai dati spaziotemporali segnalati dallo stesso poeta: locanda di Monterosi (VT), 10 ottobre 1831; oppure come in *Er coitivo*, già visto in precedenza.

Ulteriori sonetti, come *Le creanze a tavola e Li comprimenti a pranzo*, mettono in scena dialoghi che esprimono una certimonialità conviviale un po' affettata e una sorta di "ipocrisia rituale" resa a mascherare una certa rudezza di comportamento. "Ipocrisia rituale" che in *La spesa pe pranzo* si rende ancora più esplicita, dato che qui si disquisisce su un'ipotetica spesa per il pranzo, che però non verrà fatta e alla fine si ricorrea all'ospitalità della *commare*.

Belli a tavola fra letteratura e psicologia

DI SABINO CARONIA

«Nascita e morte sono due tra i fatti principali della vita umana. Foster ne elenca altri tre: cibo, sonno e amore, su cui *homo sapiens* è normalmente più informato che *homo fictus*, o diversamente informato e quindi in grado di fornirci maggiori o differenti informazioni. Intanto, sul cibo, sulla funzione del mangiare e del nutrirsi, che occupa almeno un paio d'ore della giornata di *homo sapiens*, e che invece i romanzieri trascurano quasi del tutto».

Così scrive Giacomo Debenedetti richiamando le considerazioni di Edward Morgan Foster in *Aspetti del romanzo*.¹

E sul valore antropologico e psicologico del cibo è il caso di ricordare il paese di cuccagna come motivo da Arturo Graf a Vittorio Rossi a Giovanni Cocchiara,² secondo quanto indicato da Emerico Giachery: che nel suo bel saggio *Piaceri della mensa*, raccolto nel volume *Belli a Roma tra Carnevale e Quaresima*, dopo avere ricordato il poco conosciuto libro di Vittorio Metz *La cucina di G. Gioachino Belli*, sottolinea come nei *Sonetti* «il verbo “magnà” compare nelle sue varie forme all'incirca 120 volte».³

In una sua recensione all'edizione Vigolo, Paolo Milano invitava a scrivere su un *Belli psicologo* «anticipatore geniale di vedute dell'antro-

1. G. DEBENEDETTI, *Il romanzo del Novecento*, Milano, Garzanti, 1987, p. 437.

2. G. COCCHIARA, *Il paese di cuccagna*. Torino, Boringhieri, 1980; ID., *Il mondo alla rovescia*, Torino, Boringhieri, 1981.

3. E. GIACHERY, *Belli e Roma: tra Carnevale e Quaresima*, Roma, Studium, 2007, p. 21.

pologia contemporanea e della psicologia dell'inconscio".⁴ Si veda in proposito il ritratto interiore di Belli fatto da Giorgio Vigolo: «la più utile indicazione dell'*Introduzione* sta nel fatto che tutto quello che il poeta vi dice del popolo può essere cautamente interpretato in chiave del suo stesso temperamento», «quasi caso isolato nella nostra letteratura» «tutto ciò che il Belli rappresenta di questo mondo infero, è infero in lui stesso».⁵

Si veda anche il profilo storico dell'infanzia di Belli nelle pagine di Carlo Muscetta non a caso segnalate da Michel David in *Letteratura e psicoanalisi*:

Da Morandi a Vigolo è stata avanzata dai critici belliani l'ipotesi che nel sonetto *Er canto proibito* (887), dove la frase «Maramao perché sei morto» sembra far riferimento a quella celebre di Francesco Ferrucci: «Maramaldo tu uccidi un uomo morto», si alluda al condottiero napoletano Fabrizio Maramaldo e alla versione della storia che vuole che Maramaldo, dopo aver ucciso Francesco Ferrucci, prigioniero, ferito e inerte, sia tornato a Napoli e lì sia morto tra i bagordi e a proposito del sonetto *Papa Gregorio a li scavi* Vigolo, citato da Emérico Giachery, relativamente ai versi «E guardarate un po' qui sto peperino/ si nun pare una pietra de fornello», postilla: «Il pensiero di Gregorio corre subito al fornello, alla cucina, al buon pranzo».⁶

È il caso a questo punto di esaminare attentamente il rapporto tra religione e cibo. Nel sonetto *La viggija de Natale* (515) leggiamo:

Ustacchio, la viggija de Natale
tu mmettete de guardia sur portone
de cuarchie mmonziggnore o ccardinale,
e vvederai entura sia priscissione.
Mo entra una cassetta de tortone,
mo entra un barillozzo de caviale,
mo er porco, mo er pollasturo, mo er cappone,
e mmo er flasco de vino padronale.
Poi entra er gallinaccio, poi l'abbacchio,
l'oliva dolce, er pesce de Fojjano,

4. R. MILANO, *Il Belli a New York*, in «Il Mondo», 29 settembre 1953.
5. G. VIGOLO, *Saggio sul Belli*, in *Sonetti*, Mondadori, 1952, rispettivam. pp. XXXVI, XLIII e CXXXI. Per il ricordo delle fondamentali pagine belliane di Vigolo nel volume di Debenedetti *Verga e il naturalismo* si veda E. GIACHERY, *Verga e Belli*, in *Belli e Roma*, cit., pp. 133-45.
6. C. MUSCETTA, *Cultura e poesia di G.G. Belli*, Roma, Bonacci, 1981, pp. 9 sgg.; M. DAVID, *Letteratura e psicoanalisi*, Milano, Mursia, 1976, pp. 145-48.
7. E. GIACHERY, *Belli e Roma*, cit., p. 25.

l'ojjo, er tonno, e l'inguilla de Comacchio.
 Inzomma, inzino a notte, a mmano a mmano,
 tu llí t'accoggerai, padron Ustacchio,
 cuant'è ddivoto er popolo romano.

Sulla stessa linea del precedente è il sonetto *La Santa Pasqua* (1526):

Ecchesce a Ppasqua. Ggià lo vedi, Nino:
 la tavola è infiorata sana sana
 d'erba-santa-maria, menta romana,
 sarvia, perza, viole e ttrosmarino.
 Ggià ssò ppronti dall'antra sittimana
 diesci fiaschetti e un bon baril de vino.
 Ggià ppe ggrazzia de Ddio fuma er cammino
 pe ccelebbrà sta festa a la cristiana.
 Cristo è risuscitato: alegramente!
 In sta ggiornata nun z'abbadi a spesa
 e nun ze penzi a gguai un accidente.
 Brodetto, ova, salame, zuppa ingresa,
 carciofoli, granelli e 'r rimanente,
 tutto a la grolia de la Santa Cchiesa.

Particolarmente significativo per introdurre il nostro discorso su religione e cibo in Belli tra storia e metastoria è il sonetto *La carità ddomenicana* (1832), dove è fatto riferimento al «mischio», unione di cioccolato e caffè, che sono liquidi e quindi non interrompono il digiuno, e a situazioni non inusuali nella Roma di Belli:⁸

M'è stato detto da perzone pratiche
 che nun zempre li frati a Ssant'Uffizzio
 Tutte le ggente aretiche e ssismatiche
 le sàrvono coll'urtimo supprizzio.
 Ma, ssiconno li casi e le bbrammatiche
 Pijeno per esempio o Ccaglio o Ttizzio,
 e li snèrbeno a ssangue in zu le natiche
 pe cconvertilli e mmetteje ggiudizzio.
 Lí a sséde intanto er gran inquisitore,
 che li fa sfraggellà ppe llòro bbene,

8. Sull'argomento si può vedere F. PETRUCCELLI DELLA GATTINA, *Storia arcana del pontificato di Leone XII, Gregorio XVI e Pio IX*, Milano, Colombo, 1861. Per il cioccolato e il caffè si vedano almeno i sonetti belliani *La porteria der convento* e *Er caffettiere fisolofo*.

bbeve ir zuo mischio e dda llode ar Zignore.
 «Forte, fratelli, strilla all'aguzzini:
 «libberàmo sti figgi da le pene
 de l'inferno;» e cqui intigine li grostini.

Dicevamo dunque, Belli tra storia e metastoria. In *La creazione
 der monno* (165) c'è già il riferimento al «magna» dei nostri mitici pro-
 genitori:

L'anno che Ggesucristo impasò er monno,
 chè ppe impastallo ggìa cc'era la pasta,
 verde lo vorze fa, ggrosso e ritonno,
 all'uso d'un coccomero de tasta.
 Fesce un zole, una luna, e un mappamanno,
 ma de le stelle poi, di' una catasta:
 su uscelli, bbestie immezzo, e ppesti in fono:
 piantò le piante, e ddoppo disse: «Abbasta.»
 Me scordavo de di che creò ll'omo,
 e ccoll'omo la donna, Adamo e Eva;
 e jje proibbi de nun toccajje un pomo.
 Ma appena che a mmaggna ll'ebbe viduti,
 strillo per Dio con cuanta vosce aveva:
 «Ommi da vien, ssete futuri!»

La sproporzione tra la «meluccia» del valore di mezzo baiocco e le
 conseguenze incalcolabili del peccato originale è poi sottolineata nel
 sonetto *Er primo boccone* (253):

Qual è tra li peccati er più ppeccato
 c'abbì fatto più male a tutt'er monno?
 Quello primò? Ggnornò: mmanco er ziconno,
 o er terzo, o er quarto. Er *quinto-gola* è stato.
 Pe una meluccia, c'avera ccostato
 Mezzo bbalocco, stamo tutti a ffonno!
 Pe cquesto er zeggno de st'ossetto tonno
 cqua immezzo de la gola sc'è restato.
 Vedi che ber zervizzio sce fasceva
 quer cornuto d'Adamo, nun zia mai,
 cco quella jfotta putanaccia d'Eva,
 si mmai Dio Padre, c'ha talento assai,
 nun manava er figg'unico c'avava
 ggù in terra a trippezza tutti li guai.

In *Er peccato d'Adamo* (277) quel che è certo è che non pare chiaro come per il peccato di Adamo avessero a soffrire tutti i suoi discendenti:

È ttanto chiaro, e ste testacce storte
 nu la sanno capí, che dda quer pomo
 che in barba nostra se strozzò er prim'omo
 pe ddegreto de Ddio nacque la morte;
 e cche llui de l'inferno uprí le porte,
 e o ggranne, o cciuco, o bbirbo, o ggalantomo,
 ce fesce riggistrà tutti in un tomo,
 ce fesce destinà ttutt'una sorte!
 Perché pperché! Se sturino l'orecchie,
 vienghino a ffalla loro un'antra lègge
 sti correttori de le stampe vecchie.
 Perché pperché! Bber di dda ggiacobbino!
 Er libbro der perché, cchi lo vò llege
 sta a ccovà ssott'ar culo de Pasquino.

In *La riliggione vera* (728),⁹ il riferimento al *magnà* è la condizione per l'affermazione della superiorità della nostra religione rispetto alle altre:

Cuante mai riliggione sce sò state
 da sí cche mmonno è mmonno, e cce ponn'esse,
 Cristiani mii, sò ttutte bbuggiate
 da nun daje un cuadrin de callalesse.
 Tutte ste freggne, com'ha ddetto er frate,
 s'annaveno a ffà fotte da se stesse,
 cuann'anche Iddio nu l'avessi fregate
 co 'na radisce che sse chiama Ajjesse.
 Noi soli semo li credenti veri,
 perché ccredemo ar Papa, e 'r Papa poi
 sce spiega tutto chiaro in du' misteri.
 L'avvanti er Turco, l'avvanti er Giudio
 Un'antra riliggione com'e nnoi,
 da potesse magnà Ddomminiddio!

Nonostante, come abbiamo visto, non sia chiaro come per il peccato di Adamo debbano avere a soffrire tutti i suoi discendenti, nei sonet-

9. Come in questo sonetto il motivo si ritrova poi in *La prima cummuggnone* (673): «Poi lui puro, vicino a la passione,/ pe mmorì cco li santi sacramenti,/ se maggnò da sestesso in cummuggnone».

ti *Lo stato d'innoscenza* (937-939) tutti gli elementi esaminati dimostrano l'assurdità di un mondo non dannato. Scrive Barbara Garvin che «senza il peccato originale nel primo sonetto è la vita a divenire incomprensibile; nel secondo sonetto è la violenza; nel terzo il nutrimento»¹⁰ È da segnalare, nel secondo di questi sonetti (938), il riferimento al fico:

Dico, faccia de grazzia, sor Abbate:
 si er padr'Adamo nun maggnava er fico,
 e nun ce fussi mò s'uscacio antico
 de fa terra pe ccesci e ppe ppare;
 ciovè, cquanno le gente che ssò mate
 nun morissino mai; de grazzia, dico,
 cosa succedera si cquarc'amico
 se piffassi a ccazzotti o a ccortellate?
 Come? Ggnissuno peccherebbe? eh ggiustoi
 Che bber libber'arbitrio da granelli
 si Adamo solo se cacciassi un gusto!
 Bbe; lassamo er menà, llevamo er vizio:
 me spiegghi duncue che ssaria de cuelli
 che cascassino ggiù dda un priscipizio.

Appunto questo riferimento al fico ritorna nel sonetto *Er zicorno peccato* (1148):

Ch'er zor Caino doppo er fatto d'Eva
 ammazzassi quer povero innocente,
 fin qui nun c'è dda repriacce ggente:
 La gran difficorta cchio tiengo in mente
 e cche ggnissuno ancora me la leva,
 è come mai Caino conosceva
 che le bbòte ammazzassino la gente.
 Prima de quella su' bbricconeria
 gnissun omo era mai morto ammazato,
 e manco morto mai d'ammalata.
 Volemo dunque di che ddar peccato
 de maggnà un fico pe jfortoneria
 er genio d'ammazza maschi imparato?¹¹

10. B. GARVIN, *La 'indignità' papale nei sonetti del Belli*, in *Tre sondaggi sul Belli*, Torino, Einaudi, 1978, p. 94.
 11. Si veda in proposito il sonetto *Li prim'abbiti* (960), dove è sottolineata la corri-

A qualcosa di ben più grave della semplice avidità di cibo fa riferimento il potente sonetto *La golaccia* (1341), che richiama alla mente nella sua perenne attualità la leggenda di re Mida.

È una condanna senza attenuanti di quella «bulimia della coscienza che costringe l'uomo a arricchire», per dirla con Marcello Teodonio:

Quann'io vedo la ggente de sto Monno,
che ppiù ammucchia tesori e ppiù ss'ingrassa,
più ha ffame de ricchezze, e vvò una cassa
compagna ar mare, che nun abbi fonno,
dico: oh mmandra de scechi, ammassa, ammassa,
sturba li ggiori tuoi, pèrdesce er zonno,
trafica, impiccia: eppoi? Viè ssignor Nonno
cor farcione e tte stronca la matassa.

La morte sta anniscosta in ne l'orloggi;
e ggnisuno po' di: ddomani ancora
sentirò bbatte er mezzogiorno d'oggi.

Cosa fa er pellegrino poverello
ne l'intraprenne un viaggio de quarc'ora?
Porta un pezzo de pane, e abbasta quello.¹²

Alla conclusione del nostro discorso si può porre, come straordinario punto di arrivo, il sonetto *La carità* (1362), dove è la visione angosciosa del vecchio mendicante che richiama la comune condizione umana di fronte alla sorte. Non a caso nell'ultima terzina il termine «maggnamo» fa rima con «Adamo».

A proposito di questo sonetto è giusto richiamare le considerazioni di Giuseppe Paolo Samonà sull'ossessione del peccato originale, quell'ossessione che il Belli condivideva col prediletto Manzoni che, in *Fermo e Lucia*, parla di quella destrezza e di quella diligenza «che tutti noi figli d'Adamo» sappiamo mettere nel fare male a noi stessi:¹³

spondenza del frutto «cor d'umpennente e vvarpelosa»; e l'altro, *Ch'edèra?* (1742), che così si conclude: «io ggiureria pe mmé cche dda la moije/ lui pijassi una fica, perché infatti/ se coprì cquel'affare co le foije».

12. Il termine *golaccia* si ritrova, con riferimento al rimprovero di un genitore al figlio, nel sonetto *Le creanze a tavola* (1612): «Sora golaccia, aló, mmaggnamo er pane./ presto, e ar cascio raschiamoje la coccia».

13. G.P. SAMONÀ, *G.G. Belli. La commedia romana e la commedia celeste*, Firenze, La Nuova Italia, 1969, pp. 17-20. A. MANZONI, *Fermo e Lucia*, tomo IV cap. III: «con quella destrezza e con quella diligenza che tutti noi figli d'Adamo sappiamo mettere nel fare male a noi stessi». Si veda in proposito, con il capitolo XXXI, il capitolo XXVIII dei *Promessi sposi*: «noi uomini in generale». Per lo specifico e in generale per il rap-

Ma cche, oggi sei sceco? Sì, ssi, quello:
 quer vecchio stropio e cor un occhio pisto
 che ccia steso la mano: nu l'hai visto?
 Presto, vaffe a pportà sto quadrinello.
 Fijjo mio, quanno incontrì un poverello
 fatte conto de vède Ggesuscristo;
 e cquanno un omo disce ho fame, tristo
 chi nun je bbuta un tozzo ner cappello.
 Chi ssa cquer vecchio, co li sceni sui,
 che un anno addietro nun avessi modo
 la carità de potè falla iur?
 E noi, che ggrazzadddio oggi maggnamo,
 maggneremo domani? Eccolo er nodo.
 Tutti l'omini sò fiji d'Adamo."

porto tra Belli e Manzoni si veda il mio saggio *Furto de Michels tra Belli e D'Annunzio in Furto de Michels (1904-1990)*, a c. di B. Bartolomeo, Pisa-Roma, Serra, 2008.

14. Con il sonetto *La carità* si deve richiamare l'altro, *Lo sbuffo mussiccio* (1432), a proposito del quale nel commento al sonetto Pietro Gibellini giustamente richiama Manzoni quando osserva che «l'uguaglianza è nel male: nel sentimento enorme della umana caduta che dà a questi versi i riverberi giansenisti del primo Manzoni» (G.G. Belli, *Sonetti*, Milano, Garzanti, 1991, p. 565). In quel sonetto è sottolineata tra l'altro, come conseguenza negativa di quella incauta mangiata in cui è consistito il peccato originale, la nascita della Chiesa: «ma successo lo scanno lo der pomo/ prima causa der colmo a tre pizzi».

«È ppeccato ar piuppiù llescito
e onesto»

Il vino nei sonetti di Giuseppe Gioachino Belli

DI LAURINO GIOVANNI NARDIN

Intraprendere un viaggio nel mondo dei sonetti del Belli è un'affascinante esperienza, qualunque sia il filo conduttore che si voglia scegliere. Se scegliamo il vino, basteranno i primi passi del nostro viaggio per farci capire che esso ci porterà negli anfratti della Roma papalina, ma anche nelle meraviglie della poesia belliana. E dovremo stare attenti a non lasciarci attirare dagli innumerevoli piccoli sentieri che si dipartono da quello principale, per non smarrire la strada. Consapevoli, che, comunque, qualcosa si trascurerà.

Il vino era una presenza fissa nella Roma papalina. Intorno al 1825, il consumo pro capite annuo si aggirava sui 200 litri. Altre stime arrivano anche a due litri al giorno per persona. Il Belli ce ne dà conferma indiretta, anche se non ci fornisce ovviamente statistiche di questo tipo. Ci presenta un mondo in cui il vino era una componente importante.

La parola *vino* ricorre un centinaio di volte nei sonetti, senza contare le note dell'autore, né i casi in cui il *vino* è protagonista pur senza essere nominato. Viceversa la parola è presente anche quando il discorso non riguarda propriamente il vino: per esempio in proverbi, modi di dire, espressioni idiomatiche.

A cominciare dall'universalmente noto «in vino vèrita» (2268, *La ragazza piccosa*) che, con la storpiatura a mezza strada fra latino, italiano e romanesco, già ci dà la cifra della comicità belliana; per continuare con lo strano proverbio «ventotto di vino», di cui è il poeta stesso a fornire la spiegazione: «Espressione passata in proverbio, che significa: "sempre una cosa", dacché si narra di un tale, i cui conti quo-

tidiani presso l'oste cominciavano sempre dalla partita "Ventotto di vino" (677 *Er bambino de li frati*). «In vino verità» ha anche la variante «In vino veribus» e tutto il sonetto con questo titolo (1501) è l'esplicitazione del detto, con il curato che sproloquia sulle imitazioni che gli infligge il celibato.

Momenti in cui il vino è convocato ad attestare delle verità indubitabili ce ne sono tanti: l'intraprendente ragazzo del sonetto 1816 (*Er ragazzo in zenninella*) accuserà la bella di turno di «conforme l'acqua cor vino», se sostiene che è peccato parlarsi da vicino. Non c'è maggior competenza in un dato argomento che saperlo «come er pane e 'r vino» (389, *Le porcberte*). «Fini de beve vino» (210, *Er civico de guardia*) equivale a 'morire'. E non si può nemmeno concepire che non ci sia più vino all'osteria (2268, *La ragazza piccosa*).

Il giocoliere Carlo Pianza, nel sonetto 1509 *Li ggiochi d'Argentina*, è perfino in grado di cambiare l'acqua in vino e il vino in acqua. E tutte le meraviglie che si possono scrivere con la penna sono come «un pranzo che cciamanchi er vino», a fronte del gran miracolo della moltiplicazione dei pani e dei pesci.

Ecco che tocchiamo le sacre scritture, così presenti nel mondo dei sonetti: scritture rilette dal Belli attraverso gli occhi dello sprovveduto popolano, che infila spropositi uno dietro l'altro; spropositi però che tali non sono per l'acutissimo poeta, il quale è tutto meno che uno sprovveduto e che usa così far emergere le contraddizioni dei misteri della fede e delle scritture che la rivelano, siano esse dell'Antico o del Nuovo Testamento.

Ecco Caino, prima vittima del vino, che è in grado, a volte, di «accettare l'omo e sbarrattaje er core» e di fargli fare quello che ha fatto (184, *Caino*). Non poteva mancare Noè: il succo dell'uva spremuto direttamente in bocca (quindi prima ancora che subisca il processo di fermentazione) gli fa la *bua*, gli gioca cioè lo stesso scherzo che fa adesso «a noantri imbriconi/stramazzanocce in terra de traverzo», con l'aggravante, per il patriarca, di mostrare le vergogne: cosa che il popolano non manca di riferire a modo suo, dissacrando l'austero testo della Bibbia (185, *Er vino novo*).

E anche il re Davide, oltre ad avere altre... inclinazioni, beveva più «vino che caffè» (725, *Er zanto re Davide*). Poi arrivò Gesù Cristo, che ce la mise tutta per salvare questa umanità reticente e delinquente. Arrivò perfino a mascherarsi da «vino e ppiane»: Purtroppo con scarsi risultati, se le donne sono rimaste tutte putrane e gli uomini ladri (274, *Che cristiani*).

Ma, si chiede un altro popolano (975, *Una difficortà indiffiscile*): il vino dell'eucarestia, che a guardarlo sembra proprio vino di Marino e invece è sangue di Cristo, può ubriacare come il vino ordinario, quello non consacrato? Posta così, la questione può far sorridere ed effettivamente muove al riso, per come il Belli sa porgerla con quei riferimenti realistici e materiali; ma, letto ad un livello più alto, il quesito è serissimo ed esprime lo smarrimento dell'uomo di fronte al mistero e, quasi, direi, il rammarico di essere sempre costretto a convivere con il dubbio, con la contraddizione, con l'inquietudine di non sapere.

Il vino dà il via al trittico *Le nozze der cane de Gallileo* (337-339) dedicato al miracolo della trasformazione dell'acqua in vino a Cana, il primo di Gesù. Ma qui il vino è solo pretesto, perché il poeta sposta l'interesse della vicenda sulla malagrazia con cui Cristo risponde alla madre che l'aveva indotto al miracolo, dopo aver constatato che i fiacchi erano ormai vuoti e perfino il bettolino era chiuso. Ed è stato proprio quel comportamento così disdicevole a procurargli, secondo il parlante, la brutta fine che sappiamo.

Se poi nasce un contrasto fra il vino e l'acqua, non c'è partita: chi è che diventa sangue di Cristo? Il vino o l'acqua? Oltre al fatto, beninteso, che il vino costa mentre l'acqua è auffa (1316, *Er vino e ll'acqua*).

Il tema dell'Eucarestia doveva intrigare non poco la mente di un popolano che volesse cercare di capirci qualcosa in questi misteri. E quello che parla nel sonetto 703, *Er zoprano*, sfiora la blasfemia, accostando il turpiloquio al mistero della transustanziazione, «Perché d'iche- no tutti li Canóni/ che Cristo nun pò annà ssur pane e 'r vino/ che a la vosce che vviè dda li cojjonni».

Le esuberanze del vino non sono merce di esclusiva pertinenza del popolo. No. Il vino piace anche nelle alte sfere. Il beato Galantino, anche se ormai i «franguelli arrostiti» dell'oste fiorentino sono in viaggio verso San Pietro, accetterà quel mezzo bicchierino che gli viene offerto, per non sembrare scortese (715, *Li Morti arisusscitati*). E, naturalmente, neanche il papa, il vice-Dio, nostro Signore è esente dai piaceri di Bacco: non si fa mancare il suo «bucal de vino» per entrare in forma (1584, *Er Papa in anim'e ccorpo*); nel viaggio a Palidoro si piglia una santissima «cacona» (1555, *Un antro viaggio der Papa*). E qui non si può non soffermarsi ad osservare che lo scoppiettante lessico belliano ha diversi sinonimi per definire l'ubriacatura, uno più strepitoso dell'altro: *cacona*, *sborgna*, *cotta*, *pelliccia*, *pelliccione*, *zzarlacca*, *incaconatura*.

Proseguendo con il Santo Padre, lo sproposito linguistico del pre-

suntuoso duca Lancellotti lo coglie mentre sta bevendo e gli fa andare il vino di traverso, fino a farglielo uscire per le «natiche» del naso (1552, *Una dimanna d'un Ziggnore*); e, se proprio deve annacquare il vino, lo annacqua con vin d'Orvieto (1568, *Regole contro l'imbricature*). E il crescendo tocca l'acme nel sonetto 1859, *Er cervolo de Papa Grigorio*, in cui, al certusico "todesco" che gli consiglia il «vino fresco» come rimedio al malanno che gli si è «appollato» sul naso, risponde entusiasta: «Bravo, de tanti animali/ lei solo sci toccò ddove sci dole».

E i cardinali? Prendiamone uno, il camaldolese Placido Zurlo, gran compagno di bevute di papa Gregorio XVI, che è inconsolabile per la di lui morte, avvenuta il 29 ottobre del 1834: la buon'anima, ogni giorno, si succhiava sei fiaschetti. Un gran sollievo, dunque, la sua morte, per le cantine papali che, fosse vissuto, si sarebbero esaurite a Carnevale (*Er cardinal camannolese*, 1335-38).

E i preti? Come mai a Roma ci sono più vigne che uliveti? Semplice: perché i preti «logreno più vino che oïjo» (1543, *La gricutura*).

Come gli ecclesiastici, anche i laici: il famoso Bartolomeo Pinelli muore a causa di un «bucale» (1514, *La morte der zor Meo*), di una sbornia, insomma.

Vini di Orvieto, di Marino. Altrove si menzioneranno i vini dei Castelli, il Malaga, il Genzano, il vin'asciutto di Vignanello, lo sciampana e il famoso «est est est». Vini pregiati che, si presume, erano riservati alle «perzone necessarie» e a quelli che riuscivano ad appiccarsi alle loro sottane. Come il padre di Gaetano Moroni che, all'osteria, si scola «una fujetta der più prezzo», per dare il via ad una solenne e sfrenata bevuta a spese del governo (1738, *Er padre de Ghitanno*).

Il popolo, invece, che tipo di vino beveva? Vista la quantità che se ne consumava, è facile pensare a contraffazioni di ogni tipo, a intrugli vari. Il sonetto *Li vini d'una vorta* (1188) ci fornisce qualche esempio: «Li nun c'ereno vini misturati/ co cciammelle de sorfo, e cquadriac-cil/ e mnuizzione, e tant'arti peccati». E il Belli stesso, in nota, provvede alle dettagliate spiegazioni: «Chiamasi *far la ciambella al vino* una certa cura che gli si pratica con lo zolfo. Quattrinacci: moneta di rame. Gli osti infondono del rame nel vino per fargli acquistare un gusto forte e piccante. Munizione da fucile. Il piombo da al vino un sapor dolce». Quando va bene, per il popolo ci saranno i vini di tutt'opasto, vini *nostri*, il «vin de melazzo», aspro e scadente, il mezzo vino (1921, *Er bicchieraro a la Ritonna*) o vino di mezza tacca. I vini, insomma, del porto di Ripetta, dove arrivava «un cattivo vino di Sabina». Quando non

siano, addirittura, vini annacquati, i cosiddetti acquaticci de Ripetta (501, *Sto Monno e quell'antra*).

Naturalmente la qualità era in relazione con il prezzo che, assieme alla scadente qualità, è un altro dei punti dolenti dell'argomento "vino". Si paventa che, data la carestia, il vino vada a «du' cudrini la fuj-jetta» (1946, *L'abbonanza pe fforza*); ai tempi vecchi «Er vino de castelli e dder contorno/ era caro a un lustrino pe buccale» (43, *Tempi vecchi e tempi novi*); se compri le patate non puoi permetterti il vino (27, *Pe la Madonna de l'Assunta festa e Comprianno de mi' mojje*); «mezzo bbicchiere quinnisci bbaiocchi!», protesta il sentenzioso parlante del sonetto 204 *Nun ze bbeve e sse paga*. Insopportabile è la nuova *Gabbella der vino* del sonetto 659: è tanto caro che se lo bevono solo uno o due (671, *Le laggnanze*) e viene venduto perfino un tant'a goccia (1189, *Li tempi diverzi*). Il locutore del 1208, *Er monnezzaro provibbito*, è talmente povero che non può bere vino salvo quando va all'ospedale. E un buon governo (sonetto 1857) è semplicemente quello che mette il vino a *bommercato*!

Comunque sia, al vino non si può rinunciare, il vino è miracoloso. Se hanno avvelenato l'acqua per causare l'epidemia di colera, pazienza! basta che non avvelenino il vino (1756, *Er còllera mòribbus*). E il quasi moribondo Geremia non ci sta proprio ad imputare al vino e al fatto che si ubriaca ogni giorno «e un po' più spesso» il suo perenne mal di stomaco: «Come va, Geremia?» «Sempre l'istesso» (2111).

Il vino è visto come un rimedio, basta che non sia annacquato (111, *La scolazzione*). Beve vinaccio per ubriacarsi il «fijjo de la mojje de Pasquale» (138, *Un'immriacatura sopr'all'antra*). Il «Ssarafino» del sonetto 1918, *La frebbe maggnarella*, scoppia di salute perché trinca vino con la stessa potenza con cui mangia. Il vino, nel quale sia stato spento un carbone ardente, è sicuro rimedio contro gli spaventati del signor Bonaventura (1911, *La pavura*).

Sorprendente il sonetto 156, *Er vino*, ennesima esaltazione del vino, svolta però da una donna (non si spiegherebbe, altrimenti, quell'accento al «fasse sposa»), il che è indice di una universale diffusione del vino e del piacere di bere. Se è vera la statistica dei due litri al giorno, è evidente che anche le donne dovevano darci dentro niente male.

Con il 156 fa ideale coppia l'altro sonetto di pura esaltazione delle qualità del vino, il 2220, *Er vino de padron Marcello*. Il vino è in grado di rimediare ai più pericolosi malanni: se è buono e sincero, se non è acquaticcio, è afrodisiaco, risuscita i morti, «arimette er core in ner cervello».

Il vino come rimedio di tutti i mali ritorna nel sonetto 745, *L'amaloricato*: il locutore constata il disperante stato di salute di un conoscente e lo attribuisce senz'altro al fatto che è «bestemio dar vino»; e, naturalmente, per rimetterlo in sesto, non c'è che il «zugo de la botte». Lo strepitoso aggettivo 'bestemio' lo attribuiamo certo all'ignoranza del popolano che parla come può, ma sapendo che dietro c'è il Belli, ci verrà il dubbio che il poeta voglia insinuare che esse-

re astenti! sia un'autentica bestemmia. Non mancano note di ribellismo anche violente. Minaccioso è colui che parla nel sonetto 540, *L'editto de l'ostarie*: al popolo di Roma si può chiedere tutto, perfino mandarlo a scannare «er giacubino», ma non si deve toccargli il vino! Se lo tenga per detto, papa 'Grigorio'!

Solo apparentemente più moderato, il locutore del 1492, *L'ottavario der catachismo*, riconosce che ci debbano essere giorni (gli ultimi della quaresima) in cui non è permesso bere se non dopo l'Ave Maria, in quanto la liturgia così vuole; ma ciò comporta che «pe rabbia d'oz-zio se va in chiesa». Non è dunque la fede che prevale sul bere, ma esattamente il contrario: si va in chiesa proprio e solo perché non si può andare all'osteria.

Non può mancare il vino, ovviamente, e sarà vino padronale, nella «priscissione» che la vigilia di Natale si incarica di testimoniare al cardinale quanto sia devoto «er popolo romano» (515, *La vigghia de Natale*). Il povero Nino del sonetto 308, *L'offo santo*, pur così malandato, tira avanti solo perché «e gusta er vino». Il servo del 1074, *Li sciarvelli de li Stignori*, vorrebbe che la cascata delle Marmore scaricasse vino, «in cammio d'acqua». Non è nominato, il vino, ma riempie il bucaletto che conforta per un paio d'ore le povere serate del 288, *La buona famiglia*. Ma se si dovesse scegliere un sonetto e uno solo che riassuma al meglio l'argomento-vino all'interno del «commedione» belliano, credo che la scelta dovrebbe cadere sul 513. E che questo sonetto aiuti anche a cogliere l'anima del vino, cioè quello che esso rappresentava per il Belli, per i suoi popolari e anche, al di là del contingente, ciò che esso può rappresentare per l'uomo nella sua condizione di viandante su questa terra.

Li gusti

Nun c'è ggesto più mmejjo che, cquanardi de sete, d'anna a bdeve un fuffetto. Io bevo poi dar fa ddell'arba inzino la sera a mmezzanotte e un po' più tardi.

E mmetterebbe er culo in zu li cardi
 prima c'arinegà cquer goccettino.
 Senz'acquasanta sí, ma ssenza vino...
 ma ssenza vino io?! Dio me ne guardi!
 Nun avessi Iddio fatto antro che cquesto,
 saría da ringraziarlo in ginocchione,
 e dda mannà a ffà fotte tutto er resto.
 Bbasta de nun uscí ttanto de sesto.
 Si è ppeccato er pijjasse un pelliccione
 è ppeccato ar piuppiù llescito e onesto.

Qui la mente corre ai tanti poeti che hanno cantato il vino, dalla leggenda del Santo bevitore di Roth, al Baudelaire de *Le vin des chiffonniers*, che mi ha sempre suggerito delle corrispondenze con il testo belliano.

Pour noyer la rancoeur et bercer l'indolence
 de tous ces vieux maudits qui meurent en silence,
 Dieu, touché de remords, avait fait le sommeil;
 L'Homme ajouta le Vin, fils sacré du Soleil!

Il popolano del Belli ringrazia Dio in ginocchione per il dono del vino che, da solo, basterebbe a giustificare l'intero creato. Il simbolista francese insinua, invece, l'idea che Dio non sia proprio così onnipotente e così buono (è preso da rimorso per la sua opera...), ma che conceda all'uomo la possibilità di porre un qualche rimedio ai disastri che Lui stesso ha combinato. Insomma con il sonno (dono di Dio) ed il vino (creazione dell'uomo) la vita può diventare sopportabile.

Ma, se capita di esagerare, di fare peccato? si chiede il popolano. Si tratterà di un peccato «ar piuppiù llescito e onesto». E si ferma qui. Baudelaire va oltre: riferendosi ad un'altra delle possibilità che l'uomo ha a disposizione per sopportare la vita, cioè l'amore, scrive nelle *Fusées*: «Moi, je dis: la volupté unique et suprême de l'amour gît dans la certitude de faire le mal».

Ma, quando dico che il popolano si ferma alla battuta del peccato lecito e onesto, so benissimo che, ancora una volta, dietro il popolano c'è la disincantata e lucidissima mente del poeta. E allora ecco che l'ossimoro del peccato lecito ci insinua un concetto, un dubbio, un interrogativo. Vale a dire che tutta la vita dell'uomo (non solo quella dello sprovveduto popolano belliano) sia un ossimoro. Sia cioè un oscillare fra speranza e disperazione, fra conoscenza e ignoranza, fra peccato e

redenzione, tra illusione e disillusione, tra desiderio e negazione. E senza mai la prospettiva di poter giungere un giorno a risolvere queste contraddizioni. Per cui anche il peccato, come trasgressione di una regola che si suppone fatta apposta per aiutare l'uomo nel suo cammino esistenziale, è un male al quale non può sfuggire, non può rinunciare.

Il poeta friulano, Amedeo Giacomini, arriva alla tautologia. Nella lirica *Libera nos a malo* scrive: "... e dure la vite a preàti cussi/come se far peccat al fossi peccat..." ("e tutta la vita a pregarci così/come se far peccato fosse peccato.") Per dire quanto conaturato all'uomo sia il peccato, quanto implicito nella sua natura stessa, nella sua condizione. Naturale, perciò, che l'uomo cerchi degli strumenti di evasione. Quali? Il vino è senz'altro uno di questi. Secondo Baudelaire, è forse il principale, visto che è stato l'uomo a crearlo, non Dio, che già era dovuto intervenire per sopperire ai difetti della Sua creazione, creando il sonno. Il vino e il sonno, dunque. Voltaire aveva indicato la speranza, Kant il riso, Sartre, più tardi, da buon esistenzialista, indicherà la vanità.

E Belli? In Belli c'è il sonno, al quale sono dedicati due sonetti memorabili: *Er letto* (917) e *La novena de Natale* (2063). E c'è, ovviamente il riso. Belli costituisce uno dei vertici che le lettere di tutti i tempi abbiano raggiunto quanto al riso che si fa poesia, oltre che profonda riflessione sui destini umani. A me personalmente capita, dopo quarant'anni che leggo Belli, di scoppiare a ridere, a volte, senza ritengo e senza preavviso, di fronte a certe sue strepitose invenzioni!

E del tutto assente, invece, la speranza. Nel mondo chiuso di gretto conformismo e di apatia culturale della Roma papalina, non c'è posto per la speranza. Ma Belli la sostituisce con un'altra delle virtù teologali, la carità, la virtù che non viene mai meno. E pensiamo non solo al sonetto 1362, che porta questo titolo, ma anche alla vita stessa del poeta, alla devozione che ebbe per la moglie, all'amore sconfinato per il figlio, all'intensità con cui coltivò le sue amicizie.

Forse non è azzardato dire che al male di vivere che sta di fronte all'uomo (così lo chiamano Pessoa e Montale), Belli risponde con questo alto concetto dell'amicizia e dei rapporti umani in genere. Rapporti nei quali il vino esercita una funzione di prim'ordine. Abbiamo visto l'astio del locutore del sonetto 540, che se la prende violentemente con il papa che vuole negargli il vino.

Nel sonetto 155, *Li cancellelli*, il vino non è proibito, ma il risentimento del locutore non è inferiore.

Ma cchi ddiavolo, cristo!, l'ha ttentato
sto pontescife nostro bbenedetto
d'annàcce a sseguetrà ccor cancelletto
quella grazzia-de-ddio che Iddio scià ddato!

La sera, armanco, doppo avé ssudato,
s'entrava in zanta pace in d'un buschetto
a bbeve co l'amichi quer gocchetto,
e arifiatà lo stommico assetato.

Ne pò ppenzà de ppiú sto Santopadre,
pòzzi avé bbene li mortacci sui
e cquella santa freggna de su' madre?

Cqui nun ze fa ppe mmormorà, ffratello,
perché sse sa cch'er padronaccio è llui:
ma ccaso lui crepassi, addio cancello.

Il papa, il *pontescife* nostro benedetto, il Santopadre ci mette poco a diventare, per il popolano arrabbiato, il *padronaccio*, e a prendersi insulti per sé e per sua madre e pure un augurio, se non una minaccia, di morte. Perché negando quella consolazione di bere «co l'amichi», sminuisce il vino, lo degrada a semplice bevanda, lo priva dell'anima.

Questo sì che è un peccato. E tutt'altro che "lescito e onesto"!

Pasti e calorie nei sonetti del Belli

DI ELENA PAPA

Come è noto, i sonetti di Belli costituiscono anche un documento prezioso ed estremamente attendibile per la ricostruzione della vita, e degli stili di vita, della Roma della prima metà dell'Ottocento. In questa ottica un inedito contributo di tipo scientifico dei sonetti belliani consente di mettere in luce alcuni aspetti relativi alle abitudini e ai consumi alimentari.

Questa breve lettura, lungi dal volersi sostituire ad una più appropriata analisi delle fonti storiche, consente tuttavia di cominciare a colmare alcune lacune documentarie sull'argomento, integrando le scarse e disomogenee informazioni che ci provengono dai pochissimi conti domestici, dai registri contabili sulle spese alimentari delle "convivenze" (caserme, carceri, conventi, ospedali), e dai dati sulla produzione, importazione e distribuzione del cibo a Roma nell'Ottocento.

Dalla lettura dei sonetti¹ emerge nell'alimentazione quotidiana la predominanza del pane e dei farinacei, il cui consumo medio *pro capite* giornaliero si è sempre aggirato all'epoca del Belli intorno ai 450 grammi. Poco usati erano invece il riso, il latte e i formaggi e del tutto assente era il burro. Il consumo di carne, in gran parte ovina, era in funzione del reddito e si aggirava mediamente intorno ai 25 chilogrammi *pro capite* annui. Molto diffuso presso le classi popolari era il con-

1. Testi e numerazione dei sonetti sono quelli di: G.G. BELLI, *Tutti i sonetti romaneschi*, 2 voll., a c. di M. Teodonio, Roma, Newton Compton, 1998.

sumo del baccaia, il cui prezzo veniva mantenuto basso grazie agli aiuti del governo all'industria della salagione. Sempre presente a tavola ed abbondante era infine il vino, il cui consumo medio *pro capite* annuo superava i 200 litri.

Possiamo adesso quantificare con più precisione il consumo alimentare di un individuo rapportato al singolo pasto, grazie alla puntuale descrizione che ne viene fatta nei sonetti che si riferiscono alle abitudini alimentari delle diverse classi sociali e alle occasioni di festa. Di seguito si riporta una serie di tabelle nutrizionali, correlate al testo dei sonetti, in cui sono indicate per ciascuna porzione, fissata in 100 g (salvo diverse segnalazioni) – e in certi casi si ha il sospetto che le dosi fossero decisamente più abbondanti –, le relative chilocalorie assunte da una persona con il pasto.

Er pranzo de li Mimenti (189): un baril de vin asciutto, du' sfojje c'oreggajji e ccascio tosto, allesso de mascello, un quarto arrosto, 'na mezza grostata.

Vin brusco	1 litro da 13°	740 kcal
Lasagne con viscere di pollo e cacio pecorino		170+300 kcal
Carne di macello, cioè carne grossa	200 g di bovino	232 kcal
Abbacchio, cioè agnellino da latte arrosto	160 g	123 kcal
Sfogliata (specie)		348 kcal
<i>Totale</i>		<i>1.913 kcal</i>

Er pranzo de le Mimente (190): ris'e ppselli, allesso de vaccina e ggallinaccio, spido de sarsicce e ffeghetelli, garofolato, trippa, stufata-cio, fritto de carciofoli e ggranelli, ggnocchi, 'na pizza aricresciuta de lo spaccio, un'agreddorce de ciggnale e ucelli, peperoni sott'asceto, salame, mortadella, casciofiore, vino de tuttopasto e vin d'Orvieto, risorio der perfetr'amore, caffè, ciammelle, radisce.

Riso e ppselli	100 g	367 kcal
Lesso di manzo e racchino		120 kcal
Umido di manzo (specie)		119 kcal
Trippa		120 kcal
Umido tagliato in pezzi		119 kcal

Spiedo di salsicce e fegato di maiale		304 e 140 kcal
Fritto di carciofi e testicoli	1 carciofo fritto	145 kcal
Gnocchi		146 kcal
Pizza lievitata		200-300 kcal
Agrodolce di cinghiale e uccelli		116 e 138 kcal
Peperoni sott'aceto		23 kcal
Salame, mortadella e fiore di cacio		391, 318, 150-350 kcal
Vino comune e vino di Orvieto	150 ml	100 kcal
Rosolio	100 ml	369 kcal
Caffè e ciambelle		400 kcal
Ravanelli		11 kcal
<i>Totale</i>		<i>3.936 kcal</i>

La bbona famijja (288): du' fronne d'inzalata, quattro nosce, 'na frit-tata (cena di tre popolani).

Insalata	100 g	19 kcal
Noci		192 kcal
Frittata	2 uova	150-200 kcal
<i>Totale</i>		<i>411 kcal</i>

La viggija de Natale (515): cassetta de torrone, barillozzo de caviale, porco, pollastro, cappone, fiasco de vino padronale, gallinaccio, abbacchio, oliva dolce, pesce de Fojjano, ojjo, tonno, inguilla de Comacchio (cibi per la cena e il pranzo di Natale di un cardinale e/o di una autorità).

Torrone	100 g	350 kcal
Caviale		252 kcal
Maiale, pollo e cappone		130, 100, 200 kcal
Vino	1 litro	740 kcal
Tacchino e abbacchio, cioè agnellino arrosto		194, 123 kcal
Olive dolci e pesce di lago		142, 120 kcal
Olio, tonno e anguille marinate		159, 261 kcal
<i>Totale</i>		<i>2.771 kcal</i>

La Santa Pasqua (1526): erba-santa-maria, menta romana, sarvia, perza, viole, trossmarino, vino, brodetto, ova, salame, zuppa ingresa, carciofoli, granelli (pranzo di Pasqua).

Vino	1 litro	740 kcal
Brodo vegetale	100 g	11 kcal
Uova	100 g	153 kcal
Salame		391 kcal
Zuppa inglese		200-300 kcal
Carciofi	1 carciofo crudo	10 kcal
Testicoli		
<i>Totale</i>		<i>1.595 kcal</i>

Er pranzo da nozze (1731): Zuppa a minnestra cor brodo di pollo, pollo all'esso, arrosto di pollo, manzo, pesce fritto, ggobbi, merluzza mollo, unmido d'un crapetto, pizza, un cappone, frutti, miggnè, na frittata rognosa, cascio e formaggio, confetti.

Brodo di pollo	100 ml	40 kcal
Pollo lessso	100 g	112 kcal
Pollo arrosto		167 kcal
Manzo		330 kcal
Pesce di mare fritto	Una porzione	395 kcal
Gobbi e merluzzo		73 kcal
Umido di capretto		122 kcal
Pizza		200-300 kcal
Mollica di pane inzuppata di aceto e altro		200 kcal
Frutta		
Bignè		427 kcal
Frittata con verdure		153 kcal
Cacio pecorino e formaggio		300, 300 kcal
Confetti		440 kcal
<i>Totale</i>		<i>3.309 kcal</i>

Er Cardinale de pasto (1150): tre libbre de merluzzo (colazione di un cardinale): 1 kg di merluzzo=730 kcal

Er Cardinale (365): ccinque libbre de majale (colazione di un cardinale): 1,695 kg di majale=2.186 kcal

Er Dottore somaro (1202): pagnottone casareccio, zalamè, gallina, caciotta, cocomero, melone (cena di un popolano).

Pane casareccio	100 g	250 kcal
Salame		331 kcal
Pollo		120 kcal
Caciotta		250-450 kcal
Cocomero e melone		15-30 kcal
<i>Totale</i>		<i>1.081 kcal</i>

Un carcolo prossimativo (1391): carne vaccina, pane, vino (consumo quotidiano di un cardinale).

Carne vaccina	1,340 kg	1.554 kcal
Pane	400 g	1.156 kcal
Vino	12 l	8.520 kcal
<i>Totale</i>		<i>10.830 kcal</i>

Da questo quadro risultano evidenti alcuni elementi che qui in breve si propongono: intanto appare evidente la discrepanza nella alimentazione tra i ricchi e poveri: il pranzo dei commensali del sonetto *Il pranzo de le Minente* ha un contenuto di più di 3.400 kcal escluso il rosolio e il vino, o quello paradossale del cardinale del sonetto *Un carcolo prossimativo* (che però non è credibile dal punto di vista del consumo del vino, giacché risulta di circa 12 litri al giorno!), mentre la cena della *bbona famijja* arriva orientativamente a 300 kcal (senza però contare il vino), ed è priva di verdura, frutta e cereali. In secondo luogo si evidenzia come questi dati siano molto lontani dalle linee guida attuali raccomandate nei LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) che variano a seconda di età, sesso, peso, altezza, attività fisica; per orientarci, si può affermare che (tenendo presente che queste indicazioni variano a seconda della costituzione, del peso, e della reale attività fisica) per un uomo che abita a Roma di media complessione (altezza e peso) e di media età (30/40 anni) che fa un lavoro sedentario sono necessarie 1800-2200 kcal al giorno; per la medesima tipologia di uomo che invece fa un lavoro con forte impegno fisico (muratore, contadino, eccetera) le kcal indicate sono 2500-3000. E infine si può certamente affermare che dal quadro che risulta della presenza del cibo nei sonetti di Belli appare

del tutto assente un punto fondamentale della riflessione attuale sulla alimentazione, e cioè la necessità di una dieta bilanciata, ma aggiunge-
rei che appare proprio del tutto assente qualsiasi nozione dell'idea e
del concetto di dieta.

La cucina giudaico-romanesca tra Belli e Crescenzo Del Monte

DI MICAELA PROCACCIA

La panoramica che ci accingiamo a percorrere nelle consuetudini culinarie degli ebrei romani si basa, essenzialmente, sui sonetti di Crescenzo Del Monte.

Del Monte era nato a Roma nel 1868, quindi ancora nel ghetto, le cui barriere sarebbero state abolite solo dopo il 20 settembre 1870. Cresciuto in un mondo che si apprestava a muovere i primi passi nella nuova Italia unita, fu uno dei protagonisti della ricostruzione della comunità ebraica romana dopo l'inevitabile sbandamento seguito all'Emancipazione.¹ Ma mentre partecipava attivamente alla creazione di nuove istituzioni per l'amministrazione interna della minoranza ebraica e alla trasformazione delle antiche, Del Monte portò avanti con grandissima lucidità un coerente progetto culturale: salvaguardare la memoria delle tradizioni popolari e conservare il dialetto degli ebrei romani.

Grande ammiratore del Belli, studioso romanista e filologo, utilizzò per questo uno strumento insolito che andò ad affiancarsi (fino a divenire preponderante) ai saggi sul dialetto: i sonetti in dialetto. L'intenzione, direttamente ispirata dall'opera di quello che egli stesso riconosceva come maestro inarrivabile, era quella di completare il quadro

1. Per questo, per i testi dei sonetti che verranno successivamente citati e per le informazioni sulla storia della Comunità ebraica romana in quel periodo, cfr. C. DEL MONTE, *Sonetti giudaico-romaneschi Sonetti romaneschi Prose e versioni*, a c. di M. Procaccia e M. Teodonio, Firenze, La Giuntina editrice, 2007. Uno speciale ringraziamento va a Marcello Teodonio per il suo autorevole aiuto nei riferimenti belliani del presente testo.

complessivo della realtà romana con una ricostruzione fedele e "dall'interno" della vita di una zona particolare della città, allo stesso tempo inserita e separata dal resto del contesto urbano: il ghetto.

Accanto a questo, i sonetti dipingono il mondo ebraico romano nella speciale fase di transizione che stava vivendo: il passaggio dai limiti e dalle costrizioni della normativa pontificia alla pienezza dei diritti civili e politici, l'inserimento a pieno titolo nella vita cittadina di una classe media ebraica in via di acculturazione e tentata dall'omologazione. Questi sono i temi dei sonetti, prevalentemente in giudaico-romanesco ma anche in romanesco comune.² E non si tratta di un progetto totalmente inedito; per descrivere l'opera di Del Monte sono davvero appropriate le parole che Piero Camporesi ha dedicato a Giulio Cesare Croce (il grassetto è di chi scrive):

La figura di Giulio Cesare Croce [...] rappresenta nel modo più completo il complesso ruolo di un grande **mediatore fra la cultura letterata e quella orale**, fra la parola scritta della tradizione illustre impressa nel segno stampato [...] e **la voce effimera e pur viva e duratura in tutte le sue infinite varianti dell'essoterismo orale**, vissuto, tramato, reinventato e ritrasmesso nelle piazze, nelle cucine, nelle stalle, nei trebbi, nelle "scavezzeri", nelle bettole, nelle "stufie". **Trasmittitore della memoria sociale della comunità**, egli è anche interprete della fermentante vita cittadina, dei suoi "gridi", delle sue voci, (colte nella grande polifonia del "vissuto" comunitario urbano, [...] nel doppio registro dell'imitazione e della registrazione, della parodia e del grottesco, del farnasico e del reale, del comico e del tragico).

E sempre Camporesi a sottolineare altrove l'importanza del cibo nella cultura popolare: «Il pane, oggetto polivalente da cui dipendono la vita, la morte, il sogno, diventa nelle società povere soggetto culturale, punto culminante dell'esistenza stessa».³ Non è dunque una sorpresa trovare nei sonetti di Del Monte una non indifferente quantità di riferimenti al cibo. E lo è ancor meno se si considera l'importanza del cibo per l'ebraismo dal punto di vista religioso: è noto che le regole alimentari ebraiche costituiscono una delle più evidenti forme dell'osservanza re-

2. Per quanto riguarda il dialetto giudeo-romanesco (o giudaico-romanesco, come preferiva chiamarlo Del Monte) si tratta in sintesi, di una commistione fra volgare romanesco anteriore al Cinquecento ed ebraico con forme di adattamento alle forme del volgare, oltre che pronunciato in una maniera particolare. Per maggiori informazioni si rinvia a DEL MONTE, *Sonetti giudaico-romaneschi*, cit.

3. P. CAMPORESI, Introduzione a *Il pane selvaggio*, Milano, Garzanti, 2004, p. 7.

ligiosa, connotando in maniera stringente la vita quotidiana dell'ebreo.⁴ L'ebraismo, infatti, è una religione che investe il quotidiano e regola rigorosamente le abitudini alimentari imprimendo un senso etico all'atto di cibarsi. Il cibo della cucina degli ebrei romani risponde, dunque, a queste esigenze e si conforma a queste regole. La poesia di Del Monte si muove quindi fra due orizzonti, esprimendoli entrambi: il valore simbolico, rituale e identitario prescritto dalla religione, e il valore simbolico ed evocativo del mondo dei poveri come descritto da Camporesi.

D'altronde questo collegamento tra cibo e ritualità è presente anche in Belli, nei sonetti che contengono le indicazioni dei cibi consentiti e di quelli vietati (come ad esempio nei sonetti 36 *Li scrupoli de l'abbate*, 980 *Le quattro tempora*, 1492 *L'ottavario der catachisimo*, 1524 e 1525 *L'oste*, 1 e 2), e nei sonetti che appunto ricordano i cibi tipici delle feste religiose (ad esempio per l'Immacolata Concezione: 1212 *Er capo de casa*; per Santa Lucia: 341 *Santa Luscia de quest'anno*; per Natale: 515 *La viggija de Natale* e 661 *Er tiro d'orecchia*; per Carnevale: 927 *La scena de marteddì ggrasso*; per San Giuseppe: 1120 *Er zonetto pe le frittelle*; per la Quaresima: 264 *L'editto pe la cuaresima*; per la Settimana santa: 933 *Er giro de le pizzicarie*; per Pasqua: 1526 *La Santa Pasqua*, 1154 *L'ova e 'r zalame*).

In Del Monte i sonetti nei quali si parla di cibo sono sostanzialmente quelli riferiti alle feste religiose (le feste e il cibo, ovvero il cibo delle feste) e alla ritualità del pasto. I sonetti, spesso, oltre a descrivere i piatti, costituiscono un vero e proprio ricettario, soprattutto nelle note redatte dallo stesso Del Monte.

*La pizza*⁴

Statte zitto,² che jò³ a la *miscmarà*
c'è stata certa pizza, che mommò
era meglio de quella che *Masngkō*
portà⁶ *Sciabbâdd*⁷-entrante⁷ alla *callà*.⁸

T'abbasti questo, che *robbì Chaskià*⁹
s'è impito li saccocci: e un altro po',
fra esso, lo *sciammâsce*¹⁰ e *Scialomō*,¹¹
manco lo piatto *fâven*¹² arestà!¹²

N'ajo¹³ portato sette quarti qua,
drent'a 'sto fazzoletto: cosa vo',
de più nun ce ne so' pututi entrà!

Ma un'altra volta ben me faccio da',

4. Cfr. R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari ebraiche*, Roma, a c. dell'Assemblea dei rabbini d'Italia, 1976 e succ.

per vita tu' e mia, "quello ponzò"
de testa de quìnàtema Sarai"⁶

31 Luglio 1895.

1. Specie di torta tagliata in tante porzioni a foggia di mosaiccio dette *quanti di pizza* e biscottate al forno. - 2. Specie di vocativo usato nel cominciare un discorso con altri. - 3. giu. - 4. Aduanza privata per la recitazione di alcuni salmi, che si chiude talvolta con un piccolo rinfresco. - 5. Graziano. - 6. portò. - 7. la sera del Venerdì, in cui s'inizia la festa del *Sabato*. - 8. fidanzata. - 9. il rabbino Ezechia. - 10. Sagrestano della Sinagoga. - 11. Salomone. - 12. facevan restare. - 13. ne ho. - 14. Specie di giuramento, ma spesso usato come semplice espressione di cordialità. - 15. rosso (poncean). - 16. di mia cognata Sara. - Le donne ebreë usavan portare sul capo un fazzoletto di colore, che in antico serviva loro a coprire il *cimino*. Era questo una specie di benda nera, colla quale celavano la tonsura loro prescritta dopo il matrimonio. Tale usanza bizzarra, da vario tempo abbandonata, era ancora praticata da qualche vecchia popolana sino a non molti anni fa].⁷

Questo sonetto descrive una tipica tradizione ebraica romana, quella della *mismarà*, ossia una lettura collettiva di salmi che, nata in origine per vegliare nella sera che precede la circoncisione del bambino, è stata poi estesa alle altre grandi ricorrenze della vita, il matrimonio e il *bar e bat mitzva*, la maggiorità religiosa. Allo stesso tempo descrive il cibo d'obbligo nell'occasione, ossia "pizza e biscottini", dolci caratteristici degli ebrei romani, che i partecipanti si porteranno anche a casa come omaggio benaugurante.

Il sonetto successivo, invece, è un sonetto "d'occasione", originato dal precedente. Qualcuno, infatti, in seguito alla lettura del primo, aveva "compensato" l'autore con l'omaggio del dolce. A sua volta Del Monte ringrazia a suo modo, elogiando la pizza ricevuta e dandoci ancora una volta l'immagine di una vita sociale comunitaria in cui le tradizioni, nonostante tutto, mantengono il loro significato.

La pizza de li pizzi!

Altro che a «pizza» mai? questi so' pizzi
so' pizzi da magnasseli abbramati
e ogni quarto, porten' esse pagati
a un scudo l'uno, solo i quattro pizzi!
Mogliema sarà bona a fa' d' spizzi,
d' smerli, d' ciarfu'gli recamati...
ma mica è bona a fa' st'improvisati
e a levamme certi sghitribbizzii

'Sti *mangkasimme*,¹ io ce vaio matto!
che benedetti sieno quelli mani,
amènne, amènne, amènne, ch'haanno fatto!⁵

Una pizza che pò èsse baciata!
Baciata a quarti a quarti, sana sana!...
E io, de baci, me la so' magnata.

3 Aprile 1919.

1. La pizza delle pizze. (Per certa *pizza* mandata «quale diritto di autore al poeta della *Pizza»* come diceva un gentile biglietto d'accompagnò). - 2. V. son.: «La *pizza»* 21 Lug. 1895. - 3. La pizza giudaica è fatta di tanti *quarti* tagliati a foggia di mostacciolo: e le quattro punte, più ben biscottate, ne formano per alcuni i migliori bocconi. - 4. Queste coserelle (si dice specie di dolciumi o altro di simile). - 5. La *pizza* deve sempre presumersi fatta dalla padrona di casa, secondo l'antico costume [sebbene oggi si lasci fare alle cuoche o si ordini fuori. E chi sa su quali ruvide mani di rozzo manipolatore di dolciumi giudaici del vecchio quartiere del ghetto sien cadute tutte queste nostre benedizioni].⁶

Nel sonetto che segue ci troviamo nel pieno dei preparativi per una delle festività ebraiche più importanti: *Pèsach*, la Pasqua ebraica che celebra la liberazione dalla schiavitù in Egitto e il lungo viaggio verso la terra dei Padri. La festa prevede l'astensione dal cibo lievitato per otto giorni ed è caratterizzata dall'uso del pane azzimo (in ebraico *mazzà*). Le pulizie che precedono la festa per eliminare dalla casa la sia pur minima traccia di lievito e la preparazione dei cibi per *Pèsach*, sono una sfida per qualsiasi donna ebrea (e, auspicabilmente, oggi anche per qualsiasi uomo ebreo in tempi che vedono mutata la percezione del ruolo femminile). Creare cibi particolarmente gustosi senza usare lievito è un punto d'onore: critiche sul prodotto sono scarsamente accettate.

La "mazzà"

Per vita de Jodditta,² assaja³ qua!
Dimme se meglio nun ze pò senti!
E Abbramme ha avuto l'anemà de di'
che nun aio scolato 'sta *mazzà*!⁴
Ma nniente, nniente! è provio, mordedi,⁵
ch'è un omo strano, è, quell'omo là!
Mo ch'è *Pèsechhe*⁶ pói, che lo magnà'
l'è grèeve, l'ha da recaccià' co' mi!
E nu'la vo' capilla, nu' la vo',
che nun ze pò scolà' tanto, perchì

6. Ivi, p. 280.

'nfoca lo còrpo, pò: ma chi ce pò!

Io, matrai ch'avrìo da fallì fa'

quello che vo' cosa me 'nporta a mi?

Ohè: dopotutt'è sia' la sanità.

... 1895.

1. Pane azzimmo (specie di galletta a forma rotonda quasi a guisa di piatto, che si mangia in luogo del pane ordinario negli otto giorni di Pasqua). - 2. Per la vita tua, Giuditta... a). - 3. assaggia. - 4. *Scolare l'azzimmo*: scaldarla alquanto (per renderla croccante) appoggiandola alla parete del focolare, come si farebbe di un piatto lavato per farne scolare le gocce. (E ciò sembra si facesse in antico dopo averla effettivamente bagnata). - 5. Espressione cordiale (per amor di te). a) - 6. Pasqua. - 7. Sua.

a) L'uso di giurare per la vita delle persone più care è di origine spagnola. Anche nell'*Orlando Furioso* (C. I, str. 30) lo spagnolo Ferratù giura «per la vita di Luisa - sua madre. Gli Ebrei però, abusando di queste forme, giurano per la vita per i motivi più futili, togliendo spesso a tali modi ogni efficacia e fin ogni significazione di giuramento e riducendoli a semplici espressioni di cordialità o di mera cortesia.»

Altra festività: *Purim*, ossia la festa che celebra la salvezza degli ebrei di Persia per opera della regina Ester. È una ricorrenza spesso paragonata al Carnevale, perché ci si maschera, si recita, si mangia e si beve copiosamente e si celebra il "rovesciamento delle sorti". *Purim*, infatti, significa "sorti", giacché a sorte fu estratto il giorno della prevista strage, cui seguì un rovesciamento della sorte che trasformò il lutto in festa, grazie alla strategia salvifica di una regina che aveva celato la sua identità ebraica. Il sonetto ci introduce in una cena caratteristica, concludendosi con un proverbio molto noto che sintetizza uno degli aspetti effettivamente "carnascialeschi" della ricorrenza.

La cena de "Purimme"

La sera de *Purimme* in casa *Ramme*²

fistemo³ tutti noi co' *Menacchbèmm*,⁴

tutti i *Bèrrre* quassù e la zì' *Mirjàmm*⁵

co' Aron-'ntonòmm e *rebbi* Abdiram-cachèmm;⁷

Chi pasto, figlia! E penza *robbr*⁸ Abdiramme!

Sera fatto più tonno⁹ d'una *mme*¹⁰

Pòl comenzo, un ce nòce,¹¹ a fa' o *cbachàmm*,¹²

e a confòrne *Schusciamme* co' *Scechbèmm*.¹³

Chi mezzo se 'mmiracà,¹⁴ fu lo 'ntonòmm,

che se sfogava a fa' gran *debburimme*.¹⁵
 Ma tutto pói finì co' un bòn *chalomme*.¹⁶
 E così ce voria, caro *Chaimme*,¹⁷
 de di', come diceva zi' *Scialomme*.¹⁸
 Rellègrete *macomme*,¹⁹ ch'è *Purimme*.²⁰

27 Marzo 1912.

1. Questa festa istituita a commemorare la liberazione del popolo per opera della regina *Ester* e di suo zio *Mardocheo* dalle insidie di *Aman*, il superbo ministro di *Assuero*, al tempo della dominazione persiana, suol chiudersi con un copioso banchetto, che secondo l'uso dovrebbe *cominciare di giorno* (prima del tramonto) e *finire di notte* ed ove si dovrebbe *mangiar doppio di tutto* (due minestre, due piatti di carne, e così via). - 2. *Ram*, cognome. - 3. fummo. - 4. *Emanuele*. - 5. *Beer*, cognome. - 6. *Maria* (o meglio: *Marietta*, come traducevan sempre gli ebrei). - 7. Soprannomi (*'ntontomme*: tonto, melenso - *cachèmmme*: saccente, alterazione ironica di *chachàm*: sapiente). - 8. o: *rebbe*, o: *ribbi*, o: *rabbi* (rabbino). - 9. tondo, gonfio. - 10. la lettera alfabetica ebraica: *mèm*, avente forma chiusa e arrotondata. - 11. specie di scongiuro (*non ci nocchia*, Dio ce ne guardi) detto ironicamente. - 12. il dottore (V. n. 7). - 13. la *Persia* colla *Terra d'Israele a*). - 14. imbrociò. - 15. chiacchiere - ma: gran *debburimme* può valere talvolta, come qui: *chiacchiere sciocche e inopportune*. - 16. sonno. - 17. Vito. - 18. Pace (nome o cognome). - 19. rallegrati latrina... - 20. Modo popolare - [*Tanto, mo magni, e poi? Ca... stasera* (Belli). *Tutto ritorna alla gran madre antica... Vanità delle vanità! tutto è vanità...* Insomma, dal nostro oscuro -Zi' *Scialòm*- a quell'altro grande *Scialòm*- o: *Scialomò*- che fu *Salomone*- il *Pacifico*- quanti modi diversi di dire la stessa cosa!]

a) Letteralmente: *Susa* (la capitale persiana ove avvenne il fatto di *Ester*) con *Sicchem* (la città dei Patriarchi e la più cospicua dello stato d'Israele prima dei Re). - Il brav'uomo seguiva in ciò il dettame di un suo antico predecessore, il quale diceva - e lasciò scritto - che nella sera di *Purim* ogni buon ebreo doveva ubbriacarsi fino al punto di confondere *Anùr Amàn* (il maligno Aman) con *Barùch Mordochài* (*Mardocheo benedetto*). E tanto bene s'ubbriciò non sappiamo se egli stesso od altro suo confratello una volta, che venuto a contesa con un collega da lui convitato, lo uccise. Del che, naturalmente, pentito il giorno dopo, si dette ad implorare il Signore: ed ottenne che ne fosse miracolosamente resuscitato. Ma quando l'anno seguente tornò ad invitarlo, quegli cortesemente si schermì, facendo notare all'amico, che il Signore fa qualche volta dei miracoli, ma non ama ripeterli. Questo fatto deve aver servito di lezione agli ebrei, i quali, sebbene amanti della buona tavola, non sono in genere intemperanti, specie nel bere.*

Lo *Shabbàt* è la più importante delle festività ebraiche. Ogni settimana la preparazione per la cena del venerdì sera (il giorno ebraico inizia dal tramonto del giorno precedente e si chiude al tramonto) e per il pranzo del sabato comportano un intenso lavoro. Di *Shabbàt* non si cucina e non si accende fuoco, tutto, dunque, deve essere preparato in modo tale

8. Ivi, p. 152.

da consentire un pasto degno della festa, che si mantenga bene e possibilmente caldo. Il sonetto dedicato a questo pasto speciale della settimana è un vero e proprio elenco, il più possibile ricco, di cibi tipici, un gioco che ha evidentemente spinto il poeta a volerli comunque citare anche per esclusione («aliciotti co' a 'nivia ereno cari») e forse gli ha preso un po' la mano, dal momento che la presenza di latticini in un pasto che prevede la carne è assolutamente da escludersi in una casa ebraica. Per la religione ebraica, infatti, è vietato consumare in uno stesso pasto latte e derivati e la carne, in osservanza al precetto biblico: «Non cuocerai il capretto nel latte di sua madre». C'è da osservare che, nel pranzo descritto nel sonetto, i dolci sono correttamente privi di latte.

O pranzo d' 'oo Sciabbadde

Bottarga: rizzo 'ngkrasso co' la crosta;¹
 mongkàna? allessa e olivi (dolci e amari);²
 cicorietta 'nzalata' e ova'osta,³
 ché 'aliciotti co' a 'nivia' ereno cari.

Pò: bucalenti,⁴ fatti veni' apposta

vivi vivi⁵ 'n dispensa a li Chivari⁶

da lo compare, là, de quella posta⁷

mia de bottega, che 'i maneggia 'affari.⁸

Pò uva, fruti secchi e moscardini.⁹

E céro vino, ohè... e cèrt' acquavita,

fss... i che me ne scoli tre bicchierini!

... Cafe... e mai pèjo!¹⁰ e così s'è assopita¹¹

'sta stimana...¹² e così ce ne destini

cent' altri Dio, se ce vorà da' vita.¹³

23 Agosto 1925.

1. riso in grasso... - Sorta di risotto assai grossolano, cotto nel grasso di manzo lasciato freddare e posto poi a scaldar presso la brace, onde vi si formi una specie di crosta (si preparava dal venerdì, non potendosi il *Sciabbad* toccare fuoco).
 2. viteia da latte. - 3. Due note spettacolarità di olive conciate, dette pure: *verdi* e *neri*, che spacciano anche i venditori ambulanti. - 4. in insalata. - 5. uova sode.
 6. le aliciotte (coll'articolo eliso) con l'indivia. - soffritte in padella, in modo da formare una massa compatta, che pure s'incrosta alla superficie (preparate anche dal venerdì, per mangiarsi fredde il sabato). - 7. Le cosiddette *nova di bufola* - specie di tenerissimi latticini, simili alle provaturelle e immerse nel latte - dette anche: *bucalenti*, perché chiuse in piccoli boccali di terracotta. (Non sono in vendita presso i pizzicagnoli, ma vengono procurate a qualche privato che abbia modo di affittuari di tenue - *mercanti di campagna* - per i prodotti del loro proprietario).
 8. freschi freschi. - 9. in via dei Chivari. - 10. quella cliente. - 11. gli
 affari (coll'art. eliminato c. s.). - 12. specie di amarete impastate con cioccolata

(dolce casalingo). - 13. (peggio). - Il caffè non si faceva in casa ma, volendolo, si mandava a prendere (a credito – non potendosi di Sabato toccar moneta) in qualche bottega nelle vicinanze immediate del ghetto. - 14. sistemata, liquidata (ce ne siamo tolto il pensiero). - 15. settimana. - 16. ... Pochine, a calcolar bene: ma ei pone quel *cento* come numero indeterminato; e noi, meglio interpretando il suo pensiero, glie ne auguriamo... 52 volte tante."

Rosh ha Shanà, ossia il Capodanno ebraico, apre una lunga stagione di feste e ricorrenze, che comprende anche – a dieci giorni di distanza – il solenne digiuno del *Kippùr* con il rito di espiazione dei peccati. Ma il Capodanno ebraico prevede cibi adeguati, molti di valore simbolico: frutta secca, mele, miele, dolci che propizino un anno di dolcezze, primizie e frutta con semi che augurino abbondanza, pesce che simboleggia la prolificità secondo la benedizione di Giacobbe ai figli di Giuseppe: prolifereranno come pesci. Al termine dell'elencazione delle sue fatiche la protagonista di questo sonetto non rinuncia a un tipico brontolio: le feste quest'anno sono venute presto (il calendario ebraico, lunare, le colloca tra settembre e la prima metà di ottobre) e Kippùr sarà reso più faticoso dal caldo nella sinagoga (*scòla*) affollatissima.

'A ngkarbà *de* Mongkadde¹

Semo a *Roscioscianà*:² àe³ già preparato
'o grano, e 'a mano de *Mosce-rabbèno*:⁴
àe già fatto 'i ciammèlli,⁵ àe già tagliato
i sfoglietti⁶ e àe da impi' 'o collo - repiéno.⁷

E aspetto che Lia mio m'aja mannato
trigli, turzuti e fichi:⁸ e così almeno
spiccio, e piglio *mongkèdde*:⁹ e apparecchiato
ch'aio, me metto co' li mani 'n zeno.¹⁰

... Già *Mongkadimme*!¹¹ lesto, addé,¹² quest'anno!
Va male pe' chi è ito all'àrria bònna,
che 'i tocca a tutti a revenì scappanno.¹³

Co' 'sto callo che fa, 'un te dico gnente!
E 'a sera de *Chippùrre*:¹⁴ eh gnora Bònna?¹⁵
ve voglio, a Scola,¹⁶ chi squagliori¹⁷ 'a gente!¹⁸

28 Agosto 1926.

1. La vigilia di festa. - 2. (*Ròsc-a-scianà*) Capo d'anno. - 3. (aio) ho. - 4. Per la festa del Capo d'anno s'usa far germogliare dei chicchi di grano su due piattini in segno di abbondanza; e si foggia anche talvolta con del lievito su un altro piattino una rozza mano distesa come a benedire, detta: «la mano di *Mosè Rabènu* (Mosè nostro Maestro)» sul cui dorso suol appuntarsi un ciuffetto di ruta contro

9. Ivi, p. 330.

il malocchio *a)* - 5. Pani dolci di lievito li quali altro non hanno della ciambella che una fossata nel mezzo a guisa di ombelico *b)* - 6. specie di tagliatelle. - 7. polpettone di tacchino insaccato nella pelle del collo. - 8. Le donne ebreë, tranne la festa, non uscivan mai di casa; alle provviste pensavano i mariti. - Le triglie, i torzuti (cavoli verdi) e i fichi (freschi) eran di parmatica per la cena di *Rosc-a-Sciana c)* - 9. prendo la festa, inizio il riposo festivo. - 10. (... in grembo) in ozio. - 11. È detto *Mongkadin* un periodo festivo che s'inizia col Capo d'anno e prosegue col Gran Digtuno Espiatorio ed altre successive solennità per la durata di un mese circa, con brevi intervalli: cade tra il finir dell'estate e il principio dell'autunno, or prima or dopo, secondo la vicenda del calendario ebraico, che segna anni or di 12 or di 13 mesi lunari. - 12. (ah Deo) affè. - 13. Per le feste solenni tutti gli Ebrei che eran fuori tornavano a Roma per assistere alle sacre funzioni le ad essi si aggiungevano - specie nel giorno dell'Espiazione - i molti che per ragioni di commercio avean preso stanza nei paesi della provincia]. - 14. del Gran Digtuno. - 15. nome muliebre. - 16. alla Sinagoga. - 17. sudori abbondevoli (da mandare in discioglimento). - 18. Era specie alla sera di quella solennità, che gli Ebrei convenuti da ogni parte si assieparano nelle aule basse ed anguste dei vecchi Oratori, mentre nelle ore del giorno - le funzioni durando ininterrotte - il pubblico alternandosi si diradava

a) Questo simbolo della Mano Divina (che gli Ebrei chiamano di Mose, non potendo di Dio formarli alcuna immagine) si vede ancora rappresentato in qualche pittura cristiana dei primi secoli.

b) Son dette più propriamente «ciambelle di conforto (di ristoro)» perché, fetate e bruscate e intinte nel vino, servono anche a rompere il digiuno al cader del giorno dell'Espiazione. - Questi dolci tradizionali, sempre gli stessi per le stesse feste e che la padrona di casa preparava un tempo di propria mano, venivano quasi a far parte del rito domestico. Con una parte del lievito si faceva la Mano di Capo d'anno; un'altra piccola parte alcune usavan serbare per impastarla poi col lievito dei nuovi dolci alla festa successiva, come a dar continuità a questa pratica famigliare; e tale uso risale forse, nei secoli, all'epoca in cui si faceva in casa il pane, cibo sacro presso ogni popolo. Qualche cosa di simile costumavano gli antichi Cristiani nella preparazione dell'Oratoria per il Sacrificio della Messa (il quale si ricollega nella sua prima origine, alla benedizione del pane e del vino fatta all'inizio del pasto nelle case ebraiche).

c) I fichi solean mangiarsi in principio - talvolta insieme a dei grossi confetti bianchi - per inaugurar l'anno con cose dolci; e non doveano essere brugiotti, essendo il colore scuro bandito dalla mensa di Capo d'anno. Anche il dolce tradizionale di fin di pasto, un'altra specie di ciambella detta: ciammella piena (di pasta di mandorla) era bianco per la incrostatura di zucchero (il cosiddetto gelo) che lo ricopriva.¹⁰

Preparare il cibo è anche un momento sociale che nel ghetto veniva condiviso all'interno di ampie famiglie; una tradizione che è durata ancora a lungo e che in alcuni casi (in particolare in occasione della preparazione per le feste) ancora dura. Un momento del tutto speciale era

quello della preparazione dei salami di manzo (gli ebrei non mangiano maiale). Una scrittrice di oggi ci racconta i suoi ricordi infantili:

La giornata dei salami era tutta storie e ghiottonerie. Fin dal mattino la pentola con lo stracotto borbottava sui fornelli in previsione della cena, mentre da un ripiano della credenza biscottini alle mandorle e aranciate invitavano a rifocillarsi le varie donne di famiglia che nel corso di quell'incontro davano il meglio di sé. [...] Perché anche noi piccoli partecipavamo all'evento ed eravamo forse quelli che vi riponevano le maggiori aspettative. Per noi – cioè per me e per Sandro col suo stuolo di fratellini e sorelline – nel corridoio sul quale si apriva la porta della cucina si allineavano dei panchetti con sopra una tavola, fornita di tutto l'occorrente in fatto di carne, condimenti, vècini e coltelli [...] soprattutto eravamo curiosi di ascoltare quello che le rispettive madri, zie, prozie, nonne e hisnonne si dicevano tagliando e imbottendo, convinte che «i piccoli si divertissero per conto loro», invece di stare lì con le orecchie tese.¹¹

E i salami non potevano mancare nei sonetti di Del Monte, vuoi per questa dimensione di condivisione sociale, vuoi perché il loro essere fatti col manzo e non con il maiale li rende assolutamente tipici dell'ebraismo romano:

Li salami

«Come stati a salami, zi' *Rugã*?¹
 «Eeh, moscia, figlia! 'un zaccio come è,
 da un po' nun me se vonno più 'ntostà'.»
 «Ma li stregneti bèene?»² «Altro che!»
 «Eeh, meh, ce vo' la tramontana!»³ «Hhàh!»
 Nun giova manco 'a tramontana!» «Ehh?»⁵
 Ma allora è la fenestra!»⁴ «Un dubbità,
 ch'è quel che me sta sempr' a di' *Moscè*.»
 «Me, d'or' in pói mannateli da mi
 ché ce penz' io!» «Ma cià' lo posto, tu?»
 «Iihh...! se ciài pósto io! Ha' voglia a impì!»⁶
 Co' sette maschi a casa che ce so'
 – tutti abbramati, quanno vènno su –
 pe' forza, che lo posto me ce vo'!»

11 Gennaio 1910.

11. G. LIMENTANI, *La spirale della tigre*, Roma, Giano ed., 2003, pp. 107-08, ora in G. LIMENTANI, *Trilogia*, Roma, Iacobelli ed., 2013, pp. 240-41.

1. Nome mullebre. - Gli ebrei mangiano salami di manzo fatti dalle loro donne e di cui hanno in casa larga provvista. - 2. (come suol farsi nell'insaccar la carne per ben pressarla). - 3. Per farli ben prosciugare e indurire sogliono appenderli ai vanti delle finestre, scegliendo le meglio esposte al vento di tramontana. - 4. Negazione esclamativa (Macchei nemmen per idea) (a) - 5. Esclamazione di sorpresa (Ma cosa direi ma come diamine!) - 6. empirè, insaccare - e si dice senz'altro per: *far salami*; e si dice: *bat voglia* (hai un bel fare) anche dando del voi.

(a) Di questa negazione *a*, usata anche dai Greci e della quale resta traccia nella nostra lingua in molte parole di cui distrugge o rovescia il significato - anomale, anomio, ateista... - si servivano i Romani (dandole forse la stessa intonazione esclamativa ancor viva nel dialetto) per esprimere il voto negativo nei comizi o assolutorio nei processi. Talvolta va come ribattuta: *bàbbi ma neanche per sogno!*¹²

Le abitudini non cambiano nella nuova società ebraica dell'Emancipazione, compreso l'obbligo di fare *zedaqà*, ossia la carità che, però, in ebraico viene designata con il medesimo termine di "giustizia", una corrispondenza linguistica non di poco conto.

'Na bella cena

larzera 'nzor Pacifico 'Avocato?

ce dette certi boni rigatori?

co' un bon zugo de carne ben tirato

e regagli de polli e de capponi.

Pòl pesce fritto... certi merluzzoni

che guizzavano 'moccacai... e pòl cìa dato

'ngkozamòdde' e carciòfeli; ma boni!

che credi, proprio me li so' gustato.

Pòl frutti, zuppa 'ngklesa, pizza' e vino,

café e lo conto, sette scudi a testa,

che pagàstemo pronti a tavolino.

... Caro, un fu caro: ma li venne appresso

la solera colletta d'ugni festa,

che venn' a raddoppiallo a un dipresso.

21 Gennaio 1925.

1. Vedi son. preced. nota 1 [Per un banchetto offerto all'Avv. Angelo Sereni per festeggiare il centenario del suo trentesimo anno di carica quale Presidente dell'Università Israelitica di Roma]. - 2. (noto ed esimio organizzator di banchetti e raccoglitor di offerte per i poveri). - 3. specie di lasagne. - 4. spezzato di pollo o tacchino. - 5. pizza giudaica (da portar a casa, secondo il costume).¹³

Proviamo adesso a confrontare i sonetti di Del Monte dedicati al cibo

12. DEL MONTE, *Sonetti giudaico-romaneschi*, cit., p. 132.
13. Ivi, p. 442.

con quelli di simili argomenti di Belli.¹⁴ E basteranno pochi esempi per verificare come in Del Monte l'ispirazione dal maestro appaia evidente.

Partiamo da un sonetto esemplare di Belli in cui appare forte il nesso tra cibo e ritualità.

La Santa Pasqua, 1526

Ecchesce' a Ppasqua. Ggià lo vedi, Nino:

la tavola è infiorata sana sana
d'erba-santa-maria, menta romana,
sarvia, perza, viole e ttrosmarino.

Ggià ssò ppronti dall'antra sittimana
diesci fiaschetti ² e un bon baril de vino.
Ggià ppe ggrazzia de Ddio fuma er cammino
pe ccelebbrà sta festa a la cristiana.

Cristo è risusscitato: alegramente!
In sta ggiornata nun z'abbadi a spesa
e nun ze penzi a gguai un accidente.³

Brodetto, ' ova, salame, zuppa inglesa,
carciofoli, granelli e 'r rimanente,
tutto a la grolia de la Santa Cchiesa.

19 aprile 1835

1. Eccoci. 2. Quando dicesi assolutamente *fiaschetti*, s'intende parlare di vino d'Orvieto, o più raramente di aleatico fiorentino. 3. Affatto. 4. Minestra di pane con brodo coagulato per via di uovi.¹⁵

Un trionfo di erbe aromatiche (menta romana, salvia, maggiorana, violaccicche e rosmarino) aprono con un'immagine colorata e profumata questo sonetto che sembra essere il trionfo del gusto e della gioia che segna la festa della rinascita, che si manifesta e sintetizza nel pranzo pasquale cristiano: brodetto (che è la minestra che Belli indica in nota, ma è anche l'intingolo a base di uova con cui si condisce l'agnello, detto in questo caso "abbacchio brodettato", tipico piatto pasquale romano), uova e salame (tipici della colazione), zuppa inglese, carciofi, testicoli, oltre che, ovviamente, l'immancabile vino.

La fonte belliana dell'ispirazione di Del Monte è del tutto evidente in più di un caso. Proviamo a fare qualche confronto.

14. I testi e le note dei sonetti sono tratti da G.G. BELLI, *Tutti i sonetti romaneschi*, 2 voll., a c. di M. Teodonio, Roma, Newton Compton, 1998.

15. Ivi, II, p. 401.

Lo spasso¹
 Fustem² io, Donna³ e lo *cbatanne*⁴ quelli
 d' *Untelle*⁵ e li *Ngkuzzelle*⁶ e li *mmamminti*⁷
 sistem' all'ostaria de li Tre Pini.
 Ce portastemo fi'a li pagnoutelli⁸
 Avestemo: salame, carscioncini,⁹
 un bòn tiano¹⁰ d'abbacchio, do¹¹ torzelli,¹²
 taratùfel' arosi,¹³ cacciunelli,¹⁴
 fràveli,¹⁵ vin *cascerre*¹⁶ e biscottini.
 Un pasto, bene mio,¹⁷ che manc'un rei
 E quanno revenistemo jó *ngbette*,¹⁸
 ce fermastemo primo a lo café:
 forzielomale Strù¹⁹ pòi ce portà²⁰
 su da esso, e là, pe' forza, volze mète
 un tortiglione²¹ mman'a la *callà*.²²

22 Agosto 1907.

1. Destinare campestre in comitiva. - 2. Fustemo: fummo (e così sotto: *fistemo*: gimmo, ecc.). - 3. Nome muliebre. - 4. fidanzato. - 5. della famiglia *Urel*. - 6. Uzielli (conome). - 7. bambini (ma è detto sempre con un leggero accento di fastidio o di canzonatura). - 8. Gli Ebrei, cui sono vietati certi cibi in via assoluta e certi altri se non pre-parati nei modi prescritti dal rito, usavan portar seco nei loro *spass* la più gran parte delle vivande, ciò che facevano molto volentieri e colla maggior larghezza, anche per dimi-nuire la spesa. - 9. Specie di cappelletti fatti in casa. - 10. legame. - 11. doi: due. - 12. grumoli dell'indivia soffriti e rosolati. - 13. I costi detti *occhi di canna* - chiamati impro-priamente: *laratùfoli* (taruffi) - soffriti in padella. - 14. cuscinetti di trippa soffriti all'olio. (Son tutti cibi speciali degli Ebrei di Roma). - 15. fragole. - 16. Vin *cascerre* è propriamente quello preparato per uso rituale; ma si usa così denominare (ed anche in romanesco) un vino qualsiasi di qualità superiore. - 17. Espressione di compiacenza. - 18. giù in ghetto. - 19. Asdrubale (che fuori - da lui - sia il male)... - 20. ci porto. - 21. pasticcio di carne di forma allungata. - 22. fidanzata.¹⁶

L'ispirazione da Belli qui appare evidente: meraviglioso pranzo in co-mitiva e "fuori porta", come è nei sonetti 1350 *La scampagnata* e 1731 *Er pranzo da nozze*, e nella coppia 189 *Er pranzo de li Minenti* e 190 *Er pranzo de le Minente*, i parlanti ("minenti", e cioè popolani diciamo se non benestanti, certamente non poveri), descrivono i due pasti cui ave-vano partecipato; i maschi: un barile di vino secco, lasagne con rigaglie (viscere di pollo) e pecorino, carne lessa e arrosto, e una mezza crostata (un pranzo peraltro che il parlante presenta come un mezzo fallimento rispetto al prezzo che s'era pagato); le donne: riso e piselli, lesso di mucca e di capone, manzo in umido, trippa, spezzatino, spiedo di salsicce e fegato di maiale, fritto di carciofi e interiora, gnocchi, pizza, cinghiale e

cacciagione in agrodolce, ravanelli in pinzimonio, peperoni sotto aceto, salame, mortadella, e cacio fresco, vino da portata e vino d'Orvieto, rosolio, caffè, ciambelle... «Co la bbona salute», è il caso di dire.

Il cibo entra nella poesia di Del Monte anche come elemento di descrizione dei caratteri: ci sono personaggi (in gran parte reali o ispirati alla realtà, è bene ricordarlo) connotati dal loro rapporto con il cibo. E anche in questo possiamo trovare un sintonia col magistero belliano. Ecco una coppia di mangioni.

L'“aclhone”¹

Quello jodio che 'o chiameno l'*Achlone*,
che fece la scommessa co' *Pacchiano*²
de magnasse pe' cena sano sano
un bigonzo de fichi e un ciammellóne,
mèeh...³ ha ditto mo lo mmèdeco a Morone,⁴
che se s' 'aa sfangka, ha da èsse un caso strano!
'Un' c'è più cosa falli! e mo sta 'mmano
– esso con esso⁵ – de *robb?* *Abbrammone!*
Bene ce lo diceva Leonora,
a lo pasto de nozzi de Santoro:
«Tu pe' la gola iristi a la mmalora!»
'Un ze sent'altro a di' p' 'aa Regginella!
Un omo ch' er' un Cèsere!⁶ era un toro...⁷
Dové' ffini' così, de cacarella!

29 Gennaio 1908.

1. mangione (da: *aclhàre* - mangiare). - 2. soprannome. - 3. bene, ebbene (strisciando l'*e* in modo esclamativo). - 4. non. - 5. Specie di scongiuro che si fa nel parlare di persona colpita da malore. - 6. rabbino. - 7. Strada del ghetto. - 8. bello, sano. - 9. forte, robusto.⁸

E in questo sonetto appaiono evidenti almeno due memorie belliane: l'ingloriosa (e paradossalmente davvero originale) morte della protagonista (nel sonetto 129 di Belli, *Er purgante*, la povera Carlotta muore appunto, «salute a nnoi, de cacarella») e l'espressione del penultimo verso che in Belli troviamo identica («Un omo ch'era un Cèsare!» al verso 9 del sonetto 1466 *La vedova affritta*).

Ecco l'altro mangione di Del Monte.

'O 'nvitato a pranzo

Magna, magna, Moscè, 'un fa' complimenti!
Beve! sente 'sto vino d' 'i Castélli.

17. Ivi, p. 103.

... Assaja 'sta pasticcia,¹ è bona... E senti
 'su *ngkozamòdde*...² 'te, pigliet' 'ii scèlli?³
 ... Magna co' 'i mani, stamo fra parenti...
 ... Vardeme 'sta carciòfela, chi belli
 fogli 'morati' assaja... E 'sti forzelli?⁴
 ... Chè grèvil manco toccheno 'li denti.
 ... Te piace più caciotta o marzolina?⁵
 ... 'N'altra recchia-d'Amànnè⁶... un'altra frutta...
 Bè, u' mmicchierin de grappa: è sopraffinal
 ... Sgrùlla...⁷ 'Un te piglia' cosa,⁸ ruita, ruita!
 ... E mo 'a gioncata... Eh? una cucchiarinai
 Ma mette tutto jò, tanto se butta!
 ... Chè toppai tutta, tutta.
 Tanto mo, un bòn café... e un bòn *cbatòme*...⁹
 e domani va tutto pe' *macòme*.¹⁰

29 Aprile 1924.

1. pasticcio di carne fatto in casa. - 2. specie di spezzato di pollo o tacchino. - 3. (scelle) alti. - 4. (indorate) le foglie biondo-oro dei carciofi cosiddetti *alla gita* o *Orecchie d'Amàn* – sorta di sfoglie, dolce spicate degli ebrei. - 5. *Sgrùllare* o *sgrùllari* un bicchiere: vuotarlo fino al fondo. - 6. non ti prender soggezione. - 7. sono. - 8. per il luogo-co... nsueto.

Anche in questo caso la memoria bellissima appare davvero forte nella identica chiusa con il sonetto 228 *Li cumprimenti a ppranzo*, nel quale la compitissima ospite chiude il dialogo con il commensale che le usava cortesie con il suo memorabile «Tanto, mò mmaggnì, eppoi Cachi stasera». Il paragone fra Belli e Del Monte in tema di alimentazione ci consente poi di individuare un'altra probabile filiazione nei sonetti che descrivono la conclusione della giornata in due case ugualmente povere. Ecco la casa di Zacchia di Del Monte.

'A cena de Zacchia

Quanno reintro 'a sera a casa mia
 abbramato e allanato? e stracco rotto,
 e ditto qu' 'oo *mismòrre*? a tira' via,
 me butto a quella cena e ce dàe' sotto,
 me pare, bene mio, 'chi benzesia'¹
 me pare, per la vita de Carlotto,²
 d'esse... chi te sa di? nun più Zacchia,
 ma un papà! un monarca! un principotto!
 Me magno quello pane con un prode,³

me bevo quello béve co' 'na séete,
 che chi nun prova 'un za chi cos'è gòde!
 Magnato ch'aio, attacco *berachâ*:⁹
 ma tanto è 'o sonno ch'aio¹⁰ da compète,
 ch' 'un arivo a accozzanne la mità.

16 Gennaio 1914.

1. Ezechia. - 2. affamato e: affannato, accaldato, allampato. - 3. *Salmo* da recitarsi prima del pasto. - 4. ci (daio) dò. - 5. Espressione di compiacimento. - 6. (un) bene (non so dire) qual (grande) si sia. - 7 per la vita tua Ciarlotto (soprannome). - 8. (Prolungando l'o con una specie di tremolio esprime la bramosia dell'atto. Lo stesso sotto per l'e tonico di: *sete*). - 9. Lunga *benedizione* da recitarsi dopo il pasto. - 10. con cui ho.¹⁸

Ed ecco la memorabile casa di Peppe del sonetto 288 di Belli *La bbona famijja*. E che il protagonista si chiami Peppe lo possiamo dire non dal testo, in cui appunto il nome del parlante manca, ma dal primo titolo, poi mutato, del sonetto, che era appunto *La famijja de Peppe*.

La bbona famijja

Mi' nonna a un'or de notte che vviè Ttata
 se ¹ leva da filà, ppoverta vecchia,
 attizza un carboncello, sciapparecchia,²
 e mmagnamo du' fronne d'inzalata.

Quarce vvorta se fâmo³ una frittata,
 che ssi ⁴ la metti ar lume sce se specchia^{5a}
 come fussi ^b a traverzo d'un'orecchia:
 quattro nosce,⁵ e la scena ^o è terminata.

Poi ner mentre ch'io, Tata ^{6a} e Ccrementina
 seguitamo un par d'ora de sgocchetto,⁷
 lei sparecchia e arissetta ^{7a} la cucina.

E appena visto er fonno ar bucaletto,
 'na pissciatina, 'na sarvereggina,
 e, in zanta pasce, sce n'annamo a letto.

28 novembre 1831.

1. Se. - 2. Ci apparecchia. - 3. Ci facciamo. - 4. Se. - 4^a. È trasparente. - 4^b. Fosse.
 - 5. Noci. - 6. Cena. - 6^a Mio padre. - 7. Lo *sgocchetto*, lo *sgoccellare* è quel «seguire a sbevazzare alcun tempo». - 7^a Rassetta.¹⁹

Esattamente al contrario di questi interni, e questi pasti, poveri, ecco in Del Monte un clamoroso mangione, anche questo a imitazione di ce-

18. Ivi, p. 173.

19. BELLÌ, *Tutti i sonetti romaneschi*, cit., I, p. 310.

lebrì mangioni belliani, *La maggnona* del sonetto 657 capace di mangiare perfino le «grose de san Lazzer», e quel famigerato cardinale del sonetto 1150 *Er Cardinale de pasto*, che sarebbe stato capace di mangiare «[...] er forno, la fornascce, er zacco, er mulo, e 'r mulinaro in groppa», e che, appena ha finito di mangiare, è già pronto per tirare, dunque, quando è vigilia, almeno un chilo di merluzzo a colazione. Ecco

Gallina che nun pippa!

Dice che 'un magna: e sfido, che nun magna!
Comenza d' 'a matina appena alzata

co' un rosiodòvo: a mezza matinata

attacca cioccolata e pandespagna:

a mezzodi un storo; e ciacompagna

biscotti e vino bñoi entro 'a fornata,

jo zabbaioni pe' piglià' notata,

razzòn de café-latte... i e pòi se lagna.

E quam'è co' 'o marito a pranz' e a cena,

... eächhi... e puahhi...? se fa vede', l'accessa,

tutta *charrata*...! E quello ce se pena!

E 'un capisce che so' tutt'arti sti?

pe' vedesselo sempr' attorn' a essa'

e fasse llevà' tutt' i fantasi!

22 Gennaio 1924.

1. (...) ha già pipato) - modo pop. - 2. Voci di disgusto e di nausea. - 3. Voce di spregiativa, che qui prende una certa punta ironica e malignuccia (la povera ingenua, la *negra* (sia) ecc.) - *Vantane* (del verso): «se fa vede' - pe' fasse fa' do' *ngbòsci* (due moine...) a). - 4. stomacata. - 5. sue. - 6 *Vantane*: pe' tenesselo sempre fra il còsci...
(a) ... smancette, tenerezze smortiose: e in significato consimile si dice anche: *fjòlli* frollanze, attenuazioni sdolcinate; o: *smèffi*, per: *smortfi* (smortie). Tutte queste leziosità stomachevoli son chiamate: *schiffid* (e cioè: *schiffia*, colla terminazione plur. ebr.) e si dice che fanno *vent' li ngbòsci*, ossia, probabilmente: *le angosce* (di stomaco). E questo dev'essere il significato vero della parola, usata poi anche per indicare le leziosità in sé stesse.²⁰

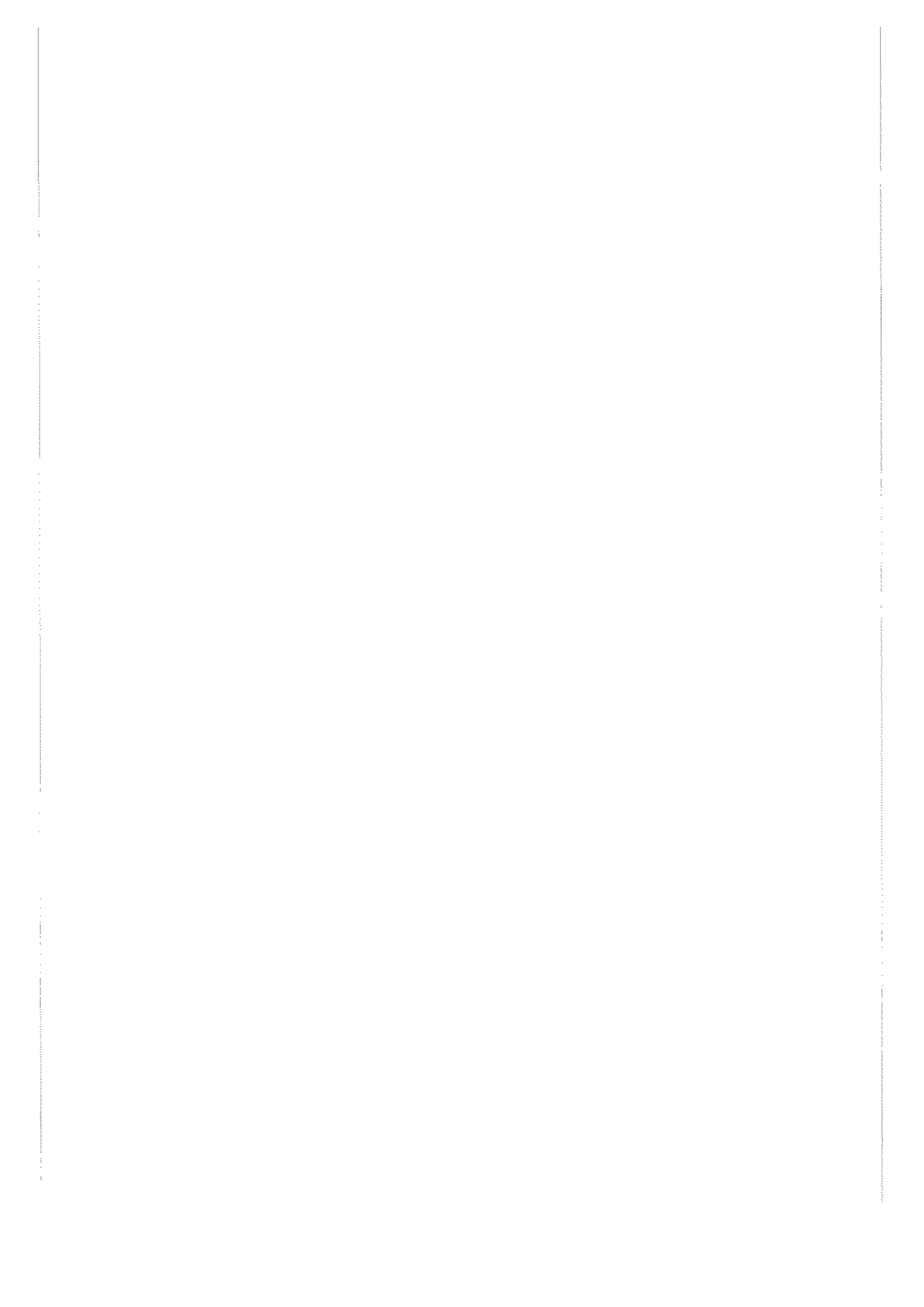
Per completare il quadro dei collegamenti tra la scrittura di Belli e quella di Del Monte, bisogna infine ricordare come Belli conoscesse l'est-stenza delle norme rituali ebraiche, o meglio, l'uso degli ebrei romani di definire con i termini *casber* (puro) e *lavé* (impuro) non solo i cibi

permessi e quelli non permessi, ma anche, per estensione, le cose positive e quelle negative; infatti anche Belli li usa in questa accezione, a riprova della non peregrina presenza dei riferimenti al mondo degli ebrei romani nella sua poesia. Gli esempi sono davvero tanti, e dunque mi limito a segnalarne alcuni. Nel sonetto 241 *Lo scommido*, Belli fa dire al suo parlante: «oh cquesta sí ppe ccristo ch'è ccascerra!», spiegando in nota il termine “cacerra” con “bella, curiosa”; un sonetto, il 440, presenta la parola *tarèf* nel titolo, *Fiji bboni a mmadre tareffe*, cioè “Figli buoni e madri cattive”: e Belli aggiunge in nota che si tratta di un «termine tolto dal popolo agli Ebrei del Ghetto romano»; nel sonetto 465 *L'ammantate*, al verso 1 Belli scrive che è un «cascero gusto» veder passare le zitelle della Confraternita dell'Annunziata con abiti e atteggiamenti da virtuose e pudibonde “monachelle” quando invece il medesimo parlante confessa di aver avuto rapporti sessuali con una di loro, e in nota a “cascero” scrive: “Soddisfacente”, contrario a *tareffe*, “spiacevole, guasto, ecc.”: voci entrambe tolte agli Ebrei del Ghetto di Roma»; quel medesimo *tareffe* che Belli affibbia, nel sonetto 842 *Er giucator de pallone*, appunto a un giocatore incapace.

Insomma, anche da questo punto di vista, e cioè da quello delle contaminazioni e degli incroci linguistici e culturali, si conferma quanto sia complesso definire la collocazione del microcosmo ebraico all'interno della città di Roma, fra appartenenza e differenza, permeabilità delle mura del ghetto, storia condivisa e allo stesso tempo separazione, tenacemente perseguita dalle autorità pontificie, in nome di quella assurdità ideologica costituita (per queste autorità) da normali relazioni. Una assurdità affermata solennemente da papa Paolo IV nella bolla che istituiva il ghetto: *Cum nimis absurdum*, poiché è assurdo (che ebrei e cristiani convivano).

Eppure, nei secoli dal 1555 (data della bolla) al 1870 i due mondi furono tutt'altro che divisi, vissero vicini se non proprio insieme, scambiarono conoscenze e parole, comprese quelle riferite al bisogno primario di alimentarsi. Per dirla ancora una volta con Camporesi, condivisero anche «il desiderio popolare di cibo e di amore».²¹

21. CAMPORESI, Introduzione a *Il pane selvaggio*, cit., p. 9.



La gastronomia delle “terre degli antropofagi”: Napoli e la Ciociaria

Tradizioni gastronomiche e suggestioni letterarie

DI FULVIO TUCCILLO

Se tutte le nostre cucine regionali nascono dall'incontro fra tradizioni culinarie aristocratiche e tradizioni popolari, l'assunto si rivela specialmente vero per la cucina meridionale e, in particolare, per quella napoletana, nella quale la cultura gastronomica, preminentemente francese, della corte dei Borboni s'incontra con il genio e la creatività della cucina popolare e spesso ne accoglie le suggestioni: una duplicità che si riflette anche nella tradizione letteraria. Così, sul filo delle reminiscenze, vengono in mente, da una parte, le splendide descrizioni dei piatti che si servivano sulla tavola del Gattopardo e, dall'altra, certi racconti di Domenico Rea, che ben descrivono fami ataviche, insaziabili (per esempio *Piededifico*, uno dei dodici racconti di *Gesù fate luce*, ove il protagonista è un poveraccio che per sfamare se stesso e la sua numerosa famiglia s'intrufola di soppiatto nella dispensa di un convento, nascondendovisi per intere settimane, e svuotandola) o più semplicemente *Miseria e nobiltà* di Eduardo Scarpetta, ove pure si avverte la presenza dell'esigente fantasma della fame.

La cucina napoletana, sulla quale mi soffermerò più distesamente, sia per ragioni di competenza sia perché certe specificità meriterebbero una trattazione più ampia di quanto lo spazio ci conceda, è sempre stata fortemente improntata a questa duplice matrice aristocratica e popolare: basti pensare che uno dei dolci più tipici e caratterizzanti, la pastiera, è una geniale creazione che, nella sua ricetta originaria, impiega – insieme alla ricotta, alle uova, ai canditi e all'acqua di fiori d'arancio – un ingrediente comunissimo, vale a dire il grano. Dolce

pasquale, come il tortano (che però è salato), la pastiera riprende negli ingredienti antichi simbolismi legati ai riti pagani della rinascita primaverile: il grano, simbolo di fecondità e ricchezza, le uova, simbolo di nascita e di rinascita, la ricotta, tradizionale componente delle antiche offerte votive, l'acqua di fiori d'arancio annuncio della primavera. Accanto alla preparazione raffinata che conosciamo ne esistono però anche altre più rustiche a base di pasta e riso. È sempre per rimanere nell'ambito di questo incontro tra *rusticità* e raffinatezza, che dire delle melanzane con la cioccolata, mitica leccornia, oggi quasi obliata?

Anche la letteratura "napoletana" (le virgolette sono d'obbligo, come l'aggettivo) ha una vocazione gastronomica tutta sua; e del nubio da sempre esistente tra poesia e cibo vorrei portare una delle testimonianze più belle che conosco, una villanella attribuita a Velardintello (Passaro Bernaldino), il maggior poeta napoletano del Cinquecento, datata 1537, *Vocuccia de no pierzecco apreturo*. È un piccolo incanto, una dichiarazione d'amore sensuale ed ingenua – anche quando vuole essere maliziosa – nei modi tradizionali della poesia popolare, che equipara la bellezza di una donna a quella di frutti dolcissimi, ma così fresca e spontanea da commuoverci:

Vocuccia de no pierzecco apreturo,
 mussillo de na fica lattarola,
 s'io r'aggio sola dintò de quist'orto,
 nce pozza resta muorto
 si tutte ste cerasse non te furo.
 Tanto m'affacciarraggio pe ste mura,
 fin che me dice: «Intra ne la scola».
 S'io r'aggio sola dintò de quist'orto,
 nce pozza resta muorto

1. Cito da quell'antologia trilingue della poesia napoletana, pubblicata a New York nel 2005 e riportato il testo nella versione italiana di Elizabeth Pallitto: «Bocuccia di pesca spiccate» / labbruccio di fico da latte / se ti ho sola in quest'orto / possa restarci morto / se non ti porto via tutte queste ciliegie // Mi affaccero' tanto a queste mura / finché non mi dirai: «Entra nella scuola» / Se ti ho sola in quest'orto / possa restarci morto / se non ti porto via tutte queste ciliegie», *The bread and the Rose. A trilingual Anthology of Neapolitan Poetry from the 16th Century to the Present*, ed. by A. Serrao and L. Bonaffini, New York, Legas, 2005, p. 25. Facilmente decifrabile è il latinismo «furo» (tubo), oggi assolutamente desueto nel parlato. Meno comprensibile è invece l'espressione «pierzecco apreturo». Il *pierzecco* in napoletano è notoriamente la pesca ma non era facile capire cosa fosse il «pierzecco apreturo» (reso in inglese dalla Pallitto come «freestone peach», e tradotto in italiano come «pesca spiccate»). È stata la nota a fondo pagina – prima an-

La grande tradizione gastronomica napoletana risale prevalentemente al Settecento e all'Ottocento, anche se ovviamente esistono apporti precedenti: per esempio la *genovese*, uno dei vanti della cucina napoletana – che sta a designare tanto un modo di cucinare la carne (con cipolle, sedano, carote) quanto il sugo con cui poi si condisce la pasta, meno noto ma anche più buono del ragù – pare che fosse un piatto che si poteva gustare in alcune osterie gestite da genovesi nella zona del porto già nel XV secolo, al tempo degli aragonesi. Secondo altri, invece, la *genovese* fu importata a Napoli dai marinai di origine ligure che vi sbarcavano, e – secondo altri ancora, meno benevoli – deve il suo nome all'impiego molto attento e parsimonioso dei vari ingredienti (inclusi gli scarti di cucina). Ma sarà l'influenza della cucina francese ad affermarsi prepotentemente (non a caso buona parte del lessico gastronomico napoletano è di origine francese) attraverso i *monzù* (napoletanizzazione di *monsieurs*), i grandi cuochi del XVIII e XIX secolo, non necessariamente francesi, al servizio dei Borboni e delle famiglie aristocratiche: dal francese derivano termini come *bignè*, *gattò*, *sartù*, *ragù*, *sciù*, ormai entrati nel linguaggio gastronomico quotidiano e usati comunemente a Napoli.

Il grande teorico della cucina napoletana nell'Ottocento fu senza dubbio Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino (1787-1859), un contemporaneo del Belli, che discendeva da un ramo collaterale della nobile famiglia fiorentina alla quale apparteneva anche il poeta Guido, amico di Dante. Ippolito fu l'autore di un trattato di *Cucina teorico-pratica*, pubblicato per la prima volta nel 1837 e che dal 2000 ad oggi ha avuto almeno due edizioni integrali,² scritto per metà in italiano e per metà in napoletano, ove possiamo ritrovare ricette famose con il *copyright* di Cavalcanti, fra le quali quelle del ragù e del sartù di riso. Può essere interessante dare uno sguardo al menù della vigilia di Natale proposto da Cavalcanti: vrocquoli zuffritti; vermicicelli aglio e uoglio; fritto d'anguille e calamari; ragoste vollute; pesce mpasticcio;

cora dei dizionari – che ha svelato l'arcano: il *pierzeco apreturo*, la *freestone peach* è una pesca, la cui polpa si stacca facilmente dal nocciolo.

2. Cfr. I. CAVALCANTI, *Cucina teorico-pratica*... Introduzione e glossario di Lejla Mancuso Sorrentino, Napoli, Grimaldi & C. editori, 2002. L'altra edizione posteriore al 2000 è *Cucina teorico-pratica*, a c. di J. Parzen, con una scelta di ricette per la tavola moderna a c. di S. Barzini, Milano, G. Tommasi, 2002; ma sono da segnalare anche altre due edizioni che ripresentano l'importante appendice riguardante la cucina casereccia aggiunta da Cavalcanti alla seconda edizione del 1839 della sua opera: *Cucina casereccia in lingua napoletana*, presentazione di R. La Capria, Milano, Il Polifilo, 2005 e *Cucina casereccia in dialetto napoletano*, Napoli, Marotta e Cafiero, 2006.

arrusto de capitone; caponata; struffoli. Sostanzialmente è lo stesso menù tuttora in vigore e qualche piatto, come l'anguilla fritta, figura anche nel sonetto *La vigghia de Natale* del Belli, che con la consueta ironia invita a mettersi di guardia sul portone di qualche monsignore o cardinale ed osservare tutto il ben di Dio che vi transita in occasione della festività. Direi che broccoli soffritti, vermicelli (magari con le vongole o meglio con i lupini), fritto di calamari, capitone ed anche struffoli non mancano su nessuna tavola napoletana la vigilia di Natale nemmeno oggi. Non sempre si trovano le aragoste, oggi abbastanza costose. E tuttavia in questo menù v'è un'omissione importante, quella del baccala: ma bisogna tener presente che – per quanto conosciuto già dal Cinquecento – la sua diffusione commerciale in Italia avvenne appunto verso la metà dell'Ottocento. Segnalò – per inciso – che la Campania, insieme alla Liguria ed al Veneto, è tra le regioni europee che, fin dall'Ottocento, importano e consumano le quantità maggiori di baccala; che tuttora esistono nel Napoletano imprese di notevole dimensione dedite alla conservazione ed alla preparazione del baccala, e che veramente molte sono le ricette per la sua preparazione in tutta la Campania. Fra le tante, a Napoli il baccala si presenta insieme alla famosa insalata *di rinforzo* (sottaceti, *papaccelle*, vale a dire peperoni sotto aceto, olive, cavolfiore); a Salerno invece si cucina insieme al cavolfiore (con le olive nere). Ritornando comunque a Cavalcanti, se il duca di Maddaloni, famoso epigrammista napoletano dell'Ottocento, indicava tra i pochi libri da salvare – insieme alla Bibbia ed alla *Divina Commedia* – il trattato di cucina di Cavalcanti, qualche ragione deve pur esserci.

Ma veniamo a quel rapido ritratto della cucina popolare napoletana che molti anni dopo ci dà Matilde Serao nel suo *Il ventre di Napoli*: un quadro efficace e soprattutto realistico, perché la Serao indica anche sommarariamente il costo delle diverse vivande che il popolo, non i nobili o i borghesi benestanti, poteva consentirsi. Forse proprio per il fatto che sul mondo descritto nel romanzo incombono pur sempre gli spettri della miseria e della fame ataviche, il quadro è straordinariamente interessante e ci offre una rassegna di quei piatti e di quei cibi che chi è nato o vissuto a Napoli non può non conoscere; cose che si possono gustare (tuttora) non solo in casa ma nelle strade, nelle trattorie, nelle friggitorie, oppure in qualche angolo della vecchia città e che comunque i napoletani sono abituati a conoscere fin dall'infanzia: oltre alla celeberrima pizza, le paste cresciute e le frittelle (di *fiornilli*, cioè fiori di zuccchine, oppure di alici), la frittura di pesce (che può essere

di alici o altri tipi di pesce ma anche di fragaglia di triglie o di “mazzoni”), lo straordinario *bror 'e purpo*, gli zucchini alla scapece, e piatti leggendari come la *menesta maremata* (minestra maritata, cioè cicoria e scarola con ritagli di maiale, croste di parmigiano ed altro, un piatto che fu caro anche a Pablo Neruda) ed il piccantissimo e saporitissimo soffritto.³ Nella rassegna della Serao – come accennavo sopra – hanno un posto di assoluto rilievo proprio quei piatti che si possono gustare rapidamente in quell'enorme *fast-food* che da secoli è Napoli, perché sicuramente nella cucina napoletana è vincente l'arte di arrangiarsi, la fantasia, la capacità di saper ricavare parecchio dal poco: avete mai sentito parlare degli *spaghetti alla vongola fujuta*? Sono spaghetti cucinati con tutte le regole del caso ma senza le vongole, e tuttavia il profumo è quasi identico a quello degli spaghetti con le vongole, grazie anche al prezzemolo fresco ed al peperoncino piccante. I tempi mentali della cucina napoletana sono sempre estremamente rapidi, perché – come sosteneva Alfonso Gatto – Napoli è un'enorme città «di carta»,⁴ ove tutto è precario, ma allo stesso tempo tutto è possibile, anche ciò che sembra impossibile, e quindi anche da questo punto di vista bisogna cogliere l'attimo fuggente. Ma – per ritornare all'autrice de *Il ventre di Napoli* – devo ricordare che accanto alla Serao che sofferma lo sguardo affranto sulle condizioni di vita del popolo, esiste una Serao forse più festosa e gaia (potremmo dire anche più dolce e glicemica) che in un altro suo libro, *Il paese di Cuccagna*,⁵ ci offre un repertorio veramente notevole di alcune specialità partenopee, tra le quali la sfogliatella, e della grande gelateria napoletana, famosa nel mondo (celebre è la sua ricetta della coviglia, un semifreddo servito in bicchiere). Nell'Ottocento alcuni veri e propri santuari della gelateria napoletana, come per esempio il caffè Gambrinus, furono amati e frequentati dai

3. Per un riscontro bibliografico cfr. M. SERAO, *Il ventre di Napoli, ieri, l'altroieri e... oggi*, a c. di L. Torre, Napoli, Luca Torre, 1994², pp. 21-28. Numerose le edizioni dell'opera fino a quella BUR Rizzoli del 2012. Per le opere complete della Serao, cfr. l'edizione Garzanti in due volumi a c. di P. Pancrazi del 1944-1946.

4. *Una grande città di carta*, in *Alfonso Gatto picaro e poeta. Tra Sud e Nord*, a c. di F. D'Episcopo, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 1989, pp. 56-57. Scrive Gatto: «I napoletani non hanno mai creduto e non credono all'autorità della bellezza che è piena di sé e dei suoi significati – sostiene l'anonimo interlocutore dello scrittore – Vivono nella vita, cioè nel paragone e nella metafora... Non credono alle piazze, non credono nemmeno alla pietra. Hanno la propria sterminata città di carta grigia e bianca tenuta su dalla paura del fuoco. Io non conosco architettura più viva, più commovente e più fragile. È l'immagine stessa dell'emozione, sempre un soffio al cuore».

5. Pubblicato a Milano da Treves nel 1891, il volume ha avuto numerose ristampe.

maggiori intellettuali dell'epoca, da Dumas a Leopardi, del quale debbo ricordare le critiche all'amore dei napoletani per i maccheroni, ma che adorava la gelateria napoletana (tanto da immortalare ne *I nuovi credenti* il «barone» Vito, famoso gelatario partenopeo divenuto, grazie alla sua arte, tanto ricco da acquistare una baronia), e non disdegnava affatto la cucina napoletana, come prova anche un'opera di recente pubblicazione:

Luoghi storici della gastronomia napoletana, insieme ai caffè, sono i monasteri e le taverne. I monasteri perché proprio lì si sono raffinate le grandi tradizioni della pasticceria partenopea, cosicché ognuno di essi aveva una sua specialità: il monastero di San Gregorio Armeno era famoso per le pastiere, il convento di Donna Regina per i susamelli, dalla caratteristica forma a "S", quello delle Maddalene per la pasta reale, quello di Santa Maria della Sapienza per le sapienze, variante dei susamelli, e così via; gli struffoli, specialità di origine greca, una cui ricetta ci è già fornita da Apicio, erano invece patrimonio di parecchi monasteri. Ma il luogo forse più tipico ed ancestrale della gastronomia napoletana è la taverna, termine oggi un po' desueto che accentua un'idea di rifugio, di luogo ove si può trovare riparo, consolazione dalle sofferenze della vita, tant'è vero che anche Pulcinella avvertiva che «pe' mmare non ci stanno taverne», cioè ripari.

Molto spesso la tipica taverna napoletana è parte di una cantina: locali stretti e lunghi, freschi d'estate e riparati in inverno. Anche Salvatore Di Giacomo, in una sua composizione di aurore bellezza, ricorre a questo termine: mi riferisco a *Na taverrella*, un capolavoro assoluto della poesia moderna, una poesia d'amore che tra le altre cose ci dimostra come ciò che conti a Napoli non sia tanto la particolare qualità o tipologia del cibo ma quell'aura impalpabile che lo accompagna, l'occasione, il *kairós*, come dicevano gli antichi greci. Una taverna così può divenire un luogo infinitamente più delizioso di un ristorante a cinque stelle con vista panoramica. Ma leggiamo questo capolavoro digiacomiano:

6. Cfr. D. PASQUARELLO-A. TUBELLI, *Leopardi a tavola. 49 cibi dalla lista autografa di Giacomo Leopardi a Napoli*, Bologna, Fausto Lupetti editore, 2008. L'opera è interessante inanzitutto perché scritta da due specialisti ed appassionati di cucina, poi perché ci presenta una lista, ritrovata tra le carte leopardiane della Biblioteca Nazionale di Napoli, di 49 piatti (alcuni dei quali dimenticati), elaborati oppure realizzati da Pasquale Ignarra, *monzi* (oggi diremmo *chef* di cucina) di casa Kanieri.
7. Su questi argomenti cfr. P. SERRA-L. FERRERI, *Il grande libro della pasticceria napoletana*, introduzione di M. Vajro, Roma, Mondolibri, 2005.

Maggio. Na tavernella
 ncopp' Antignano: 'addore
 d' 'anepeta nuvella;
 'o cane d' 'o trattore
 c'abbaia: 'o fusto 'e vino
 nnanz'a porta: 'a gallina
 ca strilla 'o pulicino:
 e n'aria fresca e ffinna
 ca vene 'a copp' 'e monte,
 ca se mmesca c' 'o viento.
 e a sti capille nfronte
 nun fa trovà cchiù abbiento...
 Stammo a na tavulella
 tutte e dduie. Chiano chiano
 s'allonga sta manella
 e mm'accarezza 'a mano...
 Ma 'o bbi' ca dint' 'o piatto
 se fa fredda 'a frettata?...
 Comme me so' distratto!
 Comme te si' ncantata!...⁸

Anche in questo caso è l'atmosfera ciò che conta, e una semplice, modesta frittata si arricchisce dell'inimitabile profumo della grande poesia. Ma Di Giacomo, che fu pure un narratore straordinario, dotato di uno stile limpido ed efficacissimo, sempre venato da una profonda nota di malinconia, e cultore di interessi particolarissimi come la storia del teatro popolare e quella della musica e dei musicisti (opere come *Il Quarantotto* e *La storia del Teatro S. Carlino* sono veramente straordinarie), fu anche autore del saggio *Taverne famose napoletane*, pubblicato in quattro parti nel 1899 su «Napoli nobilissima», rivista fondata da Benedetto Croce.⁹ Si tratta di un lavoro che ha anche una valenza topografica, nel senso che delinea un complesso itinerario tra le antiche vie e gli antichi quartieri di Napoli, partendo da quel censimento delle taverne napoletane fatto nel 1669 dal marchese di Crispiano, che ne annoverava 212, tra le quali quella particolarmente famosa del Cerriglio, sulla cui soglia si vuole che sia stato ferito Caravaggio dagli emissari del cavaliere maltese che aveva offeso, e peraltro nota a tutti gli scrittori e storici napoletani dal Cinquecento in poi.

8. S. DI GIACOMO, *Tutte le poesie*, introduzione di A. Ghirelli; prefazione di G. Cattaneo, Roma, Newton Compton, 2005, pp. 179-80.

9. S. DI GIACOMO, *Taverne famose napoletane*, in «Napoli nobilissima», fasc. II-V (1899). Lo scritto fu poi pubblicato nello stesso anno a Trani da Vecchi.

Dal canto suo, Benedetto Croce, insieme ad alcuni dei più illustri collaboratori di «Napoli nobilissima» dette poi vita a quella *Società dei nove musi* che fu uno dei più famosi cenacoli gastronomico-culturali di fine Ottocento e che si riuniva nel ristorante *Pallino* fondato verso la metà dell'Ottocento da Nicola Micera e poi curato dai discendenti, soprannominati *Pallino 2* e *Pallino 3*. Nelle sale di Pallino passava il miglior mondo intellettuale napoletano – tra gli altri Ferdinando Russo che lo ricorda nei suoi versi, Salvatore Di Giacomo, Edoardo Scarfoglio, Francesco Torraca – e non solo, perché del ristorante furono ospiti anche Carducci, Fogazzaro, Giacosa, d'Annunzio, Mampassant e tanti altri. Della *Società dei nove musi* facevano parte anche l'orientalista Francesco Cimmino, lo scrittore Onorato Fava, Francesco Saverio Nitti, il giornalista Carlo Pettiti, Vittorio Pica, Michele Ricciardi, il grande storico Michelangelo Schipa, l'archeologo Vittorio Spinazzola, poi Giuseppe Ceci, quasi tutti collaboratori di «Napoli Nobilissima». Per statuto la società non poteva che riunirsi a tavola ed era tenuto a pagare il conto l'autore dell'ultimo articolo pubblicato, per cui l'incombenza molto spesso ricadeva su Benedetto Croce.¹⁰

Resterebbe ancora tanto da dire sulla cucina partenopea, i cui grandi piatti restano affidati a un imprescindibile elemento di estro e fantasia. Una cucina che non può certo considerarsi da «antropofagi». Da cosa nasce dunque il riferimento alla terra degli antropofagi nel titolo della mia relazione? Esso prende spunto scherzosamente da una suggestiva immagine belliana che offre il titolo anche ad un'opera di Marcello Teodonio: «nei tempi in cui visse Belli, infatti, il confine tra lo Stato pontificio e il Regno di Napoli era luogo da far paura ed attraversarlo non era cosa da poco, non solo per la presenza dei ladroni e briganti che lo infestavano (Mammone, cui si attribuivano abitudini antropofaghe, poi Michele Pezza detto fra' Diavolo, poi, ai tempi di Francesco II ed immediatamente dopo l'Unità, Luigi Alonzi detto Chia-vone), ma anche a causa della malaria. Un'efficace descrizione di quelle terre e del viaggio da Roma a Napoli, com'era in quei tempi, si ritro-

10. Sono notizie che traggono dal documentato e raffinato articolo di Massimo Gatta

La Società dei Nove Musi nella Napoli gastronomica di fine Ottocento, che figura sul sito *Mensamagazine* (<http://archivio.mensamagazine.it/>). L'articolo è compreso anche nella monografia dello stesso autore *Bibliofilia del gusto. Dieci itinerari in libri, letterature e cibo*, Macerata, Bibliohaus, 2008.

11. M. Teodonio, *Giuseppe Gioachino Belli nelle terre degli antropofagi*, Alari, Hetera, 1987. Belli aveva definito, con scherzosa e salace ironia, terre degli «antropofagi» le terre di confine fra lo Stato pontificio ed il Regno di Napoli in una lettera a Giuseppe Neroni Cancelli del 20 aprile 1822.

va nel bellissimo romanzo di Enzo Striano *Il resto di niente* (Avagliano, 1997), perché la famiglia di Eleonora De Fonseca Pimentel (che ne è la protagonista), di origine portoghese, si trasferisce proprio da Roma a Napoli.

E veniamo alla Ciociaria. Regione dai confini non ben definiti – che si identifica grosso modo con la provincia di Frosinone, ma risente anche, nella parte sud-occidentale, dell'influenza dell'area pontina – è terra di antiche tradizioni gastronomiche, che compendiano quelle del Lazio e quelle della Campania. Da questo punto di vista le lamentele del Belli nelle sue lettere alla moglie Mariuccia sembrano, per così dire, lamentele rituali. La cucina ciociara è molto rinomata a Roma e a Napoli ed io personalmente ricordo con particolare piacere alcune specialità di Gaeta, terra confinante con la Ciociaria (la tipica *tiella*), la cucina di Fiuggi (i *fini fini*, fettuccine all'uovo sottilissime) ed il vino Cesanese del Piglio, di cui ho sentito parlare fin da adolescente perché mio padre, cultore per hobby di ricerche e studi enologici ed in genere di storia locale, lo apprezzava molto.

Caratterizzata da una grande semplicità, la gastronomia ciociara è tuttavia straordinariamente varia, una cucina di terra soprattutto, che fa grande uso di ortaggi, di verdure selvatiche e di alimenti poveri nobilitandoli con tocchi sapienti. Basta enumerarne alcune specialità per rendersene conto: polenta e verdura, pagnotta con porcini, cicoria impazzita, crespelle, cimette al vino bianco, spaghetti con le recaglie (frattaglie di pollo), sagne e fagioli, fronne e patate (cavolo cappuccio con patate, un piatto simile al “mallone con le patate” avellinese), ma anche la “stesa”, una pizza a base di farina, acqua e strutto che un tempo sostituiva il pane, e dolci come il pangiallo e gli amaretti di Guarcino:¹² una cucina di origine contadina, semplice, dunque, ma di antica tradizione.

In chiusura voglio solo ricordare quanto complesse e ricche siano la storia e la cultura di questa terra: basti pensare a città come Anagni o ai tanti personaggi illustri a cui ha dato i natali: da Cicerone a Tommaso d'Aquino, da Tommaso Landolfi a Severino Gazzelloni, senza dimenticare – fra i contemporanei – Vittorio De Sica e Marcello Mastroianni.

12. Non molto ricca è la bibliografia riguardante la cucina ciociara; fra i titoli reperiti segnalo B. LANCIA-A. RICOZZI, *Cucina povera nell'antica Ciociaria*, Colfelice, 1984. Invece abbastanza ricchi di notizie ed informazioni dettagliate ed interessanti sono alcuni siti web (segnalo in particolare www.fiuggi.org e www.menteantica.it).



Belli e la cultura gastronomica delle Marche del suo tempo

DI MARGHERITA MARIA BRECCIA FRATADOCCHI

Belli e la gastronomia marchigiana? Un tema non proprio semplice! Belli ha conosciuto bene le Marche, le ha visitate in più riprese, dimostrandone anche più volte presso amici marchigiani, fra i molti il tenore Giuseppe Neroni Cancelli di Grottammare, gli amici Torricelli di Fossombrone, la famiglia Solari di Recanati, per non parlare della marchesa Vincenza Roberti Pirozzi, la sua “Cencia”, di Morrovalle. Ha visitato le loro case, vi è stato ospitato, ha viaggiato frequentando locande e ristoranti, ha girovagato per Senigallia durante le famose Ferie, ha avuto anche avventure di viaggio.

Dovendo però affrontare l'argomento, abbiamo preso in considerazione la corrispondenza scambiata con questi personaggi e il *Journal du voyage*, le fonti primarie a cui attingere per ricavare qualche accenno alla cultura gastronomica delle Marche in età belliana e, soprattutto, qualche giudizio del poeta al riguardo. Ma in realtà queste fonti hanno rivelato ben poco.

Nel *Journal du voyage* del 1827 e del 1828¹ le Marche sono una tappa frequente per motivi diversi: affari, amicizia, amore oltre ad essere luogo di sosta lungo il tragitto per arrivare nel Lombardo-Veneto e a Milano, passando o all'andata o al ritorno per Terni, per curare gli inte-

1. I diari di viaggi 1827, 1828, 1829 sono di fatto 6 quadernetti attualmente legati insieme a costituire il manoscritto della Biblioteca Nazionale Centrale di Roma con segnatura Vitt. Em. 1256; cfr. G.G. BELLI, *Journal du voyage de 1827, 1828, 1829*, a c. di L. Biancini, G. Boschi Mazio, A. Spotti, Roma, Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli, Editore Colombo, 2006.

ressi della moglie, Maria Conti. Il viaggio del Belli si svolge ovviamente in carrozza e per poste, spesso in situazioni e condizioni di difficoltà logistiche ed economiche ben diverse da quelle dei viaggiatori "opulenti del Grand Tour" che egli stesso definisce «Grassi Luculli». È proprio forse questo piccolo riferimento che induce a pensare a una vita condotta in modo sobrio ed essenziale dal Belli, non particolarmente attratto dalle curiosità gastronomiche, più propenso, anche in viaggio, ai piaceri della lettura.

In realtà questo disinteresse Belli sembra riservarlo non solo al cibo marchigiano ma, come sottolineato da Laura Biancini nell'introduzione ne al *Journal*, alla cultura gastronomica in generale: «Ma a differenza del teatro o di infinite altre cose [...] poco o niente ci dice di cosa mangia e le poche volte che lo fa, dà la notizia assai sbrigativamente. Ogni mattina beve il caffè, a volte prende il caffè e *pannera*, e in agosto, il 13, con l'amico Giacomo Moraglia ne gusta la versione estiva...». Anche se qua e là emerge una certa curiosità gastronomica, come quando assiste alla lavorazione del parmigiano nel caseificio presso Cascine Doppie: «ma queste sono eccezioni», prosegue Laura Biancini. «In genere i suoi pasti sono frugali, spesso consumati nella stanza d'albergo o in viaggio, con un po' di pane, formaggio, o salame e vino?».

Ritornando al viaggio verso le Marche, il poeta parte da Roma il 27 luglio 1827 e la prima tappa marchigiana è Serravalle di Chienti il 30 luglio: «4 heures et ½ je laissai Fuligno et après un voyage de sept heures que je consommait presque tout en lisant. Ton sarréta à 11 heures et ½ à Serravalle pour y jouer quelque delaissement de la fatigue durée dans un voyage matin en cette saison brulante, et pour donner du repos à nos chevaux bien plus las que nous...». Non riesce a riposare più di tanto a motivo di un forte mal di denti e allora come al solito si rilassa leggendo («je lis»), ma la sua lettura è comunque infastidita da questo male

4 heures et un quart. Ton bat à ma porte. Il est tems de continuer la route. Je pars, mais pendent ce trait de deux postes, de Serravalle à Val Cimarra m'a souvent empêche de m'entretenir de mon interessante lecture [...].] ainsi à 9 heures j'arrivai à l'étape de ce jour et maintenant je sui renfermé tout seul dans la chambre qui m'a été destinée attendre l'appel à un souper que peut-être ne pourrais-je point manger. Nous y sommes allons.

À minuit. Une soupe au lieu d'un souper preceda mon repos, si c'est

ainsi qu'on puisse appeler quatre heures de veille genante, entretenue par la douleur en dépit du sommeil.³

Una semplice zuppa, per altro non meglio descritta, costituisce il vitto del Belli al suo ingresso nelle Marche e, dopo aver attraversato la Val Cimarra, egli sosta brevemente a Tolentino, dove dalla nota delle spese risulta aver consumato solo un caffè, fino ad arrivare, il 31 luglio, a Macerata dove annota di aver pranzato senza dare altri dettagli: «l'on a dîné et tout de suite l'on est parti à 2 heures et demi pour Loreto». Il suo itinerario marchigiano prosegue con ulteriori soste ad Ancona e Senigallia per poi continuare verso Rimini, Parma, Milano.

Ad Ancona è quasi obbligato a pranzare dalla famiglia Corradi, ma Belli non scende nei particolari del menù; la meta successiva è Senigallia "Sinigaglia": «Il y avait l'opéra et la promenade sur le molo. J'amaï mieux me retirer dans ma chambre et après avoir mangé une soupe m'y enfermai et m'endormis avec mon Rousseau entre les mains».

In questa cittadina la mattina successiva, il 2 agosto, dopo aver fatto il suo *petit-dejeuner*, Belli si dedica alla visita della ben nota Fiera, da cui non riceve una bella impressione, ma che è occasione per incontrare alcuni suoi amici e conoscenti.⁴ Consumerà poi il pranzo in albergo, ma anche in questo caso non c'è alcun riferimento al cibo, piuttosto si dilunga a descrivere «deux bien jeunes et jolies filles, à l'air desquelles et au mantion, beacoup moins qu'à leur constance de se tenir debout, j'en devinai le métier: elles étaient deux servantes de l'hôtel». Alle sei del pomeriggio riparte alla volta di Bologna attraversando di notte Fano e giungendo a Pesaro molto prima dell'alba, per raggiungere infine Rimini alle 11; da qui proseguirà poi verso Milano.

Nel viaggio di ritorno da Milano a Roma, volendo fermarsi a Terni, Belli attraverserà nuovamente le Marche, sostando anche questa volta, seppur brevemente, ad Ancona nell'albergo Gran Bretagna, da lui stesso definito «molto proprio e decente», per rinfrescarsi e fare una colazione

3. Belli quindi distingue una più tranquilla zuppa, seppur non meglio descritta, da una vera e propria cena, "souper" in francese, in it. 'cenare', intendendo quindi con questo termine un pasto completo.

4. Si tratta di un certo Benisguardi, guardia del papa, di un non meglio identificato corriere Smith, del figlio di Gioacchino Monti, governatore della dogana di Ripa Grande, del conte Roverella di Ferrara, del cancelliere Maricotti con cui si soffermerà a prendere una limonata, del suonatore di mandolino Pavoni, della duchessa Altemps con suo padre il conte Carradori e la contessa Marcolini a cui dedicherà una visita di un quarto d'ora.

ne, come sempre non descritta nei particolari. Siamo in ottobre e il tragitto è estremamente accidentato a causa delle piogge che hanno danneggiato territorio e strade; malgrado ciò e fra molte difficoltà Belli prosegue verso Loreto, dove sosta brevemente alla Locanda della Posta prima di recarsi al Casino Le Cervare del marchese Giovanni Solari.⁵ In questo tragitto Belli si ferma per rinfrescarsi nell'osteria La Villa poco oltre il fiume Potenza, unico luogo descritto dal poeta in modo particolareggiato ma assolutamente negativo sia per l'ambiente sia per il cibo:

L'osteria in cui feci colazione con tre uova in frittata potrebbe paragonarsi all'interno di una cappa di cammino rappazzata di spessa fuligine guernita a cortinaggio di tele di ragno. Una piccola panchettaccina scassinata formava tutto il comodo di sedere e un deschetto rustico, ingombro per metà da una tavoleta sopraccarica di luttuose stoviglie e di un lanternino malconco, e di gusci d'uova, e di sterco di polli serviva da mensa appena sufficiente per due magre persone. Io ero un uomo magro e mi bastò. In un canto sorgeva una piccola madia accanto a un gran sacco di farina, e innanzi ad essa la padrona in faccende dava opera ad approvvigionare di pane la sua osteria. Da quella parte il bianco della farina volante contrastava alquanto al nero dell'assiduo fumo, pittore insieme e pittura della sala impicciolita forse anche dalla lui assiduita. Varii roccchi d'abbacchi, una cassa ripiena di novi duri, di polli cotti, di carni porcine, e di pane e di cenci componevano il resto della masserizia di una trattoria dove la fame e il cibo abbisognano per congiungersi di tutta la violenza del digiuno.⁶

Stando sempre a un suo diario di viaggio, nel 1828 il poeta è di nuovo nelle Marche, ma secondo un itinerario spostato più a settentrione, lungo la via Flaminia, toccando in particolare la località di Cantiano, celebre per un balsamo famosissimo, e quindi Cagli per godere di un «infrasco ad Acquasalagna», e di qui verso Fossombrone dove, lungo la strada, incontra l'amico Francesco Torricelli, che l'ospiterà per una sera ed una notte nella sua villetta, e dove avrà il piacere di incontrare la moglie di questi, contessa Clorinda Gabrielli, di cui noterà il fascino e la classe. Ma di questa ospitalità nulla di più si conosce, così come non si hanno accenni particolari al cibo e alle consuetudini gastronomiche di queste località e dei suoi ospiti.

5. La dimora presso il suo amico Giovanni Solari si prolungherà dal 15 al 26 ottobre, quando il viaggio proseguirà per Macerata, dove Belli sbriga alcune faccende familiari, e poi attraverso Serravalle proseguirà verso Foligno dove il 29 ottobre si interrompe il suo racconto di rientro a Terni e quindi a Roma.

6. Belli, *Journal du voyage*, cit., pp. 105-6.

Qualche notizia eccezionalmente si ha proprio grazie a Francesco Torricelli. Infatti nello *Zibaldone* si racconta di un episodio relativo alla sera di Pasqua dell'11 aprile 1830: «A Fossombrone, la sera di domenica 11 aprile 1830, pasqua di resurrezione, fui condotto dal mio amico ed ospite conte Francesco Maria Torricelli a visitare il reverendo preposto Chiavarelli, il quale ci diè bere di un vino prodotto da un terreno del vescovado, chiamato Greco». Un vino prezioso perché sembra risalire a molti secoli indietro, stando a una lettera attribuita ad Annibal Caro.⁷

A parte questi brevi accenni e di fronte a tanto parsimonioso disinteresse per il cibo e la cultura culinaria da parte del Belli, per conoscere le consuetudini alimentari nelle Marche non resta quindi che rifarsi alla letteratura sulla tradizione gastronomica di questa regione coeva al nostro.

La vita del Belli e le sue incursioni marchigiane si pongono infatti, tra alcuni importanti eventi editoriali per quanto riguarda questo aspetto della cultura marchigiana, certo non da sottovalutare rivedendola anche alla luce della sua storia e della bibliografia più recente.

Già dal XVII secolo circolavano testi di notevole interesse sull'argomento: tra questi, *I pomi d'oro* del recanatese Giovanni Francesco Angelita, stampato a Recanati nel 1607; il *Teatro nobilissimo di Scalcheria* di Venanzio Mattei da Camerino, pubblicato a Roma da Giacomo Dragoncelli nel 1669. Ma il testo per eccellenza è l'opera di Antonio Nebbia, *Il cuoco maceratese*, la cui prima edizione uscì nel 1779 a Macerata presso tipografi Chiappini e Cortesi e che fu ristampato tre anni dopo, essendosi prestissimo esaurita la prima edizione tirata in pochi esemplari, tanto da essere tuttora di difficilissimo reperimento. L'opera conoscerà in seguito grande fortuna editoriale, testimoniata da varie ristampe successive, fino all'edizione del 1820, stampata a Bassano dai Remondini, un esemplare della quale è consultabile a Roma solo nella Biblioteca della Fondazione Marco Besso. Tra le varie ristampe, particolarmente significativa quella del 1784 (Macerata, Capitani), che vedrà il testo rinnovato e completato con ricette di magro, assenti nella prima edizione, es-

7. G.G. BELLÌ, *Lo Zibaldone, illustrato da Giovanni Orioli*, Firenze, Edizioni Sansoni antiquariato, Firenze, 1960, p. 40. Francesco Maria Torricelli (Fossombrone 1794-Napoli 1867), governatore della provincia di Urbino e Pesaro, appartenente alla nobile famiglia Torricelli, fu di profonda fede religiosa ma anche attivo patriota. Dopo il 1815 fu a Roma come ufficiale delle Guardie Nobili Pontificie e in questa circostanza conobbe Belli. Fu fondatore dell'Accademia pergaminea e dell'*Antologia oratoria, poetica e storica dell'edito e dell'inedito*, a cui collaborò lo stesso Belli. Il suo epistolario con il poeta è conservato nel Fondo Autografi della Biblioteca Nazionale di Roma con la segnatura A 90.

sendosi limitato il Nebbia alle sole ricette di grasso. Cuoco per anni presso la nobile famiglia maceratese dei Filippucci, Nebbia lo fu per più di due lustri anche della famiglia Antici di Recanati.

Antonio Nebbia, sicuramente di origine marchigiana anche se non si conoscono né la data né il luogo di nascita, aveva avuto un illustre-simo predecessore in Antonio Latini, cuoco e avventuriero, nato a Coll'Amato, Fabriano, e poi emigrato a Roma a servizio dei Barberini e, quindi, a Napoli dove scriverà lo *Scalco alla moderna*, «la summa di tutta la letteratura precedente, dagli esordi della gastronomia umanistica ai trattati maggiori dell'età rinascimentale».

Il *cuoco maceratese* si pone nel solco dei ricettari venuti alla luce nel corso del XVIII secolo, in particolare *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, stampato a Torino nel 1766, che intendeva ricollegarsi alla tradizione della *grande cuisine*, sviluppatasi proprio nel secolo XVIII a testimonianza di una supremazia della cultura gastronomica francese sulla cucina rinascimentale. In opposizione a questa opera *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado, stampato a Napoli nel 1773, che intendeva recuperare invece la tradizione della cucina italiana, pur assimilando alcuni dettami della francese.

Ma cosa significava questo richiamo alla cucina francese? Prima di tutto il rifiuto di una cucina troppo speziata, impostasi soprattutto nei secoli XVI e XVII a seguito dell'apertura di numerose rotte commerciali verso i Paesi ricchi di spezie, e il recupero, al contrario, di odori e sapori locali: il che comportò l'abbandono dell'agrodolce e l'uso dello zucchero solo a fine pasto; si impone, insomma, una separazione sempre più netta tra dolce e salato. Ci si rifugia quindi nei prodotti dell'orto, con particolare attenzione al pomodoro e alla patata, e si accentua anche l'attenzione sia al risparmio in cucina sia alla salubrità e all'igiene dell'ambiente cucina. Nascono sostanzialmente in questo periodo il gusto odierno, come lo definirà proprio Antonio Nebbia, e l'importanza dell'economia, tanto nello spendere, quanto nel cucinare, facendo attenzione che un pranzo per 12 non diventi per 20. Nebbia sottolinea anche il ruolo del cuoco nella gestione della cucina e nel rapporto con gli altri servitori, imponendo un rigoroso principio gerarchico per cui il cuoco è considerato sempre il primo responsabile.

In generale il trattato del Nebbia è di impostazione classica, segue le orme dei ricettari, sul modello della trattatistica francese, pur essendo stato criticato per il linguaggio povero, spesso maldestro, al punto

8. E. FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987.

da non essere incluso da Emilio Faccioli nella citata antologia *L'Arte della cucina in Italia*.⁹ In realtà Nebbia è importante proprio per quanto nella sua opera vi è di più spontaneo e immediato. Il suo ricettario inizia con una sezione dedicata al brodo, come poi farà Pellegrino Artusi. Si tratta della ricetta: *Ristretto generale per ogni sorta di minestra e zuppa*, con il consiglio di non mescolare insieme vitella e manzo a causa dei diversi tempi di cottura. Dopo i lessi seguono una serie di fritti secondo quella che è una vera tradizione marchigiana, soprattutto picena.

Ma la ricetta riconducibile per antonomasia al Nebbia è la salsa del *princisgras*, ovvero la pietanza ricca, così denominata perché, grazie alle sue calorie, dà vigore ai giovani per continuare la stirpe. La ricetta è inserita sia nella parte prima al cap. X riservato essenzialmente alle paste frolle e sfoglie, dove è trascritta la *Salsa per il princisgras* piuttosto complessa oltre che sostanziosa, sia nella parte seconda al cap. VII, riservato a *De maccheroni e gnocchi*, e riportata come *Lasagne di princisgras*: «Fatte le lasagne, prendete una cazzaruola, poneteci un pizzico di farina, stempratela con una foglietta di latte, e sale, ponetela al fornello, fatela stringere, mescolatela sempre, poi poneteci li tartufali fettati, fateli cuocere bene, condite le lasagne con parmigiano, e butiro, e con la detta salsa...».¹⁰

Altre ricette che hanno il sapore della tradizione marchigiana sono “le frittelle alla crema”, gli attuali cremini e i “crostini di presciutto”, ricetta quest’ultima seguita in tempi ben più recenti dalla mia nonna paterna; veramente un antico sapore:

Crostini di presciutto.

Prendete le fette di presciutto tritato a dadi, dopo prendete una cazzaruola con mezz’uncia di butiro, gettatelo in essa cazzaruola, ... mettete dentro il presciutto e la salvia tritata, fatelo soffriggere, dopo prendete tre once di zucchero [che mia nonna sostituiva con il miele], gettatelo nella cazzaruola con un poco di aceto, facendolo bollire insieme; sentirete con una cucchiata se la salsa sia al suo punto, cioè che non sia né dolce né brusca, ma sia di eguale sapore... [Infine] aggiusterete i crostini ben fatti con pulizia e simmetria, e sopra vi getterete la salsa del presciutto ben grassato, e vanno mandati in tavola caldi.

9. È ricordato invece in C. BENPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990, pp. 276 sgg.

10. A. NEBBIA, *Il cuoco maceratese*, a c. di E. Hermas Ercoli (versione integrale rivista e corretta della IV edizione de *il Cuoco Maceratese*, stampato a Macerata nel 1786), Roma, Retecamere, 2007.

Dal ricettario settecentesco del Nebbia quindi al piccolo quaderno di ricette di una nonna, nata e vissuta agli inizi del XX secolo a Montegioio, cittadina non lontana da Macerata, è testimoniato che nella cucina le tradizioni permangono a lungo con piccole varianti di pochissima entità. Ma per comprendere bene lo spirito che aveva animato il Nebbia nella stesura di tutta la sua opera è bene leggere la conclusione del suo trattato, dove si fa riferimento ai valori del buon gusto, della sobrietà e della spiritualità:

sebbene altre cose moltissime dir si poteano, tuttavia ella ho stimato sufficientissimo il già detto, conciosia che il buon gusto sarà di voi l'ulteriore maestro... Altri non mancheranno a censurare o la tenuità della spesa o la superfluità... chiaro apparirà, non esservi punto di superfluo; che se tenui sembrano le spese, si rammentino esser cosa biasimevole procurare lo scupamento in ciò che eseguir si può con poco... Stavi a cuore l'attenzione perchè a male non vada alcun piatto, mentre se per incuria vostra e negligenza... sovennavi quel detto comune de' moralisti, che chi apporta danno ad altri al risarcimento è tenuto.

Infine il Nebbia si congeda con un saluto ed un augurio a vivere felici: «Sappiatemi in ogni parte compaire, e servitevi di questa mia opera in quella parte che vi aggradisce, e vivete felici».

Nel 1798 sempre a Macerata veniva stampata da Bartolomeo Capitani un'altra interessante opera, che dal titolo sembrerebbe non aver nulla a che fare con la gastronomia, ma che invece ha sicuramente qualcosa a che vedere con una sana alimentazione, secondo un'impostazione moderna e secondo i nuovi dettami della medicina e delle dietiche. Si tratta del *Metodo facile di prolungare la vita con piccola attenzione intorno a nostri cibi e bevande contenente un'analisi chimica, ossia ricerca della natura e proprietà di qualsivoglia genere di cibi, fino a qual grado siano essi salubri e confacevoli alle diverse costituzioni; con alcune regole riguardanti il nostro modo di vivere etc. opera scritta nella natia sua favella da un medico gentiluomo inglese in italiano recata, con l'aggiunta di un discorso preliminare e di molte annotazioni da Giuseppe Montebiani, bibliotecario della pubblica libreria di Macerata*. Oltre alle indicazioni "mediche", anche in questa opera il richiamo alla sobrietà è il motivo principale:

La somma delle cose sia questa: in qual modo la diligente attenzione ai nostri cibi e bevande può prolungare la vita? Potendo l'omo nello stato

sano corregger per lo mezzo di essa i difetti del proprio temperamento, prevenire le malattie, a cui lo dispongono, migliorare lo stato delle sue forze fisiche e morali e preservarsi da tutti i mali che dipendono dall'intemperanza del vitto... due mire essenziali dovranno aversi nella scelta del vitto: di combattere la rigidità e aridità delle fibre; di mantenere nel sangue un'indole blanda, tenue e temperata, correggendone la spessezza e densità.

Altro testo significativo della bibliografia gastronomica marchigiana è il *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno*, opera di Vincenzo Agnoletti (Roma 1780-post 1834), che si definisce credenziere e liquorista, stampato a Pesaro dalla Tipografia Nobili nel 1832.

Agnoletti in realtà non era marchigiano, bensì romano, al servizio della famiglia Doria e quindi passato ad essere servitore della duchessa di Parma Maria Luisa, la vedova di Napoleone, per poi tornare a Roma, dove lavorerà per il cardinale Tommaso Arezzo, che lo aiuterà a pubblicare altre sue opere di gastronomia. Anche il suo ricettario conferma la non appartenenza dell'Agnoletti al territorio marchigiano a motivo della ricchezza delle ricette, del richiamo a ricette e a salse straniere (salsa all'inglese per gli arrostiti, all'ungherese, alla catalana, zuppa kenedel alla prussiana ecc.), mentre permane il richiamo alla gerarchia in cucina e alla nettezza, come nel ricettario di Antonio Nebbia. Interessante è sottolineare invece il luogo di stampa dell'opera, Pesaro, e il nome del tipografo, Annesio Nobili, legato alla figura di Monaldo Leopardi.¹¹ Come mai Agnoletti stampa la sua opera a Pesaro? Un'ipotesi potrebbe ricondursi al fatto che Pesaro e la tipografia Nobili svilupparono un certo interesse per la cucina e la gastronomia probabilmente sulla scia del successo editoriale dell'opera di Nebbia, interesse allargato a figure non strettamente legate per natali al territorio.

11. Tra il 1832 ed il 1835 Monaldo Leopardi intrattenne una intensa corrispondenza con il tipografo Annesio Nobili, lo stesso che diede alle stampe il periodico «La Voce della Ragione», fondato e diretto da Monaldo stesso. Il *corpus*, composto di circa seicento missive, smembrato nel corso di varie vicende storiche, è ora custodito in diverse biblioteche: nella sezione Piancastelli della Comunale Saffi di Forlì, nella Oliveriana di Pesaro, nella Labronica di Livorno, nella "Mozzi-Borgetti" di Macerata e nella biblioteca del Centro Nazionale di Studi Leopardiani di Recanati. Per le lettere studiate e recentemente pubblicate si veda S. LORENZETTI, «Andare in mare senza barca». *Le lettere di Monaldo Leopardi ad Annesio Nobili: un carteggio per «la Voce della ragione»*, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009.

Dopo questa data nulla di rilevante sembra comparire sul mercato editoriale relativamente alla gastronomia fino al 1864, quando, un anno dopo la morte di Belli, vede la luce a Loreto presso la tipografia di Pacifico Rossi un ricettario anonimo, *Il cuoco delle Marche*, stampato dopo la vittoria del generale Cialdini sulle truppe pontificie il 18 settembre 1860 a Castelfidardo e il plebiscito del 4 novembre con cui le Marche entrarono a far parte del Regno d'Italia.

Il cuoco delle Marche è in realtà un'opera rarissima di cui ho potuto rintracciare una copia nella Biblioteca diocesana Clementina Benedettucci di Recanati.¹² La rarità di quest'esemplare è soprattutto dovuta ad una nota manoscritta estremamente interessante dello stesso Benedettucci: «Il Gianuzzi mi disse che il Cuoco delle Marche è operetta che si fece dettare il tenore Gennari della cappella musicale di Loreto da fra Felice capuccino, buon cuoco che in Loreto viene chiamata da tutti per i pranzi. E così il Gennari lo spacciò per cosa sua per guadagnare».

Dalla nota di Benedettucci si evince che secondo Pietro Gianuzzi, archivista della Santa Casa di Loreto,¹³ il ricettario era stato dettato da un padre Felice, capuccino della Santa Casa, al tenore Carlo Gennari della Cappella Musicale Lauretana, che da uomo di mondo seppe sfruttare una buona occasione per poterci guadagnare.¹⁴ Infatti nel verso della copertina si legge: «L'Autore intende di voler godere de' privilegi della Legge del 20 novembre 1840 riguardante il diritto di proprietà». Tutte queste considerazioni e la probabile attribuzione intellettuale dell'opera a frate Felice smentirebbero l'ipotesi avanzata da alcuni che l'opera sia frutto di Monaldo Leopardi, e che sarebbe stata pubblicata postuma.¹⁵

12. A tale riguardo desidero ringraziare infinitamente S. E. Claudio Giuliodori, vescovo di Macerata-Tolentino-Recanati-Cingoli e Tera, per avermi concesso il permesso per la digitalizzazione dell'opera; e la dott.ssa Denise Tanoni, alla cui gentilezza e disponibilità devo la realizzazione e l'invio della copia in digitale.
13. Pietro Gianuzzi (Loreto, 1841 ca.-1925) fu figura fondamentale e significativa per la storiografia lauretana e come studioso degli archivi delle zone circostanti Loreto; si veda M. MAZZONI, *Lorenzo Ceccoli Principi e il restauro degli affreschi di Luca Stignorelli nella Basilica della Santa Casa di Loreto*, in «Il capitale culturale. Studies on the Value in the Cultural Heritage» 4 (2102), pp. 157-76; in part. p. 160, n. 9.
14. Carlo Gennari (Roma 1823-Loreto 1889) faceva parte della cappella musicale di Loreto; cfr. F. GARIMALDI, *La cappella musicale di Loreto tra storia e liturgia: 1506-1976*, 2 voll., Loreto, Fondazione Cassa di Risparmio, 2007, II, p. 666-67.
15. U. BELLES, *Presentazione*, in T. LUCCHETTI, *Il poeta e la sua mensa. Menzione e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi. Con una selezione di ricette dell'epoca*, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 2012, p. 6.

Ma cosa si prefiggeva l'autore di questo ricettario?

Nella prefazione, ancor più sintetica di quella del Nebbia, sono dichiarati l'intento dell'opera e quello dell'Autore:

Caro Lettore. Molti libri si trovano, che insegnano il modo d'imbandire vivande, come il Cuoco Milanese, la Cuciniera Svizzera, il Gastronomo Parigino ed altri; tali metodi però più o meno buoni non sono adatti al nostro clima, ed al nostro gusto: quindi è che mi sono prefisso oltre all'economia richiesta per una cucina familiare, di voler accennare un metodo gustoso e sano, ed anche proprio ai nostri usi e costumi, poiché non tutte le terre danno i medesimi prodotti, e ciò che è piacevole in un paese, in altro molte volte è disgustoso. Persuaso pertanto che questo mio lavoro sia da te apprezzato, poiché manca un metodo di cucina proprio per ciò che producono le terre delle nostre Marche, non ho esitato ad offrirtelo, e spero che me ne sarai grato, mentre mettendolo in opera tu vivrai lungamente e felice, ciò che forma il mio più vivo desiderio. L'autore

Lo stile dell'opera è essenziale e diretto, più semplice di quello del Nebbia. Ma quali ricette propone *Il Cuoco delle Marche*? Si inizia subito con il capitolo *Delle Carni per bollito*, in cui spicca per crudezza l'esposizione del trattamento del pollame, che «va ucciso con ferro, avvertendo di fargli uscire tutto il sangue; si pela senza bagnarlo. Si sventra subito [...]. Il pollo dopo averlo sventrato si deve tenere sospeso ed anche all'aria, senza farlo appoggiare, o toccare in alcuna parte, e ciò per impedire che prenda odore e sapore cattivo. Si lava e si asciuga come le altre carni, e si lessa nella stessa maniera».

Numerose le ricette di zuppe di verdure, come quella di cardi, molto diffusi nella gastronomia marchigiana, o la zuppa di tagliolini di pane grattugiato, e la minestra di passatelli, specialità che le Marche contengono alla Romagna, molto diffuso è anche il fritto di gobbi, cardi, carciofi ecc. Non manca tra i primi il timballo di maccheroni, descritto in modo più sintetico rispetto alla più prolissa e complessa ricetta trasmessa dal Nebbia, e ricco è il repertorio relativo al pesce dove spiccano il baccalà, l'anguilla e lo storione, fino ad arrivare al ben noto brodetto detto alla marinara. Pur non riportandola in questo contesto per intero, quella del *Cuoco delle Marche* è la vera ricetta del brodetto che prevede, oltre alla gran varietà di pesci, il vino e lo zafferano, concludendo poi con la presentazione finale dei pesci disposti su fette di pane abbrustolito, condito con olio, odore di cannella, e brodo di pesce: «Si pongono in un piatto fette di pane abbrustolito, sopra le quali si versa olio fino con

odore di cannella, e sopra queste il brodo ricavato dal pesce. Si serve caldo tanto il pesce, quanto le fette di pane».

Per quanto riguarda la pasticceria, molte sono le ricette di cialdoni nelle varie tipologie, le meringhe, le spume e il pan di Spagna. Conclude il ricettario un trattato sui rosoli.

Rispetto a tutta la produzione bibliografica sopracitata, *Il Cuoco delle Marche* ha sicuramente un "sapore" più casalingo, essenziale ed immediato, riconducibile a quello che è stato definito un sapere domestico che aveva una tradizione muliebre. I segreti di cucina venivano tramandati di madre in figlia con una trasmissione orale quotidiana o tutt'al più con qualche ricetta scritta in uso nelle cucine più importanti, mentre dal punto di vista dell'editoria ufficiale bisognerà attendere fino al 1891, quando vedrà la luce un altro ricettario, *Il cuoco perfetto marchigiano*, nello stesso anno dunque in cui sarà pubblicata l'opera di Pellegrino Artusi.

Che dal 1864 al 1891 si sia verificato un vuoto editoriale e la trasmis-sione delle ricette fosse essenzialmente affidata a una tradizione fami-liare e muliebre lo confermano due documenti conservati in un archi-vio privato. Il primo, del 1855, è intitolato *Spese per la tavola 1855*; l'al-tro è un quaderno di ricette casalinghe della fine del XIX secolo. Confrontando il manuale con il quaderno, emergono affinità e solo piccole divergenze.

Nella prefazione alla prima edizione de *Il cuoco perfetto marchigiano*, l'anonimo autore spera che la propria opera migliori lo stile e la qualità della gastronomia marchigiana, che ritiene da parecchio tempo in decadenza, ricercandosi «una delle principali ragioni [...] nella man-canza di buoni trattati di gastronomia».

Infine la tradizione gastronomica marchigiana continuerà nel tempo con i trattati di Cesare Tirabasso, *La guida in cucina e Il cuoco classi-co*, stampati sempre a Macerata nel 1927 e nel 1930. Ma si è già in un altro mondo e un'altra epoca.

Esula dalla ricca bibliografia,¹⁶ anche recente, di ricettari e trattati

16. E. HERMAS ERCOLI, Prefazione a NEBBIA, *Il cuoco maceratese*, cit., p. XIV.
 17. *Le Marche a tavola. La tradizione gastronomica regionale*, a c. di R. Novelli, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 1987, pp. 76-86; recente anche la ricca bibliografia relativa a Giacomo Leopardi e al suo interesse per la cucina ed il cibo: D. PASQUARELLO-A-TURELLI, *Leopardi a tavola. 49 cibi dalla lista autografa di Giacomo Leopardi a Napoli*, Bologna, Fausio Lupetti editore, 2008; T. LUCCHETTI, *Il poeta e la sua mensa. Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi*, Con una selezione di ricette dell'epoca, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 2012.

gastronomici un fascicoletto manoscritto recuperato in un archivio privato riconducibile ad una famiglia agiata e di nobili origini marchigiane, dalla vita sobria ed essenziale, residente nel 1855 a Montenovo, l'attuale Ostra Vetere. Intitolato *Spese per l'anno 1855*, non è un vero e proprio ricettario, ma una nota di spese che permette di studiare quanto veniva consumato e avere di conseguenza un'idea dei diversi menù da settembre ad agosto e quindi riflette indirettamente l'alternarsi in parallelo delle stagioni e della diversa alimentazione. Il fascicolo, gelosamente custodito da mia madre tra le cose sue più care, insegna molto sulle tradizioni culinarie, sulle quantità di derrate alimentari usate, sui cibi più ricorrenti e su una sana tradizione di economia domestica. In tal senso il manoscritto è quindi un forte richiamo diretto a comprendere il valore del cibo e dell'alimentazione, in riferimento anche alla loro incidenza economica nella vita di tutti i giorni e tanto più in un periodo di crisi.

Il manoscritto inizia in data 1 settembre 1855, registrando l'acquisto di due libbre di latte per due baiocchi, mentre il 2 settembre, insieme a tre libbre di carne di vitello per la spesa di 18 baiocchi, si acquistavano quattro sacchi di carbone e sei libbre di riso per «sei bajocchi» e ventuno». Nella lista naturalmente erano previste le spese per la servitù e i contadini a cui erano riservate «sardelle» per soli 4 baiocchi. Fra la carne, anche volatili come galli, piccioni, castrato, «due paia di polastre», sicuramente più care dei piccioni: 42 baiocchi contro 20; così come spesso è citata la porchetta. Naturalmente anche le uova facevano parte del menù.

Ad ottobre il primo cibo indicato sono le mele cotogne, tipico frutto autunnale, mentre l'autunno ormai inoltrato risulta dall'acquisto di castagne nel mese di novembre: («castagne libbre trentanove, baiocchi 60») e dalla preparazione di dolci consistenti e calorici, che richiedevano anche un preliminare acquisto di vasellame, in particolare tre teglie, al prezzo di due bajocchi «per far cuocere i ciambellotti». Oltre alle teglie si acquistano anche «pigne e piatti» per 27,5 baiocchi. In più alcuni dolci erano portati al forno, come nel caso del pan di Spagna, e per la cui cottura occorrevano due baiocchi. Spesso nella lista è presente il pesce, con grande consumo del *Toccafisso*, una libra per 2,5 baiocchi; così come è spesso presente il latte, acquistato da persone diverse: «latte preso dalla Marchetta due baiocchi», oppure «latte della Genara», sempre per due baiocchi. Tra il cibo acquistato appaiono anche alcune derrate un po' esotiche per la cucina marchigiana: il parmigiano e i maccheroni di Napoli, oltre a vino prezioso come quelli di Cipro e di Malaga.

Ma dietro la cucina c'è il lavoro dei campi, che produce tanti frutti; ed è per questo che nel quadernetto sono ricordati nomi di contadini ben noti nella famiglia, quali Mancinello: «per una giornata a Mancinello per conciare il grano» sono dati sei baiocchi, oppure sono menzionati regali in denaro per doni fatti dai contadini alla famiglia: due baiocchi «regalati a Genaro per un paio polastri».

Ci si avvicina così a dicembre e a Natale; e quale poteva essere il menù della vigilia, se non «Anguille, merluzzi baj, 7,5, meli aranci, mentre il 25 dicembre toneggiano «un bove e salsiccie». Sono giorni di festa e di incontro, pertanto il 27 dicembre è riportata la spesa di 40 baiocchi per «paste per la conversazione N. 40», paste portate da Senigallia, spendendo per il trasporto ben quattro baiocchi. In pieno inverno, a gennaio, domina il maiale, per cui è giusto rettribuire «Saverio che portò il maiale» con quattro baiocchi, così come «quelli tre che hanno fatto la salata e vestito le lonze» meritano ben quarantacinque baiocchi!

I mesi estivi sono caratterizzati dalla presenza di insalata *Fulminanti* – probabilmente nome di chi l'ha offerta –, dal melone nel mese di agosto, da melanzane e pomodori, che vengono utilizzati però «per le conserve» in previsione del prossimo inverno, oltre ai *capri* e i limoni. Come poi questi alimenti fossero cucinati e serviti certamente lo trasmettono i ricettari ufficiali o familiari e materiale più effimero, quali i lunari e gli almanacchi come il *Fa per l'anno 1819*, e *Un poco di nuovo un poco di vecchio, il fa per tutti 1819*, ricchi di notizie e ricette.

E poi? Probabilmente i padroni di casa dall'agosto 1856 si allontanarono, perché il quadernetto si conclude con una nota: «NB. L'assenza da casa è di circa mesi tre», mentre si tirano le somme di un anno di spese: «dal settembre 1855 all'agosto 1856 furono spesi per la casa scudi 89,44»: sette scudi e mezzo al mese!

Il cibo nella letteratura milanese

Ovvero una cucina senza pretese

DI SANDRO BAJINI

Se andiamo a curiosare nella letteratura milanese, in lingua e in dialetto, ricaviamo l'impressione che i cibi e le tradizioni gastronomiche vengano trascurati come cosa di poco conto, e non già per una particolare discrezione o idiosincrasia, ma perché lo sguardo degli scrittori penetra piuttosto nelle case della gente comune che nei dorati saloni dei ricchi e dei potenti.

La frugalità manzoniana. L'esempio viene dal maggiore referente, il "romanzetto" del Manzoni. Certo, dal Manzoni sarebbe assurdo pretendere il contrario. Don Abbondio, che ha appena incontrato i due bravi al famoso crocicchio, non ha nessuna voglia di mangiare («Ohimè! Tacete», dice a Perpetua «e non apparecchiate altro: datemi un bicchiere del mio vino»). E la vedete voi Lucia che realizza non già il suo consueto "desinare" ma una ricetta del *De arte coquinaria*, che Martino De Rossi, detto Maestro Martino da Como, aveva scritto due secoli prima?

Prigioniera dell'Innominato, poi, rifiuta ogni cibo e ci vuole tutta l'insistenza della moglie del sarto perché, liberata, assaggi un po' di cappone a lessato. Renzo, dal canto suo, oltre ad essere frugale di natura, non essendo «un signorino avvezzo a star nel cotone», lo è per necessità. A Milano, nel giorno dell'assalto ai forni (cap. XIV), cerca un'osteria dove ci sia «qualcosa alla buona da mettere in castello», e accetta senza discutere il vaghissimo stufato che l'oste gli propone. E

quando, ricercato dagli sbirri dopo il suo ingenuo coinvolgimento nei tumulti, fugge a piedi da Milano verso l'Adda (cap. XVI), deve evitare anche le trattorie, sicché, bussato a un casolare, mangia un po' di strac-

chino.
Del resto persino sulla tavola dei ricchi e dei potenti il Manzoni non si pronuncia. Fra Cristoforo va da don Rodrigo nell'illusione di convertirlo alla mitezza (cap. V) e lo trova a tavola con la combriccola dei suoi sodali. Il pranzo è luculliano e il vino eccellente, e il "Dottore" ne fa il panegirico: «Dico, profetisco, e sentenzio che questo è l'Olivares' de' vini: *censui, et in eam vi sententiam*, che un liquor simile non si trova in tutti i ventidue regni del re nostro signore, che Dio guardi: dichiaro e definisco che i pranzi dell'illustrissimo signor don Rodrigo vincono le cene d'Eliogabalo».

Ma i piatti e il vino rimangono anonimi.
Con Geltrude, prossima a diventare la monaca di Monza (cap. X), siamo un tantino più fortunati: «Fu fatta sedere sur una sedia a braccio-iti, e le fu portata una chicchera di cioccolata: il che, a que' tempi, era quel che già presso i Romani il dare la veste virile».

Insomma, coi cibi il Manzoni è di una pudicizia paragonabile a quella che ha Lucia nei confronti del matrimonio. E tuttavia non è così prudente da non lasciare qua e là qualche indizio significativo. Come è noto non esiste il delitto perfetto.

La polenta. Quando Renzo va da Tonio perché faccia da testimone

di nozze nell'imboscata che sta preparando per don Abbondio (cap. VI), sorprende l'amico mentre «dimenava, col mattarello ricurvo, una piccola polenta bigia di gran saraceno». Si trattava dunque della polenta chiamata «taragna», tipica della Valtellina e ancora oggi rinomata. La polenta, verosimilmente quella consueta, fatta con la farina di mais, ritorna in due altre occasioni, allorché Renzo, guarito dalla peste, lascia il cugino Bortolo e torna al suo paese: egli si ferma in due riprese da un amico di cui il Manzoni, appassionato di inominati, non fa il nome; e l'anonimo amico puntualmente offre a Renzo la polenta, che pertanto nella gerarchia dei cibi manzoniani sale al primo posto.

Coi De Marchi la polenta ricompare in maniera in maniera meno generica. Abbandonando le classi più umili per penetrare negli ambienti piccolo-borghesi, lo sguardo dello scrittore scopre una

1. Il conte-duca di Olivares (Gaspar de Guzman y Pimentel), ministro di Filippo IV, in quel momento già impegnato nella Guerra dei trent'anni.

polenta onorata come tradizione e consuetudine ma assurta a piatto tutt'altro che povero. In *Giacomo l'idealista* (1897) la polenta fa una dignitosissima figura sulla tavola del signor Mauro Lanzavecchia, proprietario di una fornace e buon papà del giovane Giacomo: «Poco dopo l'uomo [...] mise in tavola una grossa polenta tonda, che oscurò col suo fumo la luce della lampada e alla polenta tenne dietro una larga tegghia di rame con dentro stufato e con un contorno di salsiccia annegata nel pomodoro» (parte prima, cap. V). Nella precedente *Arabella* (1892) la polenta veniva associata anche al latte, altra combinazione del tutto consueta:

[...] il Pirello, con un ginocchio sulla pietra del camino e una mano stretta al paiolo, stava rimestando una grossa polenta davanti a una fiamma spropositata. Mamma Beatrice, vicina ai fornelli, sollecitava colla ventola un certo stufato del giorno addietro a scaldarsi. Uomini e donne entravano e uscivano, urtandosi sulla soglia, con un sacco di melica sulla spalle, chi con un cesto o con due secchi d'acqua [...]. Il Pirello rosso e scalmato agitò tre volte la polenta nel paiolo, riempiendo la cucina d'un buon fumo caldo. La famiglia era quasi tutta raccolta. La Pirella col secchiello in mano e una tazza nell'altra, versava il latte spumoso nelle scodelle di terra allineate sulla tavola» (parte prima, cap. VIII).

Anche il cibo più povero poteva dunque arricchirsi, come accadrà col riso e con la cosiddetta “polpetta”, che era nata nel contado per utilizzare gli avanzi di carne e aveva avuto una sua prestigiosa evoluzione.

La polpetta. La polpetta compare alla ribalta manzoniana nel cap. VII, quando Renzo offre un boccone a Tonio e Gervaso e l'oste annuncia: «Ora vi porterò un piatto di polpette, che simili non le avete mai mangiate». Evidentemente la polpetta era già diventata motivo di tenzone fra i cuochi, che la preparavano nei modi più diversi.

La polpetta venne addirittura battezzata con un nome proprio, e si chiamarono “mondeghili” (o “mondeghini”) le polpette confezionate con carne preparata all'uopo, che poteva essere di manzo o di maiale o dell'una e dell'altra, finemente tritata e legata a capriccio con uova, formaggio grana, pan grattato, verdure (cipolla, sedano, carota, pomodoro, piselli, patate) e spezie. Insomma, una vera opera di calcolo combinatorio e di arte gastronomica.

Si vuole che la parola “polpetta” risalga al già nominato De Rossi (o De Rubeis), che alla metà del 1400, prima di trasferirsi a Roma dove accontentò la gola insaziabile del cardinale Ludovico Scarampi,

patiarca di Aquileia, preparava i pranzi alla corte di Francesco Sforza; e la troviamo infatti nel suo *Libro de arte coquinaria* che egli scrisse in un suo personalissimo volgare.²

Nel primo capitolo («Per dare ad intendere qual carne merita di andare arrosto et quale allelso») egli ci guida a «fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne». Ma la sue «polpette» sono involtini e non già un amalgama fritto di numerose componenti tritate. Infatti:

In prima toglì de la carne magra de la cossa et tagliala in fette larghe et sottili sopra un tagliero o tavola con la costa del coltello, et toglì sale et finocchio pesto et ponilo sopra la dita feta de carne. Da poi toglì de petrosimolo, maiorana et de bon lardo et batti queste cose insieme con poche de bone spete, et distendille bene queste cose in la dica feta. Da poi involtela insieme et polla nel speto accocere. Ma non la lassare troppo seccar al focho.

Delle polpette, pertanto, egli lasciò al popolo milanese soltanto il nome.

Le polpette trovano un'eco enorme nella letteratura milanese. Carlo Porta le evoca in un poemetto, *On funeral* (1816), in cui i due chierici che recitano il «Miserere» approfittano delle pause per parlare fra di loro del prossimo desinare: «[...] a ogni tocchell/ De salmo e de verset/ Te ghe incastraven den ter on tassell/ De descors de politega e polpette».

Le polpette ritornano anche nell'ultima composizione del Porta, *La guerra di pret* (1820), rimasta incompiuta. Don Mansueto ha fatto carriera grazie al padre, che era cuoco di un potente monsignore: «I stufaa de sò pader e i polpett/ Gh'han procuraa abbonora on benefizzi,/ On post in Seminar e poeu ona cura/ E per ultem on fior de prevostura».

Sulla dignità gastronomica delle polpette è testimone anche Giovanni Rajberti nell'*Arte di convivere* (1850-1851) che è opera d'umorismo sul galateo che deve presiedere agli inviti della buona borghesia. «È un cibo – scrive nel cap. VIII della parte seconda – un po' di confidenza, ma è una specialità della mia Gregoria, che io preferisco a tutti gli artifizii dei cuochi».

Continua il Rajberti:

2. In edizione moderna: Milano, Terziaria, 1990.
3. «[...] ad ogni brano/ Di salmo o di verset/ Vi infllavano dentro un tassello/ Di discorsi di politica e polpette», C. Porta, *Poesie*, a c. di P. Gibellini, Milano, Oscar Mondadori, 2011, p. 261.
4. «Gli stufati di suo padre e le polpette/ gli procurarono ben presto un beneficio/ Un posto in Seminario e poi una cura/ E in ultimo un fior di prevostura», *ivi*, p. 422.

Le polpette sono una vivanda affatto italiana, anzi direi esclusivamente lombarda, dietro informazioni attinte da autorità gravissime in questa materia. Difatti, nel mio viaggio scientifico del 1845, in occasione del settimo congresso dei dotti, non mangiai e non vidi mangiar polpette né a Napoli, né a Roma, né a Genova: e sì che io, da osservatore attento e coscienzioso, passava dai più rispettabili alberghi alle più modeste osterie del popolo. La vera metropoli delle polpette è Milano, dove se ne fa grande consumo; dove mi ricordo aver sentito molti anni addietro un vecchio conte a sciamare: «Se si potessero raccogliere tutte le polpette che io ho mangiato in vita mia, vi sarebbe da selciarne la città dalla piazza del Duomo fino al dazio di porta Orientale».

Racconta poi un aneddoto che riguarda il Prefetto di un Dipartimento del Regno italico. Si doveva celebrare una delle consuete vittorie di Napoleone e, naturalmente, si decise di far cantare un *Te deum*, e, non meno naturalmente, di allestire un pranzo. Oibò, nella lista mancano le polpette, che il Prefetto invece desidera, al punto che vorrebbe imporle al cuoco. Questi, a tutela della propria dignità professionale, si rifiuta, non considerandole adeguate a un pranzo di prestigio. Il giorno dopo il Prefetto si mette in divisa, si presenta in cucina e dice al cuoco: «Ieri sera avete disobbedito al padrone, al padrone di casa, oggi vi parlo come magistrato e rappresentante del sovrano: comando le polpette!».⁵

E la polpetta si ripresenta in Emilio De Marchi quando, in *Giacomo l'idealista* (1897), il conte Ludovico di Breno invita a pranzo il figlio, lo scapestrato Giacinto, e ha l'occasione di aguzzare gli occhi miopi «su una certa miscela di carne fritta, che il cuoco aveva mandato in tavola con una salsa» (parte II, cap. 1).

La polpetta trova dunque la sua celebrazione, ma la sua fama rimane limitata in confini storici ottocenteschi e del primo Novecento. Oggi nessun ristorante oserebbe proporre i *mundeghili*, e del resto anche nel periodo della loro massima gloria essi venivano considerati dai cuochi di prestigio, come si è visto, una vivanda troppo popolare per essere presa in considerazione.

La stessa cosa si può dire di altri piatti tipici della cucina ambrosiana popolare, come la *rostiscianna*, che è una associazione di carni fritte (e ovviamente anche in questo caso il pregio è in relazione alla qualità della delle carni). Ma quel che soprattutto balza agli occhi nel girovagare fra le lettere lombarde è il verificare la scomparsa di cibi una volta sti-

5. G. RAJIBERTI, *Tutte le opere del medico-poeta*, a c. di C. Cossali, Milano, Gastaldi, 1964, pp. 560-62.

matissimi, a dimostrazione che le abitudini alimentari si evolvono non meno di quelle riguardanti l'abbigliamento o il tempo libero. E se ne trae altresì l'impressione che il mutamento non dipenda soltanto dal progresso tecnologico o dalle leggi dell'economia ma anche da uno spontaneo venir meno di vecchie esigenze e dall'insorgenza di nuove.

Il crepuscolo delle tradizioni. Un esempio è la scomparsa dalle tavole della cervellata, molto citata in letteratura.

La cervellata. Era in origine un insaccato di sugna finemente tritata e condita con sale, cacio lodigiano e aromi. Veniva usata «come condimento di brodi o zuppe o come ripieno di altre vivande e si vendeva in budelle tinte in giallo collo zafferano e strozzate a lunghezza di spanna come i salsicciuoli comuni». Poi, per aumentarne gli impieghi, si pensò di arricchirla con carne di maiale o d'altro animale. Prese il nome di cervellata (o cervellato) perché in origine doveva contenere anche il cervello del maiale. E il nome ebbe fortuna fin dal Cinquecento, tanto che i francesi chiamano ancora adesso *cervelas* qualsiasi salsiccia che sia cotta, corta, grossa e molto speziata; dal canto loro i tedeschi, per non essere da meno, la chiamano *zervelat*; e in milanese, altrettanto impropriamente, il salumiere si è sempre chiamato *cervellee*.

La cervellata la troviamo nel Maggi, che la invia in dono al collega arcadico Francesco de Lemene,⁷ e la troviamo nel Porta, a proposito dei forestieri che parlavano male di Milano, proprio loro che a Milano erano diventati «lenc e petard [ossia lucidi e paffuti] col noster cervellataa». E la troviamo in poeti minori.

Fra l'altro il cervello (del maiale o del manzo) era considerato, fritto, un alimento ad alto valore nutritivo e veniva consigliato ai malati. Nel *Friada Zenever* del Porta, rivisitazione del fioretto francescano di frate Ginepro, il realistico monacello getta le medicine e sottopone il suo assistito a una dieta ipertrofica che lo rianima talmente da sbalordire addirittura lo stesso padre san Francesco. E sono brodi, gelatine, pappine d'ogni sorta, fra cui la *rossumada* (che era l'uovo sbattuto col vino, ghiottoneria milanese tipica oggi scomparsa), il pane tedesco (o pane lucido, che era una fetta di pane cosparsa di chiara d'uovo e di

6. F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Dall'Imperial Regia

Stamperia, 1839.

7. C.M. Maggi, *Le Rime Milanesi*, a c. di D. Isella, Parma, Guanda, 1994, p. 75.

8. *A certi forestee che viven in Milan e che ne sparten*, in Porta, *Poesie*, cit., p. 182.

cui oggi non si ricorda nemmeno il nome) e appunto la cervella, ovvero la *zinivella frita*.

E poeu a furia di broeud e geladinn,
De rossumad leggier e de oeuv fresch,
De zinivella frita e pan todesch,
Te l'ha redutt a segn de sbalordinn
Perfina l'istess Pader Sant Franzesch.⁹

E il De Marchi in *Giacomo l'idealista* (parte II, cap. 11): « Il dottore seguita a dire che tu devi mangiare e tener da conto le forze – ripeteva la mamma Santina nel metter davanti al suo convalescente un tegame di buon fritto di cervello, in cui aveva fatto saltare alcune creste».

Le rane. L'idea di mangiare le rane oggi fa inorridire. Ma in Lombardia, là dove c'erano e ci sono ancora le risaie, le rane erano cibo abbastanza comune fino all'ultima guerra, e il brodo di rane era addirittura consigliato dai medici. Carlo Alfonso Pellizzoni, del quale si parlerà più avanti, scrisse un sonetto caudato a elogio dei batraci come cibo:

Mi no vuj carna, mi no vuj cappon,
Che me daghen di rann, e son content,
De già che chî se ciappen a monton.
Quest per mi l'è on boccon
Pu delicaa, pu car che possen damm,
Mei che 'l stuvaa, che 'l rost, mei che 'l salamm.¹⁰

Oggi le rane non le mangia più nessuno, anche perché sono scomparse, e sono scomparse perché la monda del riso non avviene più a mano ma chimicamente, attraverso i diserbanti, che uccidono le erbe cattive ma con esse anche gli anfibi, dalla cattiveria infinitamente minore.

L'agro di cedro. La terza tomba del nostro funebre elenco è la più gentile e riguarda una bevanda molto apprezzata fino a tutto l'Ottocento: il cosiddetto "agro di cedro".

9. PORTA, *Poesie*, cit., p. 83.

10. «Non voglio carne, non voglio cappone./ Datemi rane e sono contento./ Dal momento che qui si prendono a mucchi./ Per me questo è il boccone/ Più delicato, più gradito che possiate offrirmi./ Meglio dello stufato, dell'arrosto, meglio del salame», C.A. PELLIZZONI, *Poesie in dialetto milanese*, Milano, Tip. de' Classici Italiani, 1835, p. 42.

Cià in uso nel Seicento, ne parla Carlo Maria Maggi che lo fa avere alla figlia suora in dono con una lettera in versi: «Ve mand sti quatter gott d'agher de zeder/ Da toeu a bon'ora dopo 'l matutin».¹¹

Zeder, alla lettera, significa cedro, ma è evidente che lo scitropo si preparava coi comuni limoni, la cui promozione a cedri, evocando il mitico Libano, valorizzava la soluzione acquosa.

Al suo agro di cedro il Maggi teneva molto se ne manda alla figlia Rosa, in un'occasione successiva, un'altra fiaschetta. Afferma modestamente che è un regalo di poco valore e tuttavia ne tesse l'elogio: «L'è on dolz e brusch, secret d'on gran Dottor./ Da manda via la sed con l'acqua freggia».¹²

L'agro di cedro può sembrare una raffinatezza ma era un rozzo scitropo di limone: diluito con molta acqua, si beveva al mattino appena prima di colazione, a mo' di aperitivo. Ed è curioso che venisse popolarmente chiamato "acqua sporca". Ne fa fede Carlo Porta nella *Nomina del cappellan*, in cui il maggiordomo di casa Cagliasa riferisce che fra i diritti del nuovo cappellano c'è anche «acqua sporca a colazione».¹³ Ma l'acqua di cedro veniva servita anche nelle visite, special-mente alle signore, e come "cordiale" che restaurava le forze. Quando in *Giacomo l'idealista* la contessa Cristina, nel salotto delle cognate Adelasia e Gesumina, a Buttinigo, sta per perdere le forze (ha le sue ragioni, deve confidare che il figlio Giacinto ha sedotto con le debite conseguenze la cameriera Celestina) che fa donna Adelasia?: «[...] si mosse, levò colle mani tremanti da uno stipo intarsiato la boccetta dell'acqua di cedro, ne riempì tre bicchierini di cristallo, e insistette perché ne bevessero anche la Gesumina» (parte I, cap. 12). Ma quel che più sorprende è il crepuscolo dei vini famosi.

I vini. Una vera "summa enologica" sono i due *Brides de Menghin a l'ostaria* scritti da Carlo Porta in due diversissime occasioni storiche. Il primo è un "Ditrambo per il matrimonio di Sua Maestà l'imperatore Napoleone con Maria Luisa arciduchessa d'Austria", che fu celebrato il primo di aprile del 1810;¹⁴ il secondo è dedicato all'imperatore d'Austria Francesco I che, sconfitto Napoleone, fece il suo

11. «Vi mando queste quattro gocce di agro di cedro/ da prendere di buon'ora dopo il matutin», Maggi, *Le Rime Milanesi*, cit., p. 169.
 12. «È un agrodolce segreto di un grande Dottore./ per vincere la sete con l'acqua freggia», ivi, p. 195.
 13. Porta, *Poesie*, cit., p. 351.
 14. ivi, p. 34.

solenne ingresso in Milano il 31 dicembre del 1815, accompagnato dalla moglie, che pure si chiamava Maria Luisa.¹⁵

Costretto come Arlecchino a servire due padroni, sia pure a distanza di cinque anni, Carlo Porta ha l'accortezza di affidare i due brindisi alla maschera di Meneghino, che non può fare a meno, nell'un caso e nell'altro, di fare l'elogio dei sovrani ma che buttandola sul faceto indugia soprattutto a passare in rassegna i vini lombardi. Nel brindisi napoleonico ne nomina tredici, fra cui il Gattinara, l'unico di cui sia rimasta oggi la fama e che per di più è piemontese. Nel brindisi austriaco ne ricorda ben trenta. Citati in entrambe le occasioni sono i vini di Burago, Oreno, Magenta, Canegrate, Masate, ma il più famoso, e presente soltanto nel brindisi napoleonico, era il Montarobio, ossia il vino derivato dalle uve del monte Robbio, che si trova nei pressi di Robbiate, località del Lecchese. Meneghino trova accenti entusiastici per questo vino, esaltato due volte anche da Carlo Maria Maggi nel *Barone di Birbanza*. Ora di questo celebre vino si è persa ogni traccia, benché verosimilmente sulle pendici del monte Robbio alligni ancora la vite.

Le tradizioni sopravvissute. Accanto alle tradizioni onorate dai poeti e tramontate nel costume ci sono le tradizioni ancora vive nel costume e trascurate dai poeti. Per scoprire il rapporto che esse hanno con la letteratura bisogna penetrare nelle opere per scovarne, da "detective", gli indizi.

Le verze e la cassoeula. Un indizio prezioso è quello lasciato inconsapevolmente dal Manzoni nei *Promessi Sposi* e dal De Marchi nel suo meraviglioso *Demetrio Pianelli*. Nel capitolo secondo del romanzo manzoniano Perpetua torna dall'orticello «con un gran cavolo sotto il braccio». La stessa scena si ha nel De Marchi: il buon Demetrio, febbricitante, sogna sua madre mentre «veniva dall'orto con un cavolo sotto il braccio» (parte IV, cap. 3)

In apparenza, niente di più occasionale. Ma i due scrittori aprono senza volerlo uno scenario sulle consuetudini alimentari storiche dei popoli di Lombardia. Il cavolo, inteso come cavolo-verza, quello dei crauti (tanto per passare alla gastronomia tedesca), era per i lombardi il principe degli ortaggi, essendo il più consueto, uno dei fondamenti dell'alimentazione quotidiana.

Il cavolo-verza trova un elogio nelle poesie di Carlo Alfonso

15. Ivi, p. 165.

Pellizzoni, poeta settecentesco che, morto nel 1818 all'età di ottantaquattro anni, fu conosciuto e stimato da Carlo Porta.

Il Pellizzoni aveva preso gli ordini sacri ed era cappellano in una chiesa di Solaro, nella pieve di Seveso: nella sua poesia i cibi cadono a pioggia. Egli nomina ogni piè sospinto soprattutto i dolci, di cui era ghiotto: troviamo il panettone, il pan di Spagna, il torrone, gli amaretti; ma non disdegna neppure il resto, il risotto giallo e le inevitabili polpette, naturalmente. Alle verze tuttavia dedica un elogio particolare. Il poeta si lamenta perché la grandine gli ha distrutto l'orticello e soprattutto i cavoli e non può più mangiare la sua minestra preferita, il risotto con le verze, che era il piatto più comune e volgare del contado. «Verz e poeu pu» proclama; e continua:

Per mi se fussen anca mal condi,
El fa nagott, hin semper savotti;

Hin bon aless, rosti,

Hin bon in di pittanz, bon comoda,

Bon in tutti i maner, bon carponaa:

L'è tanta la bonaa

Che tucc cerchen d'avenn, perché de fati,

Diga chi voeur, ma quel l'è poeu on gran piatt...¹⁶

E col Pellizzoni è d'accordo il nostro Rajberti, che accanto al "mine-stone", ricca mescolanza di ortaggi e legumi chiamata in gergo "galba" (non vi so dire perché), loda la semplice zuppa di cavoli, «la nostra famosa verzata lombarde, consolazione e ristoro delle lunghe serate invernali», che tuttavia non è immaginabile senza lardo: «Sarebbe come figurarsi un marchese senza stemma, un usuraio senza crudeltà, un vescovo senza prebenda, che finirebbe per essere un vescovo in partibus, cioè privo delle parti più essenziali, il vescovado e la mensa. Così la verzata senza lardo e senza cotica di maiale».¹⁷

Ed ecco nascere, imprevedibile, l'associazione col maiale, prelude dio della famosa *cazzoella*, che accanto al risotto con lo zafferano, è forse la più tipica specialità lombarda. Anche la *cazzoella*, che i più

16. «Per me, fossero pure mal condie/ Non fa niente, son sempre saporte;/ Son buone lessate, artosite./ Son buone nelle pietanze, buone condie./ Buone in tutte le maniere, buone sotto aceto./ Tanta è la loro bontà/ Che tutti la desiderano, poiché in effetti,/ Dite quel che volete, ma quello è un gran piatto...», PELLIZZONI, *Poesie in dialetto milanese*, cit., p. 40.

17. *L'Arte di convivere*, in RAJBERTI, *Tutte le opere del medico-poeta*, cit., prima parte, cap. V, p. 514.

sofisticati e i non milanesi chiamano “bottaggio”, nasce dalla civiltà contadina. Ucciso il maiale, si doveva trovare il modo di renderne commestibili anche le parti meno nobili, poiché nulla di esso doveva essere buttato; e si pensò che la soluzione più economica fosse di cucinare questi residui, in particolare le costole, la tempia e le cotenne, con i cavoli.

La *cazzoeula* (in origine *cazzoeura*), diventata specialità, si è arricchita delle parti nobili del maiale, compresa la salsiccia. Qualcosa di simile nacque anche in altre parti d’Italia. Scrive il già citato Cherubini che un piatto simile si faceva in Sicilia, e si chiamava *cazzoligghia*, e in Sardegna dove si chiamava *cassòlo*.

Cazzoela è il nome del contenente (più comunemente chiamato *cazzaroela* o *cazziroela*, ossia casseruola), che è passato a designare il contenuto. Il termine e la consuetudine vengono d’oltralpe, dal sud della Francia, dove il *cassoulet* è la terrina (termine derivato a sua volta dal tolosano *cassolo*) ma si chiama allo stesso modo il manicaretto costituito da varie carni, compresa quella di maiale, e da fagioli bianchi. Il *cassoulet* del Midi e la *cassoela* sono in qualche modo fratelli.

La trippa. La trippa, ovvero in milanese la *busecca*, viene considerata una sorta di simbolo della milanesità, onde i milanesi sono chiamati tradizionalmente *busecconi*. E infatti il termine ricorre ad ogni piè sospinto nella letteratura: non troviamo quasi poeta dialettale, a cominciare dal Porta, che non lo usi. La trippa, che la tradizione vuole cucinata coi fagioli bianchi, era piatto consueto nella civiltà contadina, poiché il peritoneo dei bovini costava assai meno del resto.

Una satira anonima scritta nel 1848, in occasione della cacciata degli austriaci, mette in scena il generale Radetzky che fuggendo da Milano impreca in una fantastica lingua contro il milanese “birbante” che lo ha sopraffatto smentendo la propria fama di amico della trippa, del risotto e della vita allegra:

Ah pirpanta, pirpanta de Mailander!
 Mi semper ti credutt pona a nagott,
 Che de pacciar pusecca, micch e risott,
 Dormir e trinken e altra spassa prender.¹⁸

18. «Ah, birbante, birbante Milanese !/ Ti ho sempre creduto buono a nulla,/ se non per mangiar trippa, pane e risotto,/ dormire, sbevazzare e prenderti altri spassi», *Le cinque giornate di Milano nelle poesie, nelle caricature e medaglie del tempo*. Memorie raccolte da C. Romussi, Milano, Carlo Ronchi editore, 1894.

La trippa come piatto di "routine" viene citata da Francesco Bellati, alto funzionario statale del Settecento e poeta in vernacolo. Nelle sue *Sestine fatte in Gravedona l'Autunno del 1801*, fa comparire Gaetano, "cuoco di prima categoria" che propone ai convenuti, assieme alle solite polpette, al fricandò, ai ravioli, al cosciotto, una trippa coi fagioli:

Voeuren polpett in bagna, o on fricandò?
 Gradissen per menestra i raviolœu?
 Ghe farav on gigott con on ragò,
 Oppur ona bussecca coi fasœu?¹⁹

La trippa fa una sua fuggevole comparsa nel *Demetrio Pianelli*, quando (parte seconda, cap. II: «Le tribolazioni di un pover'uomo») Isidoro invita Demetrio al «Biscione»: «dove una volta ho mangiato una eccellente bussecca alla milanese».

Ma non ci sono molti altri esempi. Di fatto i milanesi come mangiatori di trippa sono uno stereotipo, e la trippa alla milanese è rimasta un piatto come molti altri.

Il risotto con lo zaffirano. Conserva invece tutta la sua fama storica il risotto, che lo zaffirano ha tinto in giallo e aromatizzato, non già in solitudine ma in compagnia di infiniti altri fascinosi commestibili. Anche il risotto ha probabilmente un'origine plebea. Il riso era, col granoturco, il cereale della bassa Lombardia che dava sostentamento alla popolazione. Nelle minestre serali compariva solitamente con le verze oppure con le rape, i piselli, i fagioli, le patate, eccezionalmente con frustoli di polmone bovino (*coradella*). Poteva anche diventare *ris in cagnon*, ovvero riso in tegame, detto anche alla lodigiana, fatto cuocere in acqua e condito in vario modo. Perché si dica *in cagnon* non saprei dirvi: il termine, alla lettera, indica un grosso cane oppure genericamente un vermiciatto. Tutto lascia intendere che il *ris in cagnon* sia il progenitore del risotto, diventato tale attraverso nuovi procedimenti di cottura e il progressivo arricchirsi di nuovi ingredienti.

Nella commedia di Carlo Maria Maggi *Il Barone di Birbanza*, Menghino, che avendo compiuto una sciocchezza pensa di dover fuggire per non cadere nelle mani della giustizia, dà un addio accora-

19. «Desiderano polpette in intingolo, o un fricandò? Gradiscono i ravioli come minestra? Posso fare un cosciotto con un ragù? Oppure una trippa coi fagioli?». F. Bellati, *Poesie milanesi*, a c. di P. De Marchi, Milano, All'insegna del pesce d'Oro di Vanni Schevillier, 1996, p. 177.

to non già ai familiari ma alle osterie che deve abbandonare e ai piatti a cui deve rinunciare; e ricorda nostalgicamente il *ris in cagnon* dell'osteria del Fuso.

Ma nel Seicento il risotto giallo esisteva già, visto che ne parla Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Pio V, nella sua *Opera dell'Arte del cucinare* (1570),²⁰ definendola «Vivanda di riso alla Lombarda», e prevede assieme allo zafferano un ricco accompagnamento di formaggio, uova, carne di cappone, cervellata, e addirittura zucchero e caramello.

Il risotto è citato un po' da tutti gli autori milanesi quando parlano di cibo. Per esempio il De Marchi in *Arabella*: «Tognino, ch'era stato uomo di mondo, contava o ricordava molte storie del suo buon tempo, quand'era di moda portare i calzoni bianchi e il panciotto di piqué, quando c'erano i bei veglioni alla Scala e il risottino alla milanese, dopo il veglione, al famoso caffè della Cecchina» (parte I, cap. 1).

E arriviamo a Carlo Emilio Gadda che fa del risotto una celebre descrizione, e soprattutto consiglia e quasi impone:

le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca una almeno per ogni commensale e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ora) con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoitica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria ma, chi gli piace, conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.²¹

Del resto il risotto con l'ossobuco rientra anch'esso nella tradizione.

La cotoletta. La cotoletta è un'altra, celeberrima specialità milanese. È costituita da una fetta di lombata di vitello con l'osso (e si dovrebbe più propriamente chiamarla costoletta), impanata e fritta nel burro, simile alla viennese *wienerschnitzel* e oggetto di diatribe su chi sia nata prima. Ma su di essa gli autori classici hanno steso una cortina di silenzio assoluto. Se ne ha una traccia nella poesia *Di là del mur* di Delio

20. Cfr. J. DI SCHINO-F. LUCCHETTI, *Il cuoco segreto dei Papi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*, Roma, Gangemi, 2008.

21. «Il Gatto Selvatico», n. 10, ottobre 1959. Anche in *Agenda Vallecchi*, 1960. Cfr. anche l'articolo *Al ristorante*, in «Repubblica», 7 agosto 1992.

Tessa²² ("Cottel... frett... cotellet frett..."), ma sono parole in un contesto lirico di sogno.

Il panettone. Non così avarie di citazioni sono state le opere letterarie col panettone, caratteristico benché non consueto "dessert" dei triclinali milanesi. Ne fece l'encornio in versi dialettali Giuseppe Fontana, ma si trattava del cuoco del famoso ristorante Savini, di cui direbbe la cucina dal 1905 al 1929. Lo onora, essendo un dolce, il goloso Pellizzoni; e gli dedica un sonetto con la coda Giorgio Bolza, un poeta dialettale minore del secolo scorso (1880-1945).

Finalmente nel 1961, in occasione del Natale, Giovanni Barrella, poeta e commediografo, scrive una graziosa "*Lauda del panetton*", in cui è il panettone stesso che parla: ancora nascosto nello scatolone, prega i presenti di liberarlo dai suoi involucri, fa le lodi di se stesso e infine si sottopone alla gentile coltellata della padrona di casa.

Ben più importante è il posto che trova il panettone nella storia del costume. Sua origine è probabilmente l'antica cerimonia del Ciocco che si celebrava per il Natale: la famiglia riunita consumava un grosso pane sul quale il padrone di casa, prima della cottura, aveva inciso con un coltello una croce, a guisa di domestica benedizione. Una lettera dell'umanista Francesco Filelfo attesta che la stessa cerimonia avveniva alla corte dei Visconti. L'usanza continuò con gli Sforza e lo testimonia una lettera inviata nel 1474 dal duca Galeazzo Maria ai suoi feudatari.²³

Come il pane del Ciocco si sia trasformato in un dolce con l'uva sulla tanina e i pezzetti di cedro bisogna chiederlo non alla storia ma alle diverse leggende nate in proposito. Scomparsa la tradizione del Ciocco, il significato vagamente liturgico o superstitioso del panettone continuò con altri modi fino ai nostri giorni. Era usanza – oggi pressoché dimenticata – conservare una fetta di panettone natalizio e consumarlo a San Biagio, allo scopo di benedire la gola (intesa ovviamente come parte anatomica e non come vizio capitale). «A San Bias – recita un proverbio milanese – se benediss la gola e il nas».

Tradizionali sono anche le frittelle di carnevale, i *tortel*, che trovammo citati assieme al risotto nel *Lament del Marchionn di gamb avert* del Porta.²⁴

22. D. Tessa, *L'è el di di mort, allegheri De la del mur e altre liriche*, a c. di D. Isella, Torino, Einaudi, 1985.
 23. *Il panettone milanese*, "Libri di una sera", collana diretta da D. Artoli, Vimercate, Mervigili, 1994.
 24. Porta, *Poesie*, cit., p. 350.

L'apoteosi di Paolo Valera. Questo nostro girovagare fra i libri alla ricerca di consuetudini conviviali volge alla fine. Manca soltanto un elenco di quei piatti che non sono tipici della cucina milanese ma che sono tuttavia nominati dagli autori e dunque in qualche modo sulla breccia. Abbiamo già incontrato nel Bellati il fricandò, i ravioli e il *gigot* francese. Nel nostro citatissimo De Marchi troviamo una scena che si svolge al ristorante "Numero Cinque" di Piazza Fontana (*Demetrio Pianelli*, parte III, cap. 2):

Un cameriere [...] prese a recitare la litania, che comincia di solito dall'osso buco e va a finire agli scaloppini coi funghi.

Paolino non era di quegli uomini che si contentano di ciò che viene offerto. [...]

"Tu comincerai", disse al cameriere, "a portare un bel piatto di salame misto scelto: intanto dirai al cuoco che faccia andare un risottino coi funghi; ma..." e finì con una scrollatina delle dita in aria, che diceva tutto. "Poi potremo discorrere di scaloppini, se piacciono a questo signore...".

"Me ne intendo così poco" rispose Demetrio con un atto raccolto di umiltà.

"Scaloppini dunque e una frittatina rognosa doré.²⁵ E vino?" chiese di nuovo, rivolgendosi a Demetrio che si schermì. "Mi garantisci il Valpolicella?"

"Valpolicella vecchio, Barolo, Caneto..." esclamò il cameriere con una serietà superficiale, che nascondeva la voglia di scherzare.

"Ma forse è meglio il bianco la mattina... C'è del Montevicchia? Porta quello...".

Un altro esempio ci viene offerto da Gaetano Sbodio, famoso attore dialettale che recitò con Edoardo Giraud ed Edoardo Ferravilla, autore teatrale in proprio e buon poeta vernacolare.

Nel sonetto *Alla trattoria*,²⁶ il cameriere propone una serie di piatti all'avventore, che tuttavia, costantemente perplesso, non sa decidere. Alla fine il cameriere esasperato sbotta: «Senta, signore, vuole un piatto... sulla testa?». Nell'elenco delle proposte figurano la guancia di manzo, il prosciutto, le uova al piatto, il cappone a lessso, l'arrosto di coda di vitello, la frittura lardellata, il risotto al salto.

25. Dove si vede che si facevano, dorate al burro, fritte col rognone o altre frataglie.

26. G. SBODIO, *Roba de ciod*, Milano, G. Abbiati, 1908.

Ma la vera sagra gastronomica si trova nel romanzo *La Folla* di Paolo Valera.²⁷

Citare questo scrittore della seconda Scapigliatura, socialista e anarchico, ribelle che conobbe le patrie galere per ragioni politiche, può sembrare snobistica ricercatezza. Pochissimi lo conoscono, nonostante la sua rivalutazione critica, rimasta peraltro in una sconcertante destinità. Ma tutta l'opera del Valera, che ebbe l'onore di essere considerata con somma sufficienza da Benedetto Croce, è ricca di valori stilistici all'insegna del plurilinguismo e della invenzione verbale. La mia non è una citazione da topo di biblioteca. Valera è una sorta di *alter-ego* proletario di Carlo Dossi, e *La Folla* è di una modernità sconcertante. Il romanzo, privo di una storia unitaria, è tutto rivolto alle vicende della povera gente che all'inizio del secolo scorso vive in un *caso-ne* popolare di via Terraggio. Ascoltiamolo. È il giorno di Natale e per una volta la frugalità forzata degli inquilini ha trovato una pausa:

Andavano su per le nari i vapori dell'oca che rosolava ammantata di grasso e cosparsa di rosmarino, dello stufato che cuoceva nella bagna intina di vino rosso, della rostita distesa sur un letto di cipolle, della piccata ravvolta nel pomodoro stacciato, e del bozaggio, la miscela di porco che andava per la gola pitocca come la vivanda più squisita e più prelibata della cucina del Casone.

Mezz'ora dopo non c'era più un'anima. La gente era tutta in casa, seduta alla mensa affollata di piatti, di pomi, di dolci e di panettone, di cartafumante, di risotto che commuoveva le budella, di minestrone con le cotiche e i fagiolini neri coll'occholino rosso sulla costa, di pasta asciutta inaffata di sugo di intingoli saporiti, di vino bianco e di vino rosso, di rosoli e di torrone, intorno al fornaggio e agli stracchini di Montevocchia.

Con *La Folla* Paolo Valera ha vendicato in un sol tratto tutta la gastronomia parsimonia dei suoi colleghi più famosi.

Ho concluso. È stata una lunga cavalcata. Ma come il nostro don Lisander alla fine del romanzo vi dico anch'io: se vi ho annoiato credetemi che non s'è fatto apposta.

27. P. VALERA, *La Folla*, Milano, Tipografia degli operai, 1901. In ediz. moderna: *La Folla*, introduzione di E. Ghidetti, Napoli, Guida, 1973; *La Folla*, introduzione di C. Milanini, Milano, Edizione Bibliografica, 1993.

«*Piatti singolarmenti
appetitosi e scevri di anodine
delicatezze*»

La cucina tra i lessici dell'Ottocento
e la *Guida gastronomica d'Italia**

DI GIULIO VACCARO

1. Una lingua per la cucina. La cucina e, conseguentemente, la lingua che la esprime rappresentano uno dei settori della cultura in cui più forte si rivela un modello identitario, soprattutto in un Paese come l'Italia, reso frammentato da motivi storici.¹ Il lessico gastronomico conosce, inoltre, una duplice tensione: fino agli inizi del Novecento esso muove verso un modello tendenzialmente francesizzante (si veda per esempio l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi);² nel corso del

* Scioglio qui le sigle dei dizionari più frequentemente usati: Chiappini=F. CHIAPPINI, *Vocabolario romanesco*, a c. di B. Migliorini, Roma, Leonardo da Vinci, 1933; *GraDIt*=*Grande Dizionario Italiano dell'uso*, diretto da T. DE MAURO, Torino, UTET, 6 voll., 1999-2007; Ravaro=F. RAVARO, *Dizionario romanesco*, Roma, Newton Compton, 1994; *VLI*=*Vocabolario della lingua italiana*, diretto da A. DURO, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 5 voll. in 6 tomi, 1983-1997.

1. Per un'analisi complessiva della lingua della cucina si rimanda al fondamentale G. FROSINI, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a c. di P. Trifone, Roma, Carocci, 2006, pp. 41-63. Si vedano anche i volumi recentemente dedicati alla materia e in particolare *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Atti del convegno internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999), a c. di D. Silvestri, A. Marra e I. Pinto, Napoli, il Torcoliere, 2002; *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), a c. di G. Frosini e C. Robustelli, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009; *Il secolo artusiano*, Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), a c. di G. Frosini e M. Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2012.

2. Cfr. A. COLLA, *Tra francese e italiano: la lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi*, in *Secolo artusiano*, cit., pp. 51-68. Sul cuoco romano Leonardi si

Novecento, poi, si cala rapidamente in una dimensione sostanzialmente nazionale (non solo con pasta e pizza, che rappresentano in qualche misura le bandiere gastronomiche nazionali, ma anche con una sorta di "globalizzazione" del prodotto tipico, per cui non ci sorprende di trovare i cannoli siciliani in Trentino e i pizzoccheri a Palermo) e infine locale, con la rivalutazione dei prodotti del territorio (per esempio con la difesa e valorizzazione dello *slow food* e del "chilometro zero").

Testimonianza della creazione progressiva di una lingua unitaria è *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, un ricettario la cui evoluzione ne tra l'edizione del 1891 e quella del 1911 (il «ventennio artusiano», secondo la felice espressione di Alberto Capatti)³ mostra un singolare parallelismo con il più generale percorso di costruzione di una lingua nazionale⁴ e risente, dunque, del «clima di nazionalismo patriottico, di purismo scolastico e di marcata sensibilità pedagogica». Conseguenze pratiche di questa scelta sono, sul versante gastronomico, il rifiuto di prodotti stranieri arcinoti e costosi (come il *foie gras*) e l'immissione limitatissima di prodotti coloniali (solo nel 1909 viene inserito il *gelato di banana*); sul versante linguistico l'abbandono del carattere colto nel lessico, che vira decisamente verso il modello fiorentino (tanto che è presente anche una *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*), evitando i forestierismi – e in particolare i francesismi – ma anche i dialettalismi non toscani, come appare da questa riflessione posta alla ricerca del *caccucco*:

Caccucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodello*. A Firenze, invece, il brodello è una minestra che s'usa per Pa-

veda anche EAD., *La lessicografia settecentesca della salute e dell'alimentazione: il Dizionario ragionato degli alimenti di Francesco Leonardini*, in «Contributi di Filologia dell'Italia Mediana», XXXV (2011), pp. 211-44.

3. P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, a c. di A. Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. VIII.

4. Cf. G. Frosini, *Lo studio e la cucina, le penne e le penne. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in *Storia della lingua e storia della*

cucina, cit., pp. 311-30; EAD., *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in P. Artusi, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, rist. anast. della prima ed. (1891), Firenze, Giunti, 2011, pp. 11-34; C. Roubertelli, *La Scienza in cucina e la costruzione della lingua unitaria*, in *Il secolo artusiano*, cit., pp. 255-79.

5. A. Capatti-M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, p. 239.

squa d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frollate ed agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti (§ 455).

La creazione di una lingua unitaria per la cucina non era impresa facile, soprattutto perché l'opera artusiana arrivava all'inizio dell'ultima grande rivoluzione culturale nella storia dell'alimentazione nell'Occidente, in cui il cibo stava cessando di essere (almeno nella percezione) un mero mezzo di sostentamento e cominciava a essere visto (e percepito) come patrimonio culturale; parallelamente si andava verso la produzione industriale – o almeno su larga scala – di alcuni prodotti, tale da rendere disponibile ingredienti e preparati a un prezzo più accessibile e in zone più ampie.⁶

2. La *Guida gastronomica d'Italia*. È indizio di questo cambiamento di prospettiva e di concezione il progetto, nato sul finire degli anni Venti e giunto a compimento nel 1931 (a quarant'anni dalla prima edizione dell'Artusi), della *Guida gastronomica d'Italia*, pubblicata dal Touring Club Italiano.⁷ L'idea della *Guida gastronomica d'Italia* «fu ventilata in un'adunanza del Rotary Club di Milano nella primavera 1928 dopo una briosa improvvisazione del conte Emilio Turati, una calorosa adesione di Ugo Ojetti che formulò il piano dell'opera, subito accolto dal degnissimo presidente del nostro caro e operosissimo Sodalizio turistico» (*Guida*, p. 5). In realtà, le stesse idee dovevano cir-

6. Giulia Ferraris Tamburini, per esempio, nel 1900 scrive: «I tortellini detti di Bologna si mangiano usualmente al brodo, e siccome si trovano già preparati in commercio, dirò come si cuociono» (G.F. TAMBURINI, *Come posso mangiar bene?*, Milano, Hoepli, 1900, p. 386). Sull'importanza del ricettario della Tamburini si veda A. COLELLA, *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Firenze, Giunti, 2003; sui manuali Hoepli dedicati alla cucina, rimando a P. BERTINI MALGARINI-A. PELO-U. VIGNUZZI, *Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli e l'Institutio alla scienza del ben mangiare e del bere bene nell'Italia postunitaria*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 283-300.

7. *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1931 (di qui in poi: *Guida*). Un'analisi della lingua della *Guida*, posta in parallelo con le più recenti raccolte di ricette e prodotti tipici, è stata proposta da M. MANFREDINI, *La lingua del «mangiarbene»*. *L'italiano delle guide gastronomiche*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 671-85.

colare da almeno un anno all'interno dello stesso Rotary milanese, vista la pubblicazione sulla rivista rotariana «Realtà» del 1° gennaio 1927 di un articolo dello stesso Turati (*In tema di cucina*), con successive risposte nella stessa rivista di altri rotariani (Carlo Panzeri, *Difesa della cucina genovese*, 1° aprile 1927; Gaetano Lodato, *Anticibi gastro-nomi siciliani*, 1° dicembre 1927). Dal Rotary, dunque, il progetto sarebbe passato al Touring Club, grazie all'entusiastica adesione del presidente Giovanni Bognetti. È assai probabile, tuttavia, che la vicenda compositiva si sia estesa su un arco cronologico più ampio.⁸

Molte erano, infatti, le difficoltà che si ponevano nella compilazione: la strada che si era deciso di percorrere era essenzialmente quella di creare una doppia lista, di luoghi e alimenti, mettendo in parallelo i dati e collocandoli su una carta geografica. Ma cosa includere esattamente, cosa fare per gli indirizzi delle botteghe, e cosa per le ricette? Nel gennaio 1929 su «Le Vie d'Italia» e «L'Albergo in Italia» venne pubblicato un questionario con l'obiettivo di permettere di redigere una *Guida gastronomica delle specialità italiane*. Ciò dimostra che una prima scelta era stata già operata: niente ricette, niente indirizzi di botteghe e di trattorie. Le specialità furono ripartite in dieci categorie: (1) frutta, legumi e verdura; (2) carni; (3) pesci; (4) formaggi e altri latticini; (5) salumi; (6) pane e paste alimentari; (7) miele; (8) piatti di cucina; (9) dolci e pasticceria; (10) bevande. Per le prime sette categorie veniva richiesto di indicare il nome preciso della specialità (per esempio: *anguille di Comacchio*). Le vere difficoltà, tuttavia, cominciavano con le categorie (8) e (9): là dove, in ultima analisi, era molto frequente che si riscontrassero varianti locali, anche in aree molto ampie, di uno stesso piatto, come per esempio nel caso del *brodello*, che compare sotto Trieste, Udine, Pola, Chioggia, Rimini, Fano, Pescara e Vasto. In questi casi, la scelta di solito ricade sulla registrazione sotto tutte le località, eventualmente con l'indicazione che si tratta di una preparazione tipica anche di altre zone. È quel che accade per esempio per i *saltimbocca*, che vengono registrati tra i piatti tipici bresciani: «fette di carne di vitello unite con degli stecchi a fette di prosciutto e foglie di salvia, cotte al burro e servite con risotto bianco. Si dice che questa pietanza sia bresciana d'origine; essa si è tuttavia acclimata a Roma» (p. 75). Delle non molte citazioni che ho trovato dei saltimboc-

8. A. MARFASCALCHI, *Prefazione*, in *Introduzione alla Guida Gastronomica d'Italia* 1931, Milano, Touring Club Italiano, 2003, p. 5. Una descrizione della genesi della *Guida* è anche in M. BIONDA, *La storia della cartografia del T.C.I. dal 1894 al 1971*, Milano, Centro di documentazione del Touring Club Italiano, 2003, p. 12.

ca bresciani (cfr., per esempio, il *VLI*, s.v. *saltimbocca*), quella della *Guida gastronomica d'Italia* è la prima e, probabilmente, l'archetipo di tutte le successive.

L'idea di una descrizione "geografica" della cucina non rappresentava in assoluto una novità: di là da ricettari di singole aree geografiche (come *La cuciniera genovese* di Giovanni Battista Ratto),⁹ una prima trattazione delle cucine locali era stata fatta nel 1908, in un volumetto pubblicato dalla Sonzogno nella collana «Biblioteca Casalinga».¹⁰ Di assai maggior rilevanza è, tuttavia, l'opera del medico Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*,¹¹ che costituisce la prima raccolta organica di pietanze di tutte (o quasi) le regioni d'Italia, dal Piemonte alle tre Venezie, dal Lazio alla Sardegna. L'esposizione delle ricette è esemplare e risente del modello dell'Artusi: esse descrivono piatti di enorme semplicità (come la veneta *Zuppa di gatto* 'zuppa a base di pane, grana e uova' o la *Schiaccia maremmana alla ricotta* 'anguilla frita ripiena di ricotta') o di eccezionale complessità (come il *Cappon magro* genovese, che conta ben 28 ingredienti), piatti plebei o piatti borghesi, piatti di tradizione casalinga, di trattoria (come i *Maccheroni dei Cavalleggeri* di Livorno)¹² o ormai prossimi alla produzione industriale (come il *panettone*, il *torrone* e il *panforte*).

Nelle *Cento specialità* l'elencazione per luoghi è alfabetica: cucina bolognese (otto ricette), cucina genovese (15 ricette), cucina milanese (cinque ricette), cucina napoletana (sei ricette), cucina piemontese (dieci ricette), cucina romana (sei ricette), cucina siciliana (dieci ricette), cucina toscana (15 ricette) e cucina veneziana (15 ricette).

Ben più complessa, ma ancora notevolmente squilibrata, la partizione geografica proposta dall'Agnetti: la sua opera comprende il Piemonte (quattro ricette), la Liguria (sei ricette), la Lombardia (11 ricette), la Venezia (16 ricette), l'Emilia Romagna (27 ricette), la

9. *La cuciniera genovese, ossia La vera maniera di cucinare alla genovese ravioli, lasagne, tagliolini, ecc.* compilata da G.B. padre e figlio Ratto, Genova, Pagano, 1887.

10. *Cento specialità di cucina italiane ed estere*, Milano, Sonzogno, 1908 (1922²; di qui in poi: *Cento specialità*).

11. V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Società Editrice Milanese, 1909.

12. Il modo «segreto come la trimurti indiana» di cucinare questi maccheroni di leggendaria bontà, che si mangiavano solo alla trattoria Dei Cavalleggeri di Livorno, è rivelato alle pp. 105-7. Si tratta, riassumendo, di pasta in bianco condita con un «unguento» composto da mezzo chilo di «grasso di culatta» di cappone, 12 noci tritate e mezzo chilo di burro, conservata per tutto un inverno in un «vaso di terra», cui aggiungere, al momento dell'uso, burro e parmigiano.

Toscana (33 ricette), Roma (9 ricette), Napoli (17 ricette), la Sicilia (12 ricette) e la Sardegna (6 ricette).

Anche nella *Guida gastronomica* la trattazione delle singole regioni (a loro volta divise in province) è molto diseguale, pur senza giungere all'amputazione complessiva dell'Italia meridionale a sud di Napoli che s'incontra nei ricettari: al Piemonte sono dedicate 36 pagine, alla Lombardia 52, alla Venezia 44, alla Venezia Tridentina 20, alla Venezia Giulia 15, alla Liguria 20, all'Emilia 31, alla Romagna 13, alla Toscana 40, alle Marche 14, all'Umbria 10, a Roma 16, al Lazio 10, all'Abruzzo 12, al Molise 6, alla Campania 34, alla Puglia 22, alla Basilicata 4, alla Calabria 16, alla Sicilia 37, alla Sardegna 23. Tuttavia per le regioni meridionali è spesso soppresso l'elenco dei prodotti tipici delle singole località e lo stesso indice delle località è via via più snello a mano a mano che si procede verso sud: nel Piemonte, per esempio, sono indicate 31 località per la provincia di Torino, 23 per Alessandria, nessuna per Aosta, 37 per Cuneo, 12 per Novara e 21 per Vercelli; nella Toscana sono indicate invece 11 località in provincia di Firenze, sei in provincia di Siena e nessuna per Arezzo, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa e Carrara, Pisa e Pistoia; per la Campania sono indicate 31 località, ma tutte sotto la provincia di Napoli. Per la Sardegna, invece, il tradizionale ordine geografico viene sostituito da un ordine per portate: la fonte, inoltre, sembra essere più liberosca che reale (almeno così fanno pensare i frequenti generici richiami a Max Leopold Wagner).

Questo ampliamento (per quanto ridotto) all'intera nazione si avverrà subito anche nei ricettari, come per esempio in quello di Ada Bonfiglio Krassich.¹³ In quest'ultimo la partizione geografica interessa, per la prima volta in un ricettario, tutte le regioni italiane, benché quelle meridionali siano ancora leggermente sottorappresentate: abbiamo dunque 30 ricette ciascuno per il Piemonte, la Lombardia, il Veneto, la Liguria, la Toscana, l'Emilia (divisa dalla Romagna), il Lazio, la Campania e la Sicilia, 15 ricette ciascuno per la Romagna, le Marche, l'Umbria, l'Abruzzo, la Calabria e la Sardegna e dieci ricette ciascuna per la Lucania e la Calabria.

Dal punto di vista della lingua, evidentemente il lessico gastronomico è quello maggiormente a contatto con regionalismi più o meno acclimati in italiano (per esempio *mozzarella* o *testarolo*), con dialet-

13. A. BONFIGLIO KRASSICH, *La cucina delle specialità italiane. Contiene 350 ricette pratiche scelte con buon gusto e con criterio fra le più spiccate e caratteristiche specialità regionali italiane*, Milano, Sonzogno, 1939 (di qui in poi: Bonfiglio Krassich).

talismi (*baicolo* 'biscotto tipico veneto' o *balota* 'nome veneto dei canederli'), con componenti antroponimiche (*pizza Margherita*) o toponomastiche (*salame Felino*).

Una ricerca esemplificativa sui formaggi registrati nel *GraDIt* (un centinaio) fornisce questo panorama:

Regionalismi:¹⁴ *burrata*; *caciofiore*; *cevrino*; **crescenza* < mil. *carsenza*; **erborinato* < mil. *erborin* 'prezzemolo'; *fontina*; **mozza*; **mozzarella*; *primosale*; *provatura*; **provola*; **provolone*; **quartirolo*; *raschera*; *raveggiolo*; **scamorza*; **squacquerone*; **stracchino* < mil. *stracchin*.

Dialettalismi: *brus* 'preparazione piccante piemontese a base di vari tipi di formaggio fatti fermentare'; *fallone* 'formaggio fresco tipico della Puglia, preparato con una miscela di latte ovino e caprino'; *tuma* 'formaggio di origine provenzale, tipico del Piemonte e della Sicilia'; *tumazzo*; *vastedda* 'formaggio simile al caciocavallo tipico del Palermitano'.

Toponimi, in italiano: *asiago*; *berna* 'nome settentrionale dell'Emmental'; *bitto* < nome di una valle delle Alpi Orobie; *bra*; *castelmagno* < località del Piemonte; *friburgo*; *gorgonzola*; *montasio*; *murazzano* < località in provincia di Cuneo; *taleggio* < valle in provincia di Bergamo; *vezzena* < malga nel comune di Lavarone. Toponimi in francese: *bellay*; *bresse*; *brie*; *camambert*; *cantal*; *gruyère*; *munster*; *roquefort*; in inglese: *cheddar*; *cheshire*; *chester*; *stilton*; in olandese: *edam*; *gouda*; *leida*; in tedesco: *appenzeller*; *battelmatt*; *emmental* (propriamente il toponimo è Emmenthal).

Antroponimi: *beaufort* < soprannome del gastronomo e scrittore francese Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).¹⁵

Deonimici di luogo: *lodigiano*; *morianese* < Moriana nome di una regione della Savoia; *olandese* 'edam'; *parmigiano reggiano*; *ragusano*; *robiola* < forse da Robbio in Lomellina (con i derivati *robiolino* e *robiolina*); *svizzero* 'emmental'; *svizzero* 'emmental'; *bagoss* < 'di Bagolino (Brescia)'; *liptauer* < Liptau località dell'Austria; *sbrinz* < Brinz località della Svizzera.

È il caso di trattare solo cursoriamente la questione delle prime attestazioni: limitando l'ambito ai soli regionalismi è possibile retrodatare *burrata* (dal 1983 alla *Guida* del 1931), *cevrino* (dal 1956 alla *Guida*

14. Oggi non tutti realmente tali: l'asterisco indica i non marcati nel *GraDIt*.

15. È un nome proprio anche quello del *belpaese*, dal titolo dell'opera di Antonio Stoppani (1824-1891) la cui effigie compare sulla confezione.

del 1931), *crescenza* (dal 1892 al 1840),¹⁶ *erbormio* (dal 1905 al 1895),¹⁷ *provatura* (dal 1548 al 1524),¹⁸ *provola* (dal 1601 al 1524),¹⁹ *raveggiolo* (dal 1534 a sec. XV *ex*),²⁰ *scamorza* (dal 1895 al 1863),²¹ *squacquerone* (dal 1905 al 1864)²² e *stracchino* (dal 1803 al 1765).²³ La causa di queste nuove datazioni è facilmente individuabile nella dichiarata dipendenza del *Gradi* da fonti lessicografiche e enciclopediche: una quota significativa delle datazioni indicate sono infatti quelle della *FEH* (1892-1895),²⁴ del Panzini (1905),²⁵ del *DECI* (1955-1961)²⁶ e del *VII* (1983). È chiaro, però, che l'accoglimento di un lemma in un'enciclopedia generale (e ancor di più in un dizionario) non avviene in sincronia con la nascita della parola.²⁷

Il lessico della cucina, inoltre, mal si presta a essere incasellato rigidamente: ancora nel *Gradi*, incrociando la marca "gastronomica" e quella "Dialettale" si ottiene appena un risultato (*candelaus* 'dolcetti a base di mandorle, acqua di fiori d'arancio e zucchero, tipici delle province di Cagliari e Oristano') e se ne ottengono appena 11 con

16. L. CATTANEO, *Sul modo pratico di fabbricare il formaggio grasso detto stracchino di Gorgonzola*, Milano, Piroli, 1840, p. 15.
17. G. SARTORI, *Chimica e Tecnologia del caseificio*, Torino, UTET, 1895, II, p. 136.
18. E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011, s.v.
19. *VI*, s.v.
20. *VI*, s.v. *raveggiolo*.
21. G. DATINO, *Arringhe officiose*, Napoli, Tip. all'insegna del Diogene, 1863, p. 131.
22. G. BANFI, *Vocabolario milanese-italiano*, III ed., Milano, Brigola, 1870, s.v.
23. *Dato, o sia tariffa per la regalia della mercanzia dello Stato di Milano*, Milano, per Giuseppe Richino Malatesta, 1765, p. 207. Nella forma dialettale *stracchin* si incontra nel *Barone di Birbanza* di Carlo Maria Maggi (atto III, scena II).
24. *Piccola enciclopedia Hoepli*, a c. di G. Carollo, Milano, Hoepli, 2 voll., 1892-1895.
25. A. PANZINI, *Dizionario moderno: supplemento ai dizionari italiani*, Milano, Hoepli, 1905. Si veda anche M. FRANCHI, *L'linguaggio di cucina e vini da pasto e da bottiglia: trent'anni di lessico gastronomico nel Dizionario moderno di Panzini*, in *Lingua e stile*, XLI (2006), pp. 27-59; *Ead.*, "Arte culinaria" e *foresterismi nel Dizionario moderno di Panzini*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 331-48.
26. *Dizionario Enciclopedico Italiano*, 14 voll., Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1955-1984.
27. Si aggiunga, inoltre, la sostanziale assenza della cucina (e in particolare dei prapari) nei lessici sei, sette e ottocenteschi: cfr. D. DE FAZIO, *Le voci di cucina nella lingua italiana di Tommaso-Bellini*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 301-10.

“gastr[onomia]” e “Re[gionale]”.²⁸ Ha, per esempio, solo la marca dialettale la *casoeûla* ‘piatto lombardo a base di vari tagli di maiale e verze’ (così come è solo regionale il veneto *bìgolo* ‘pasta fresca a base di acqua e farina’), mentre è marcato solo come gastronomico il napoletano *sartù* (‘sformato di riso al sugo con polpette, funghi, mozzarella e uova’) e non ha nessuna marca il roman(esc)o *suppli*.²⁹ Si tratta – non lo si preciserà mai abbastanza – non di errori ma di una difficoltà intrinseca alla categorizzazione di un lessico composito e necessariamente locale come quello della cucina.

Le stesse difficoltà si pongono, del resto, anche nella lemmatizzazione, come appare dal caso di *lucanica* ‘salsiccia lunga e sottile, non segmentata’. Se una certa alternanza pare giustificata per i lessici dialettali ottocenteschi – si ha a lemma *luganega* per il lombardo nel Cherubini (Milano), nel Melchiori (Brescia) e nel Samarani (Crema), per il veneto nel Patriarchi (Padova-Venezia), nell’Angeli (Verona) e nel Ninni (Treviso), per il trentino nel Ricci e per l’Emilia nel Ferrari (Reggio); *lùganega* nel Paganini (Genova); la forma sincopata *lugga* è nel Foresti (Piacenza), mentre ha la forma con due sorde (*lucanica*) il Malaspina (Parma) –, essa compare tal quale nei dizionari di lingua: lo Zingarelli ha *lucanica* (forma tradizionale della lessicografia), il Petrocchi e il *GraDIt*, *luganiga* (ma con rinvii da *lucanica* e *luganega*), il Panzini *lucanica*.³⁰

28. Sono *babbalucio* ‘piatto siciliano a base di lumache’; *bagna* ‘liquore a bassa gradazione usato per inzuppare i dolci’; *biancomangiare* ‘bianchetti’; *griva* ‘piatto tipico delle Langhe, a base di un composto di fegato di maiale aromatizzato’; *lattaiolo* ‘nome toscano dei funghi del genere Lattario’; *lattemiele* ‘panna montata’; *napoli* ‘nome settentrionale della pizza napoletana’; *panissa* ‘focaccia ligure a base di farina di ceci’; *spumiglia* ‘meringa’; *tiella* ‘torta rustica ripiena di verdure’; *ventresca* ‘pancetta di maiale’.

29. Sul “caso suppli” nel *GraDIt*, cfr. P. D’ACHILLE, *Interscambi tra italiano e romanesco e problemi di lessicografia*, in *Dialetto. Usi, funzioni, forma*, Atti del convegno di Sappada-Plodn, 25-29 giugno 2008, a c. di G. Marcato, Padova, Unipress, 2009, pp. 101-11; per la storia della parola vedi anche P. D’ACHILLE-A. VIVIANI, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, a c. di M. Castiglione e G. Rizzo, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani-Università di Palermo, pp. 107-23, alle pp. 108-9.

30. Cfr. rispettivamente F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, 5 voll., Milano, dall’Imp. regia stamperia [poi] dalla Società tipografica de’ classici italiani, 1839-1856; G.B. MELCHIORI, *Vocabolario bresciano-italiano*, 3 voll., Brescia, dalla tipografia Franzoni e socio, 1817-1820; B. SAMARANI, *Vocabolario cremasco-italiano*, Crema, Guglielmini, 1852; G. PATRIARCHI, *Vocabolario veneziano e padovano co’ termini, e modi corrispondenti toscani*, Padova, nella stamperia Conzatti, 1775; G.

Lo stesso problema si pose, naturalmente, nella compilazione della *Guida gastronomica d'Italia*. La gran parte dei prodotti elencati rientra tra le materie prime, per le quali si dà – nella grandissima maggioranza di casi – il nome italianizzato e non il nome dialettale. Per i prepartiti, i compilatori preferirono invece servirsi, con relativa stabilità, del nome dialettale, anche in presenza di prodotti simili, come la già citata *lucanica*, che compare nella forma *lucaniche* (p. 313, Roma), e nelle forme dialettali *luganeggh*, *luganeghin* e *luganegghi* (p. 93, Sondrio; *luganeghin* compare anche a p. 63, nella descrizione generale della cucina lombarda), *luganega* (p. 66 nella locuzione *luganega di Monza*; p. 120, Padova, con la glossa «salsiccia») col plurale *luganeghe* (p. 108, p. 114 e p. 122, Veneto; p. 175, Gorizia), *luganegheta* (p. 160, Isera, provincia di Trento), *luganiga* (p. 174, Zara) e *lucanis* (p. 129, Udine). Le varianti dialettali vengono mantenute anche dove il concorrente italiano è ben radicato, come nel caso di *minestron*, accanto a cui compaiono *minestron* (p. 169, Trieste) e *minestrons* (p. 469, Sardegna). Non raro, ma più frequente per le regioni settentrionali, è l'indicazione del nome italianizzato accompagnato tra parentesi dal nome dialettale, come nel caso di *palle di colebrino* (al pal ad *cuitegben*, Forlì, p. 237).

Nella denominazione dei piatti, il tipo più ricorrente è senz'altro quello *N alla* + deonomastico, come nel caso della *trippa*, per cui abbiamo *trippa alla fiorentina*, *trippa alla genovese*, *trippa alla marchigiana*, *trippa alla napoletana*, *trippa alla romana* e *trippa alla senese*. Questa tipologia è particolarmente comune soprattutto in presenza di concorrenti effettivamente presenti, come nei casi di *arringhe alla calabrese* o *telline alla livornese* o ancora *fettucine alla romana*. Di pari diffusione godono, ovviamente, il tipo *N di* + toponimo e il parallelo *N* + deonomastico, come in *pecorino delle crete senesi*, *peco-*

ANGELI, *Piccolo vocabolario veronese e toscano*, Verona, dalla tipografia eredi Moroni, 1821; A.F. NINNI, *Materiali per un vocabolario della lingua rusticana del contado di Treviso con un'aggiunta sopra le superstizioni, le credenze ed i proverbi rustici*, 2 voll., Venezia, Tip. Longhi e Montanari, 1891; V. RICCI, *Vocabolario trentino-italiano*, Trento, Zipfel, 1904; G.B. FERRARI, *Vocabolario reggiano-italiano*, 2 voll., Reggio, Tip. Torreggiani, 1832; A. PAGANINI, *Vocabolario domesico genovese-italiano con un'appendice zoologica*, Genova, Tip. di Gaetano Schenone succ. Frugoni, 1857; L. FORRESTI, *Vocabolario piacentino-italiano*, Piacenza, Del Majno, 1836; C. MALASPINA, *Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci*, 4 voll., Parma, Tip. Carmignani, 1856-1859; P. PETROCCHI, *Novo dizionario universale della lingua italiana*, 2 voll., Milano, Treves, 1892.

rino di Crotona, pecorino foggiano, pecorino romano. Rarissimo invece il tipo *N alla* + antroponimo (riscontro solo *timballo alla Bonifacio VIII*, piatto tipico di Anagni 'composto di fettuccine all'uovo, condite con sugo di carne, regaglie di pollo, funghi e tartufi, ricoperti con larghe fette di prosciutto cotto al forno', p. 330),³¹ mentre gode – ovviamente – di una notevole diffusione il tipo *N di* + *nome di santo* (per esempio *biscotti di san Martino*, *biscotti di san Pietro*, *occhi di santa Lucia*, *ravioli di san Giuseppe*).

Di particolare interesse nell'«Indice gastronomico» sono i nomi in corsivo, che «indicano la locuzione dialettale dei cibi più tipici di ciascuna Regione» (p. 507).³² Le indicazioni dialettali, ovviamente, non sono tutte tali: più spesso il loro rapporto con gli equivalenti italiani è dato dalla sensibilità del compilatore. Se pare indubitabile l'appartenenza al dialetto dei *mandulin dal pont* 'dolci a base di mandorle intere' di Pontelagoscuro (p. 317) o quella almeno regionale di termini come *mascherpone* 'latticino a base di crema di latte, tipico del lodigiano' (p. 51, Lombardia e p. 223, Parma), pare ben più difficile concordare con l'inclusione di *cannellini* 'varietà di fagiolo bianco' o *maccheroni di Natale*, in questo caso, inoltre, l'eventuale dialettalismo si scontra anche con la non univocità del referente: a Savona, infatti, il nome indica una 'minestra di maccheroni in brodo di cappone' (p. 193), mentre nello Spezzino sono dei rigatoni 'lessati e conditi con sugo di carne' (p. 197). Tra l'altro, l'indice tende a registrare con maggior larghezza i preparati rispetto alle materie prime: limitando lo sguardo al Lazio, mancano dall'indice, per esempio, i *mazzacuogni* 'tipo di scampi' (Formia), i *lattarini* 'piccolo pesce da frittura' (Bracciano, Castelgandolfo, Nemi), i *gallozzi* 'tipo di funghi' (Monte Compatri), i *galletti* o *gallinacci* 'tipi di funghi' (Velletri) e gli *spugnoli* 'tipo di funghi' (Velletri); sono registrati invece gli *sfogatelli in umido* 'tipo di funghi ripassati in sugo di pomodoro' (Rocca di Papa), ma non quelli fritti, di cui si parla nello stesso rigo.

I termini dialettali tendono a essere usati con maggiore abbondanza nell'Italia settentrionale, come mostra questo passo sulla Liguria: «col pesto si condiscono anche le paste asciutte: tagliatelle (*taggiaen*),

31. Su questa tipologia cfr. W. SCHWEICKARD, «*Petto di Castrato alla Pampateur*», *Nomi propri nel lessico gastronomico italiano*, in *Lessicografia e onomastica*, Atti delle Giornate internazionali di studio (Roma, 16-17 febbraio 2006), a c. di P. D'Achille ed E. Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana-Università degli Studi Roma 3, 2006, pp. 105-14.

32. In corsivo sono anche i termini in sardo e quelli in tedesco, propri della cucina altoatesina: degli uni e degli altri non si terrà ovviamente conto in questo lavoro.

fettucine (*piccage*), lingue (linguette (*lrenette*), *corzelli*) (sorta di lasagnette tonde), lasagne (quadrangolari), *gasse* (corte lasagnette strette nel mezzo), nastri (*regnette*) (p. 185, Genova); per quanto riguarda l'Italia meridionale i compilatori sembrano invece aver usato il corrispondente dialettale solo là dove esso sia parso insostituibile (per esempio: *spulliccantielli* fagioli freschi lessati conditi con salsa all'olio di pomodoro freschi, p. 364, Napoli; *gurgulena* tipo di tortone a base di sesamo, p. 424, Calabria), e comunque raramente nelle parti discorsi-ve ma perlopiù negli elenchi.

3. La seconda *Guida gastronomica d'Italia*. Negli anni Sessanta

si fece strada l'idea di ripubblicare una *Guida gastronomica d'Italia*, affidandola «ad un noto ed esperto scrittore di cose gastronomiche, Felice Cunsolo».³³ Il metodo di compilazione seguito dall'autore fu profondamente diverso rispetto a quello seguito nel 1931: non più un questionario aperto ma interviste mirate a «circa duemila persone: cuochi, ristoratori, gastronomi, casalinghe, studiosi di folklore e storia locale. Inoltre sono stati intervistati per corrispondenza milletraquattro tra consoli del T.C.I., sindaci, presidenti di Camere di Commercio, di Enti provinciali per il Turismo, di Aziende di soggiorno, di Pro Loco» (p. 7). Anche la struttura risulta diversa: dopo una breve introduzione sulla cucina di ogni singola regione, si passa all'elenco dei piatti caratteristici, dei vini e – infine – delle specialità locali. Dalla partizione geografica spariscono, dunque, le province, mentre nei prodotti elencati si riducono notevolmente le materie prime, con sporadiche eccezioni coincidenti per lo più con prodotti di lusso: è uno dei segnali dell'ormai compiuto passaggio dell'Italia da Paese essenzialmente o prevalentemente agricolo a Paese essenzialmente industriale.

La trattazione delle singole regioni è più organica: al Piemonte sono dedicate 45 pagine, alla Val d'Aosta 5, alla Lombardia 41, al Veneto 37, al Trentino-Alto Adige 17, al Friuli-Venezia Giulia 18, alla Liguria 25, all'Emilia-Romagna 35, alla Toscana 35, alle Marche 21, all'Umbria 14, a Roma (che assomma in sé anche il Lazio) 25, all'Abruzzo 21, al Molise 2, alla Campania 24, alla Puglia 22, alla Basilicata 7, alla Calabria 20, alla Sicilia 33, alla Sardegna 16.

Alcuni piatti cambiano regione di appartenenza: per esempio, la

33. F. CUNSOLO, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1969, p. 5.

parmigiana di melanzane, definita nel 1931 «piatto [...] prettamente napoletano» (*Guida*, p. 363), nel 1969 è annessa alla gastronomia calabrese (p. 420). Per altri piatti è evidente la progressiva acquisizione di un maggiore spazio all'interno della gastronomia italiana: è il caso, per esempio, della *pizza*, nella cui descrizione nel 1969 si cita la celebre vicenda del pizzaiolo Peppino Brandi, creatore, per spirito patriottico della *pizza Margherita*; la denominazione è assente nella guida del 1931, in cui si cita invece la *pizza* come «cibo prediletto da re Ferdinando II, il più napoletano dei sovrani borbonici» (*Guida*, p. 367).

Nella denominazione dei piatti, la seconda edizione si discosta ben poco dalla prima. Leggermente più presente è il tipo *N alla* + deonomastico, come si può vedere da questo confronto per la Campania:

1931: *baccalà alla napoletana*; *bistecchine alla napoletana*; *braciolone alla napoletana*; *cervelli alla napoletana*; *crostini alla napoletana*; *fritto alla napoletana*; *funghi alla napoletana*; *polpi alla luciana* < del rione di Santa Lucia; *sarde alla napoletana*; *trippa alla napoletana*.

1969: *baccalà alla napoletana*; *braciolone alla napoletana*; *cervella alla napoletana*; *coniglio all'ischitana*; *crostini alla napoletana*; *fòlaga alla mondragonese*; *perciatelli alla sorrentina*; *polpi alla luciana*; *ragù alla napoletana*; *sarde alla napoletana*; *trippa alla napoletana*; *zuppa inglese alla napoletana*.

Nel caso già citato di *trippa* abbiamo qui *trippa a la trevisana*, *trippa a la trasteverina*, *trippa alla fiorentina*, *trippa alla monferrina*, *trippa alla napoletana*, *trippa alla parmigiana*. Rimangono ancora casi in cui questa tipologia è attestata pur in assenza di concorrenti reali, come nel caso di *bocconotti alla bolognese*, *telline alla livornese* o *saltimbocca alla romana* (per cui si perde la notizia dell'origine bresciana).

Si radicano ulteriormente i deonimici di luogo indicanti l'origine del piatto: ancora per la Campania compaiono nell'edizione del 1969 *calzone napoletano* e *minestrone napoletano*, mentre mancano esempi simili nell'edizione del 1931.

Abbastanza stabile anche il tipo *N alla* + mestiere. Per la Campania abbiamo nel 1931 *costata alla pizzaiola*, *fagioli alla maruzzara*, *macccheroni alla marinara* e *zuppa alla marinara*; e nel 1969 *costata alla pizzaiola*, *fagioli alla carrettiera* e *panzanella alla marinara*. Ancora assai diffusi, ma in leggera regressione rispetto al 1931, il tipo *N di* + toponimo e il parallelo *N+* deonomastico, come in *brodetto di Grado*, *cappelletti di San Leo*, *castagnole di Sacile*, *confetti di Sulmona*.

Continua a essere assai raro il tipo *N alla* + antroponimo (riscontro *agnolini alla Gonzaga, bisticca alla re Francescbiello* e di nuovo il *timballo alla Bonifacio VIII*) e ad avere, all'opposto, una notevole diffusione il tipo *N di* + nome di santo (per esempio *amarretti di san Geminiano, ciabatte di sant'Antonio, faccuni di santa Chiara*). Il dialetto pare ormai irreversibilmente in regressione, come si vede ancora per la Campania:

1931: *casatiello, castagne d'o prevete, castagne affumicare, cazunciel-
li mbuttunati, cervellatine* tipo di salsiccia; *cianfoll, cozzicbe, croc-
chè, fritarelli, gatto di patate, gatto di Santa Chiara, marnelle, manine
di pasta; mazzacuogni* 'scampi'; *mostaccere* 'savoiardi'; *mozzarella in
carrozza, patate* 'sogliole'; *panzarotti, papaccchio* 'peperone piccante';
pezzentella 'salsiccia composta da avanzi della lavorazione del matalè';
raffiofi, riso e cotene, rococo, sarrti, scurrilli 'fiori di zucca'; *sosamelli,
spulleccarielli, sproccoliati, stocco a funghitello, strangolapriveite, struf-
foli, tarantello* 'salume fatto con la pancia del tonno'; *torrano ch'e
cicule, viccillo* 'dolce di pasta lievitata ripieno di uova sode'; *zuppa di
maruzzze.*
1969: *auciat, caniscione con l'nuovo, casatiello, cecentelli, covigha,
diavullilli, fiorilli, fritarelli, gatto di patate, impepata di cozze, multi-
gnane c'o doce, panzerotti, perciatelli, rococo, sarrti, scagghinozz,
proccoliati, spulleccarielli, strangolapriveite, struffoli, susamelli, torrano
cu e cicule.*

Esso appare ancor più confinato a quelle denominazioni in cui il nome dialetale sia parso non sostituibile da un equivalente italiano: è il caso per esempio del *riso e cotene* del 1931 (p. 363) che diventa un più italiano *riso e cotenne* nel 1969 (p. 364), mentre i *cazunnielli mbuttunati* (p. 368) diventano dei *calzoncelli*. Anche gli *scurrilli* 'fiori di zucca' (1931, p. 366) da usare nel fritto diventano nel 1969 un *italianizzante fiorilli* (p. 356), i *panzarotti dei panzerotti* in generale, comunque, pare in decisa regressione l'interesse verso la varietà lessicale. Nella *Guida* del 1931 compare, per esempio, un'ampissima descrizione delle diverse tipologie di pasta:

Le forme delle paste lunghe sono molteplici: tra le paste bucate si comincia dai tipi di calibro maggiore, chiamati *ziloni*, per passare, in ordine di decrescente grandezza, ai *mezzanelli*, ai *macca-roncelli*, ai *perciatelli*, ai *bucattini*, ai *vermicelloni*, ai *vermicelli* o *spagbetti*, ai *vermicellini* o *spagbetti* ed infine ai capellini. Le paste piatte hanno come capostipite, per la sua maggior larghezza (da due a tre dita), la *lasagna*, da cui discendono le *lasagnelle*, le *felliccie*, le *fresine*,

i *tagliarelli*, lisci e ricci, i *tagliarellini*, le *passarelle* o *linguine*, e le *linguettine*.

Appartengono alle paste corte i *pàccheri*, i *rigatoni*, lisci e ricci, i *cannaroni*, i *maltagliati*, le *penne*, i *cannolicchi*, gli *stivaletti*, i *paternostri*, grandi e piccoli, oltre a numerosi altri tipi che spesso variano secondo le fabbriche, tra i quali le *stelline*, gli *acini di pepe*, gli *anellini*, gli *occhi di pernice*, le *punte d'ago*, i *millinfanti*, i *risini* (p. 358).

La descrizione delle varietà di pasta non solo è soppressa nell'edizione del 1969, ma la descrizione dei *perciatelli alla sorrentina* comincia con un «bucatini lessati» (p. 363), impensabile nell'edizione del 1931.

4. La cucina romanesca. Cosa emerge da questi due repertori per la cucina romanesca? Il caso dei termini gastronomici romaneschi, è – come ricordano Paolo D'Achille e Andrea Viviani³⁴ – particolare, sia perché «nel caso di Roma appare particolarmente problematica la distinzione tra regionalismi e dialettalismi, mentre sarebbe opportuno distinguere, anche sul piano lessicografico, le voci dialettali che risalgono certamente alla varietà romana di italiano, ma che restano assai marcate regionalmente, da quelle che vanno considerate dialettismi dell'italiano» (p. 107), sia perché «la componente romana nel lessico italiano risulta ancora sottostimata», sia infine per il difficile incasellamento entro rigide griglie lessicografiche del lessico gastronomico.³⁵ In aggiunta, come per molti termini gastronomici di provenienza genericamente centrale o (alto-)meridionale, Roma è stata un tramite culturale (e dunque anche linguistico) nei confronti del resto dell'Italia: è il caso, per esempio, delle *olive all'ascolana*.

Dall'edizione del 1969 escono, innanzitutto, due tipi di condimento: il *battuto* 'trito di carne, lardo e erbe aromatiche' e la *pastella* 'impasto per la frittura, composta da acqua, farina, lievito e sale'.³⁶

34. D'ACHILLE-VIVIANI, *Cucina romana*, cit.

35. Per il romanesco, si dispone di un primo lavoro sul lessico culinario (in senso forse anche esageratamente lato) con il *Glossario* di A. ALLORO, "Sette cose fa la zuppa..." ovvero l'arte di mangiar bene con poco, e vivere felici, in *Le cucine della memoria. Testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle Biblioteche Pubbliche Statali*, vol. II, *Roma e Lazio*, Roma, De Luca, 1995, pp. 329-413: si tratta di un glossario di circa 450 lemmi, tratti da tredici repertori.

36. Entrambi i lemmi mancano in Chiappini e in P. BELLONI-H.-NILSSON-EHLE, *Voci romanesche. Aggiunte e commenti al Vocabolario romanesco Chiappini-Rolandti*, Lund, Gleerup, 1957, mentre sono presenti in Ravaro.

Tra gli antipasti, compare nell'edizione del 1969 la *bruschetta*:³⁷ per questo termine il *Gradii* (che ne dichiara esplicitamente l'origine romana) propone una datazione al 1975,³⁸ ma essa può essere anticipata di quasi un secolo, al 1877, quando compare nel volume del Marcoaldi sul lessico fabrianese³⁹ s.v. *Pansanella, bruschetta*, nell'accezione generica di 'pane abbrustolito, condito con aglio e olio'. Per *bruschetta* esiste un geo-omonimo toscano, che indica una «zuppa di cavolo nero bollito, con l'aggiunta di pane abbrustolito strofinato con l'aglio» (*Gradii* s.v.). Con l'indicazione di un referente intermedio tra quello romanesco e quello toscano, il termine compare nella *Guida* del 1931, nella descrizione della provincia di Grosseto: «*Pane unto*. Fette di pane casalingo arrostito, agliate ed unte d'olio nuovo, all'epoca della frantura delle olive; per lo più si mangiano con i cavoli neri. Si chiamano anche *bruschette*» (pp. 263-64).⁴⁰

Rientrano tra i piatti di accompagnamento anche i *crostini alla provatura*, presenti già in Bonfigli Kirassich e nella guida del 1931 (ma tra i formaggi), e registrati precedentemente sia nelle *Cento specialità*, sia in Boni, sia nell'Agnetti, in quest'ultimo caso però con un dedalettizzato *pan dorato con la mozzarella e con le alici*.⁴¹

37. Il lemma manca in Chiappini e in Belloni-Nilsson-Ehle, *Voci*, cit. mentre è presente in Ravaro s.v.

38. Cfr. anche D'ACHILLE-VIVANI, *Cucina romana*, cit., p. 9. La ricetta si incontra anche in A. BONI, *La cucina romana: contributo allo studio e alla documentazione del folklore romano*, Roma, Tip. La Preziosa, 1930 [si cita dalla ristampa Roma, Newton

Compton, 1983; di qui in poi: Boni].

39. O. MARCOALDI, *Le usanze e i pregiudizii, i giuochi de' fanciulli, degli adolescenti e adulti, i vocaboli più genuini del vernacolo, i canti e i proverbi del popolo fabrianese*, Fabriano, Tip. G. Crocetti, 1877, p. 162.

40. Per il nome del piatto, cfr. anche il catalano *rosqueta* documentato in A. ATCOVER-F. DE MOLL, *Dictionari català-valencià-baleàr*, Palma de Mallorca, s.e., 1959, s.v. (si veda anche *Dictionari general de la llengua valenciana*, per la Secció de Lengua i Literatura Valencianes de la Real Acadèmia de Cultura Valenciana, consultabile all'indirizzo <http://dicionari.llengua.valenciana.com/general/> per il valenciano); cfr. anche J. FÀBREGA, *El gust d'un poble: els plats més famosos de la cuina catalana*, Valls, Cossetania, 2002, p. 86: «El pa amb oli tradicional, quan es torrava el, solia ser fregat amb all: és la torrada amb all catalana, la rosqueta valenciana o la brusqueta italiana».

41. Il termine *provatura*, registrato già in CARNVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., s.v. *provatura*, è presente in Chiappini, ma solo con il proverbio *Na provatura costa du' bbatoccchi* ('a provare una cosa ci si rimette poco'). Il proverbio è presente anche in Ravaro, che glossa però anche il significato proprio («mozzarella, formaggio fresco di latte di bufala») e la locuzione *[pagnoletta] a provatura e alice* («piccola forma di pane rotonda, imbotita con provatura e alici in salamoia»). Il lemma è regi-

Il settore dei primi piatti sembra essere, tra il 1931 e il 1969, il meno stabile. Rimangono gli *gnocchi di semmolella* (italianizzato in «semmolella» nel 1969; ha «semmolella» anche Boni), gli *spaghetti a cacio e pepe*, gli *spaghetti alla matriciana* (nel 1969 «all'amatriciana»), gli *spaghetti con aglio e olio* e la *stracciatella* (che nel 1969 diventa «alla romana»). Poche sono le aggiunte, ma di rilievo: i *maccheroni alla sangiovannara* (unico piatto che sembra aver avuto una fortuna transitoria, probabilmente anche per la sua somiglianza con la *carbonara*),⁴² gli *spaghetti alla carbonara* e gli *spaghetti alla gricia*. Ben sette sono le sottrazioni: il *brodetto pasquale*, le *fettuccine alla romana*, gli *gnocchi alla romana*, i *maccheroni con la ricotta*, la *minestra di farricello*, il *riso e regagli*⁴³ e gli *spaghetti col tonno*.⁴⁴ Rimane, invece, la *stracciatella* 'pietanza ottenuta gettando nel brodo bollente un composto di uovo sbattuto e parmigiano', datata dal *GraDit* al 1931 (ossia alla sesta edizione del Panzini), ma di lunga tradizione in romanesco, a partire dal Chiappini:⁴⁵ la pietanza compare anche in Bonfiglio Krassich (*minestra stracciatella*).

Sugli *spaghetti alla carbonara*,⁴⁶ inclusi nella *Guida* del 1969, parla nel senso di un'origine romanesca anche l'attestazione nei *Racconti romani* di Alberto Moravia⁴⁷ e più ancora quella in *Lunga vita di Trilussa* di Mario dell'Arco (1951): «all'assalto degli spaghetti "alla carbonara" o "alla carrettiera"» (p. 101). Manca invece documentazione per le *penne all'arrabbiata*, per cui pure un'origine romana può essere ipotizzata.⁴⁸

Tra le uscite, si registra quella degli *gnocchi alla romana* 'impasto di patate lessate e schiacciate con farina, ricotto in cannelli e tagliato in pic-

strato anche in G.C. PERESIO, *Il Jacaccio ovvero Il palio conquistato*, II, Testo del poema e lessico, a c. di F.A. UGOLINI, Roma, Società Filologica Romana, 1939, s.v.

42. «Questi maccheroni hanno un condimento di burro, formaggio parmigiano, tuorli d'uovo. Qualche trattore di linea moderna aggiunge pure della panna e li rende grevi» (CUNSOLO, *Guida*, cit., p. 316).

43. Il piatto è in Bonfiglio Krassich (*risotto con rigaglie*).

44. Tre sono le ricette presenti in Bonfiglio Krassich ma assenti nella *Guida* del 1931: la *minestra di pasta e broccoli alla romana*, la *minestra di ceci alla romana* e il *brodetto alla romana*.

45. La voce è presente anche in Ravaro, che non fornisce però attestazioni nel romanesco letterario.

46. Per cui cfr. D'ACHILLE-VIVIANI, *Cucina romana*, cit., pp. 12-13.

47. Cfr. G. LAUTA, *La scrittura di Moravia. Lingua e stile dagli Indifferenti ai Racconti romani, con un glossario romanesco completo*, Milano FrancoAngeli, 2005, s.v.

48. Si veda ancora D'ACHILLE-VIVIANI, *Cucina romana*, cit., pp. 12-13.

colli pezzi! Tuttavia, gli *gnocchi alla romana* sono un piatto diverso, come mostra Chiappini s.v. *gnocco* che glossa la locuzione *gnocchi a la romana* con «gnocchi da latte», ossia – in realtà – con un dolce.⁴⁹

Piuttosto incongrua invece pare l'uscita delle *fettuccine*, piatto (e denominazione) la cui origine romana è segnalata dal *GDL*⁵⁰ ma non dal *Gradii*, che data la voce al 1865. Anche in questo caso le attestazioni lessicografiche romanesche sono successive, in Chiappini s.v. *fettuccine* (con chiusura della protonica) e in Ravaro. Da notare che in Bonfiglio Krassich al piatto condito col sugo di pomodoro si sostituiscono le *fettuccine con le alici*.

Relativamente stabili il settore dei pesci – con tre piatti in comune (*baccala in guazzetto*, *ctriole coi piselli e seppie con i carciofi*), tre ingressi (*ctriole alla fiumarola*, *lattefritti e mazzancolle fritte*) e un'uscita, che peraltro non sembra rispondere a un'effettiva uscita dalla gastronomia locale (i *filletti di baccala fritti*) – e quello dei secondi di carne: ben 19 sono qui i piatti in comune – *abbacchio alla cacciatora*,⁵¹ *antimelle al prosciutto*, *cinghiale in agrodolce*,⁵² *codà alla vacchinara*, *coratella*, *costarelle con la pannurella*, *gaffi*,⁵³ *guance del buè*, *gallinaccio brodet-tato*, *garofolato* («garofolato di manzo» nel 1969),⁵³ *invollini di cavolo*, *lingua in agrodolce*, *lumache* alla romana nel 1969),⁵¹ *milza di buè* (con l'aggiunta – non del tutto perspicua – di «in umido» nel 1969, che sarà – evidentemente – un «al sugo» in romanesco), *paghiata* (ma predilige la forma più dialettale «pajata» l'edizione del 1969), *pollo in padella* («pollo alla romana» nel 1969),⁵⁵ *saltimbocca alla romana*, *torciolo* («fette di pancreas condite d'olio, sale e pepe e cotte sulla griglia», p. 320), *trippa alla romana* (ma che diventa una poco attestata «trippa a la trasterverina» nel 1969)⁵⁶ e *uccelletti di campagna* («uccellini di campagna» nel 1969). Tra le forme non in comune, le entrate nel 1969 sono poche (appena cinque: *arrostini alla decorata*,⁵⁷ *bracioline d'abbacchio in cas-*

49. Cfr. *infra*.
 50. *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, diretto da S. Battaglia [poi G. Barberi Squarotti], 24 voll., Torino, UTET, 1961-2007.
 51. Cfr. anche le *Cento specialità (bocconcini appetitosi d'abbacchio)*.
 52. Cfr. anche le *Cento specialità (cinghiale agro-dolce alla romana)*.
 53. Cfr. L. LORENZETTI, *Il Lazio e Roma*, in *Saperi e sapori*, cit., II, pp. 453-83, p. 473.
 54. Cfr. anche Bonfiglio Krassich (*lumache di vigna alla romana*).
 55. *Pollo in padella alla romana* è il nome della pietanza anche nelle *Cento specialità* e in Bonfiglio Krassich.
 56. Per *trippa alla romana*, cfr. anche Bonfiglio Krassich.
 57. Dovrebbe trattarsi degli *arrostini abruzzesi*, per cui Roma ha fatto da centro di irradiazione nella gastronomia italiana.

seruola, coratella d'abbacchio con carciofi, involtini di manzo alla romana e lepre in agrodolce) mentre ben 12 sono le uscite: *abbacchio arrosto, abbacchio brodetto, bracioline d'agnello, budelline* [di pollo] *brodettate, corallina 'salame', costolette d'abbacchio a scottadito, fegatelli, lombello, maiale in agrodolce, polmoncino di vitello, stufatino, testicciole* (già un tentativo di italianizzazione per il romanesco *testarella*) *d'abbacchio al forno*.

Tra i secondi di carne, il dialetto appare assai più radicato: è il caso, per esempio, di termini entrati in pianta più o meno stabile nel patrimonio linguistico nazionale come *abbacchio*; di piatti tipicamente romani di grande notorietà e come tali saltuariamente registrati nella lessicografia nazionale, come *coda alla vaccinara*⁵⁸ o *pajata* (entrambi registrati nel *GrADIt*, con datazioni rispettivamente a un XX secolo generico – da restringere probabilmente almeno alla prima metà⁵⁹ – e al 1950)⁶⁰ o *testicciola*: il solo *pajata* è anche nel Chiappini (che registra anche la forma «civ[ile]» *pagliata*);⁶¹ di termini dialettali, come *gaffi*,⁶² *panuntella*⁶³ e *torciolo*: per quest'ultimo in particolare entrambe le *Guide* (o più probabilmente quella del 1931, che trascina con sé poi la *Guida* del 1969) propendono per la forma con la sorda iniziale, anziché per quella con la sonora con cui il lemma compare in romanesco (cfr. Chiappini s.v. *dolciolo, dorciolo*).⁶⁴

Da notare è anche il cambio di referente per il termine *coppiette*, che nella *Guida* del 1931 erano descritte come «polpette di carne di

58. Cfr. LAUTA, *La scrittura di Moravia*, cit., s.v. *coda alla vaccinara* per le attestazioni in Moravia. La ricetta è anche in Bonfiglio Krassich (*coda di bue alla vaccinara*).

59. Il termine compare in L. GESSI, *Roma, città e dintorni*, Roma, Libreria dello Stato, 1949, p. 192.

60. Ma a Roma la prima attestazione di *pajata* sarà da retrodatare almeno al 1872: «er Sabito a sera nun cià antra robba cucinata, si nun che pajata e trippa» (*Lettera tra-steverina*, in «La Frusta. Giornale politico morale», a. III, n. 170, 31 luglio 1872, p. 2).

61. «Term[ine] dei beccai, Intestini tenui del bue o della vitella *camporeccia*, cioè della vitella che ha cominciato a pascolare, così chiamati perchè quando si estraggono dall'animale vi si trova dentro della paglia non digerita».

62. Per cui cfr. Chiappini s.v. *gaffo*: «Pelle carnosa aderente alla mascelle del bove. È cibo per la povera gente» e Ravaro s.v. *gaffo*, con esempi da Fefè.

63. Per cui cfr. Chiappini, s.v. *panontella*: «Panunto, Pane unto col grasso delle bracioline di maiale arrostiti sulla graticola o delle salsicce arrostiti allo spiedo. Cibo gradito al volgo» e Ravaro s.v. *panontella*, con esempi letterari da Barbosi, Chiappini e Fefè.

64. La forma *torciolo* è documentata, però, anche in Belloni-Nilsson-Ehle s.v. *dorciolo*: «si dice anche *Torciolo*». La voce, tuttavia, non doveva essere molto nota tra gli anni Trenta e Quaranta, visto che il Rolandi, nelle *Postille* al Chiappini, glossa il termine con «cosa dolce che alletta».

manzo tritata ed impastata con prosciutto, aglio prezzemolo, uova, mollica di pane, parmigiano, uva secca, e pignoli, impanate, fritte nello strutto e ricotte nel sugo di carne» (p. 320), secondo una descrizione compatibile con la chiosa che s'incontra in Chiappini, s.v. «polpette»⁶⁵ in Bonfiglio Krassich (*coppiette di carne cruda*) e poi nella *Guida del* 1969 sono invece descritte come «una specialità sul punto di scomparire. Asticciole della lunghezza di tre centimetri o poco più, di carne di cavallo salata, seccata e impregnata copiosamente di peperoncino» (pp. 313-14).⁶⁶

Si amplia invece notevolmente il panorama dei fritti: al *fritto alla romana* (*fritto scelto*) e ai *suppli al telefono*, presenti in entrambi i repertori (e già anche nell'Agnetti e poi in Bonfiglio Krassich, benché con nomi ridondanti, come *fritto misto alla romana* e *suppli di riso al telefono*), nel 1969 si aggiungono i *fiori di zucca farciti*, il *pandoratio alla romana* e la *provatura frita*.

Tra le diverse portate, il segmento più stabile sembra essere quello dei contorni: otto sono i piatti in comune – *broccolotti di rape* (*strascinati*) (solo «broccolotti strascinati» nel 1969⁶⁷), *carciofi alla giudia*,⁶⁸ *carciofini sott'olio*, *fagiolini con le coctiche*, *fagiolini a corallo*, *misti-canzza*, *piselli al prosciutto* e *pomodori ripieni di riso* – con sei ingredienti (e tre uscite (*cicoria strascinata*, [carciofi] *cimaroli* e *gobbi* 'cardi')). Tra i dolci, cinque sono stabili (la *crostata di ricotta*, le *frappe*, i *maritozzi*, il *panziallo* e la *zuppa inglese*), cinque sono le entrate (i *bocconotti*, il *punch alla romana*, i *ravioli con la ricotta*, i *tozzetti* e le *ubriacabelle*) e sei le uscite (le *frittelle* [di san Giuseppe], la *ginnicata*, gli *gnocchi di latte*, il *pan pepato*, i *pasticcetti di gnocchi* e la *pizza di Pasqua*.⁶⁹

65. Cfr. anche F. AVOLIO, *L'ultima frascibèta. Parole e cibi di una cultura alimentare in via di estinzione*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 603-9, a p. 608.
66. Cfr. anche LORENZETTI, *Lazio e Roma*, cit., p. 463.
67. Per i *broccoli strascinati*, la prima attestazione che ho reperito è in F. COEN ALBERTS, *Bussola per lo studio pratico della lingua italiana*, Londra, Treutel, 1831, p. 69, in cui viene fornito un elenco di piatti romani con delle spiegazioni francesi. La ricetta compare anche nell'Agnetti (solo *broccoli*).
68. La ricetta è registrata anche in Agnetti e in Bonfiglio Krassich.
69. L'unica altra registrazione di questo dolce è nelle *Cento specialità* (pizza romana di Pasqua).

5. Che è mai la gricia? Interessante il caso degli spaghetti (e non *bucatini*, come oggi) alla matriciana/all'amatriciana 'con un sugo a base di pomodoro, guanciale e pecorino'.⁷⁰ La locuzione (*spaghetti, maccheroni*) *alla matriciana* è documentata, secondo il *DI*⁷¹ a partire dal 1935 (Panzini),⁷² ma essa è retrodatabile almeno al 1911 nell'ultima edizione del volume *I briganti celebri italiani* di Eugenio Rontini (Firenze, Salani, 1911): «dopo mangiati gli spaghetti *alla matriciana* (conditi soltanto di pepe e cacio pecorino)». La diffusione della forma *all'amatriciana* è invece più recente: la prima attestazione fino a oggi nota è quella nei *Racconti Romani* di Moravia (1955).⁷³ Tuttavia la pietanza compare nell'indicazione «maccheroni all'amatriciana» ancora nella *Guida gastronomica* del 1931, ma – significativamente – non nella descrizione del piatto fatta nella cucina romana, bensì nella sezione dedicata al Lazio, nella provincia di Rieti, alla voce *Amatrice*. Spaghetti *alla amatriciana* è anche in Boni: «Gli spaghetti alla amatriciana e come si dice a Roma alla “matriciana” godono nella cucina romana un favore universale» (p. 44). Sia *matriciana* che *amatriciana* sono assenti nei dizionari romaneschi fino al Ravaro, che registra la locuzione *spaghetti a la matriciana*.

Sia nel quarto volume, dedicato all'Italia Centrale, della *Guida d'Italia* del Touring Club Italiano,⁷⁴ sia in Boni (p. 44), sia nella *Guida gastronomica* del 1931, sia in Bonfiglio Krassich (p. 131) la ricetta prevede già un condimento con pezzi di pomodoro: viceversa il citato Rontini e molti romani nati all'indomani della seconda guerra mondiale⁷⁵ indicano una (a)matriciana originariamente in bianco, ossia con il condimento chiamato oggi *alla gricia*.⁷⁶

Gli *spaghetti alla gricia*,⁷⁷ sostanzialmente ignoti al patrimonio alimentare tradizionale della popolazione meno giovane, almeno con questa denominazione, appaiono per la prima volta nel 1965 nel volu-

70. La ricetta è anche in Bonfiglio Krassich (*spaghetti alla matriciana*).

71. W. SCHWEICKARD, *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, Tübingen, Niemeyer, 1997-.

72. *Gradi* data il termine al 1905, quindi probabilmente con la prima edizione del *Dizionario moderno* del Panzini in cui, tuttavia, la forma – almeno a lemma – non compare.

73. Cfr. LAUTA, *Scrittura di Moravia*, cit., s.v.

74. Milano, Touring Club Italiano, 1925, p. 226.

75. Cfr. anche D'ACHILLE-VIVIANI, *Cucina romana*, cit., p. 111.

76. La ricetta della *matriciana* in bianco compare anche in A. GOSETTI DELLA SALDA, *Le ricette regionali italiane*, Milano, Solares, 1967, p. 686.

77. Cfr. ancora D'ACHILLE-VIVIANI, *Cucina romana*, cit., p. 111.

me di Mario dell'Arco *L'osteria cucinante*⁷⁸ e compaiono anche nella *Guida* del 1969. *Guida* registra la locuzione, etichettandola come romanesca, datandola genericamente al sec. XX, parlando di «sugo all'amatriciana senza pomodoro». L'etimo muoverebbe da *gricio* ('grigio' in romanesco) per il colore del condimento.

L'unico dizionario romanesco che registra l'espressione è, ancora una volta, Ravaro, che invece collega la denominazione ai *grici*, cioè agli *orzaroli* 'olandoli', venditori di pane, olio e altri generi alimentari, così detti a Roma perché «coloro che esercitano quest'industria, per la massima parte, sono nativi della Valtellina, terra situata in prossimità dei Grigion» (Chiappini s.v.);⁷⁹ secondo Roberti il nome si spiega «anche per il colore grigio-cenere dei lordi grembiuli dagli stessi indossati».⁸⁰ La spiegazione etimologica non è accolta, e nemmeno commentata, nel *DI* s.v. *Grigion*.

Va peraltro segnalato che la *Raccolta di voci romane e marchigiane* del 1768 registra «Griscia, v. *vecchia*. § *Gente griscia*, v. *gentie rozza*, *grossolana* (*fiaccaccio*, cit., p. 40; cfr. anche Ugolini; entrambi i significati in Zanazzo),⁸¹ mentre Chiappini s.v. *gricio* registra il solo significato proprio di 'grigio'. Ciò che fa maggiore difficoltà per l'accettazione dell'etimo è che, come segnalano anche Belloni-Nilsson-Ehle s.v. *gricio*, l'accezione di 'olandolo' è indubbiamente arcaica, mentre l'espressione *alla gricia* appare come molto recente (o comunque non documentata prima degli anni Sessanta).

Una diversa spiegazione, sempre di tipo deonomastico, che ha goduto e gode di una certa diffusione (si leggeva fino al 2012 anche nelle edizioni della guida Lonely Planet dedicata a Roma), è che il nome derivi da quello della piccola frazione di Grisciano (oggi nel comune di Accumoli, in provincia di Rieti),⁸² in cui dal 1991 ogni 18

78. Roma, Nuovo Cracas, 1965, p. 51: «In vicolo della Luce, Inese preparava tranquillamente la sua maritiana in bianco, detta "alla gricia"».

79. Dalla definizione del Chiappini dipende probabilmente Ravaro, che registra il significato di «botteggato di pane ed altri generi alimentari».

80. G. ROBERTI, *Mestieri e mestieracci nella poesia romanesca dal '600 ai nostri giorni*, Roma, Centro Romanesco Trilussa, 1994, p. 21.

81. Cfr. rispettivamente *Raccolta di voci romane e marchigiane riprodotta secondo la stampa del 1768*, con pref. di C. Merlo, Roma, Società filologica romana, 1932, p. 40 e G. ZANAZZO, *Voci dell'antico dialetto romanesco*, a c. di G. Vaccaro, Roma, il Cubo, 2009, s.v. *gentie birba*, *gricia* e *gricio*.

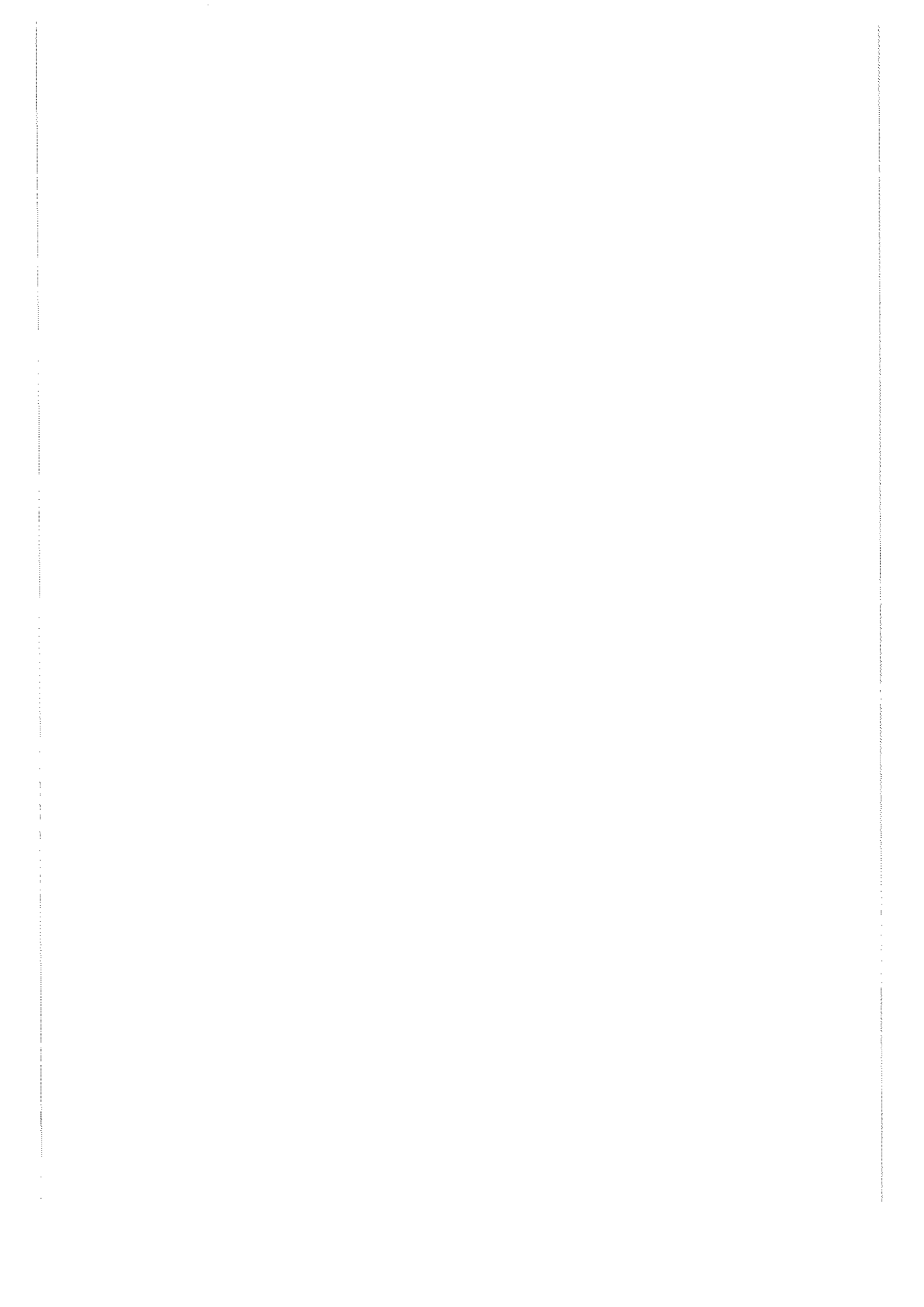
82. Credo che il primo a proporre questa derivazione sia stato L. CELANI, *Notizie storiche di Grisciano d'Accumoli e della sua pieve parrocciale*, Grisciano, Associazione amici di Grisciano, 1995.

agosto si tiene una «sagra della pasta alla griscia». Tuttavia quest'ipotesi mi pare poco probabile, tanto per ragioni linguistiche quanto per ragioni storiche. Innanzitutto è difficilmente spiegabile il passaggio *Grisciano* topon. > *gri(s)cio* etnico (analogo a un eventuale *Milano* > **milo*). In secondo luogo, per casi come «alla (a)matriciana» o «alla norcina» disponiamo di attestazioni indipendenti che documentano l'uso dell'etnico in area romana con un significato specifico – 'venditore di generi alimentari' per *matriciano* o 'chi si occupa della macellazione dei maiali e delle preparazione degli insaccati' per *norcino*: cosa che manca tanto per *gri(s)cio* quanto per *gri(s)ciano*. In terzo luogo, la diffusione della *gricia* sembra essere molto più tarda di quella della *matriciana*. Tanto più che il piatto è descritto anche, nel 1930, da Ada Boni, ma non con il nome di *spaghetti alla gri(s)cia*, bensì con quello di *spaghetti alla "marchigiana"*. La descrizione è però quella di una matriciana "in bianco": «cotesti spaghetti alla marchigiana sono una variante di quelli alla marchigiana dai quali si differenziano per l'assenza di pomodoro» (p. 46).

La provenienza da Grisciano mi pare, pertanto, dovuta più a un parallelismo con le vicende e la grande fortuna degli spaghetti all'amatriciana, sentiti come tipici della vicina Amatrice, che a una vera e propria origine griscianese.

Nel dubbio, insomma, tra etimologia, lessicografia e documentazione, pare saggio seguire la ricetta che Oronzo E. Marginati proponeva nell'erudizione al suo pupo: «ricordati che l'ozzio è il padre dei vizzi, ma la fatica è la madre dei calli, per cui, fra i due, scegli sempre i spaghetti alla matriciana».⁸³

83. O.E. MARGINATI, *Come ti erudisco il pupo*, Roma, L. Cappelli Editore, 1915, p. 33.



Trasgressioni conviviali nell'opera lirica *

DI FRANCO ONORATI

Vietato consumare cibi in scena. I personaggi dei melodrammi solitamente non mangiano. Il livello generalmente “alto” del teatro musicale non lo permette: masticare cibarie più o meno succulente viene considerato disdicevole; questa abiura del cibo nasce probabilmente dalla considerazione che cantare e masticare non sono funzioni compatibili: se infatti la simulazione del bere si risolve nel breve gesto di accostare le labbra al bicchiere (nel lessico operistico variato in: calice, nappo e persino tazza), fingendo poi di inghiottire, altra cosa è la masticazione, che si presta ben poco alla finzione scenica.

Non che manchino nell'opera evocazioni di pasti più o meno lautissimi: ma si tratta appunto, di evocazioni, accenni, allusioni che chiamano in causa piatti descritti, magari anche con dovizia di particolari, ma che restano virtuali, astratti, ipotetici. Non mancano davvero gli esempi.

Nella seconda opera di Verdi *Un giorno di regno* (1840), che non a caso è un melodramma giocoso, il coro d'apertura così inneggia ai pia-

* Questo testo nasce dalla relazione presentata al Convegno di studi *Mò senti er pranzo mio*, tenuto presso la Fondazione Besso (Roma 29-30 novembre 2012) e mantiene le originarie caratteristiche della forma discorsiva per cui era stato concepito, caratteristiche accentuate dall'ascolto, nel corso della conversazione, dei seguenti brani musicali: 1) la romanza «Fin ch'han del vino/ calda la testa/ una gran festa/ fa' preparar» dal *Don Giovanni* di Mozart, atto I, scena XV, nell'interpretazione del basso William Shimell, sotto la direzione di Riccardo Muti alla guida dei Wiener Philharmoniker; 2) la scena del brindisi dal *Macbeth* di Verdi, atto II, scena V, nell'interpretazione di Fiorenza Cossotto, sotto la direzione di Riccardo Muti alla guida della New Philharmonia Orchestra.

ceri della tavola: «Quante feste, quanti onori! Quante mance ai servi-tori! Che banchetti sontuosi/ che festini strepitosi, ma a questo festo-so *inchipiti* non segue una realistica imbandizione.

Il secondo atto della *Forza del destino* (1862) si svolge in una grande cucina d'osteria. La didascalia introduttiva sciorina una serie di dettagli che preannunciano un desinare alla buona, noi diremmo casareccio: «A destra, in fondo, un gran focolare ardente con varie pentole... da un lato, gran tavola apparecchiata... l'oste e l'ostessa sono affaccendati ad ammanir la cena... sopra altra tavola, vino, bicchieri, fiaschi, una bottiglia d'acquavite...». E finalmente la scena si anima: «l'Ostessa avrà distribuito il riso e siede cogli altri. In seguito è servito altro piatto». Ma dobbiamo accontentarci dei commenti dei vari commensali, che non sono pochi (tutto nella *Forza del destino*, è fuori misura); «Buono», «Eccellente», «Par che dica mangiam!», premessa ad un elogio corale all'Ostessa. Ma lo scor-cio enogastronomico non entra che di sguincio nell'azione, risolvendosi in una nota di colore, del tutto marginale all'intreccio, tutt'al più sollevan-do la curiosità dello spettatore: «sarà stata paela?».

Per starcene alla stessa opera, Fra Mellitone è impegnato «a distribu-ire col ramaiolo la minestra ai poveri», ma finisce per litigare con quel-li che gli chiedono «Un po' di quel fondaccio ancora ne donate» ai quali replica furioso: «Il ben di Dio, bricconi, fondaccio voi chiamate?»: sce-netta di genere della quale può darsi lo stesso giudizio di cui sopra.

Lo stesso può dirsi del *Falsiff* (1893); il conto che l'oste presenta al protagonista comprende «6 polli, 3 tacchini, 2 fagiani e un'acciugga»; ma anche qui siamo alla semplice lettura di uno scontrino, che allude a un pasto che c'è già stato, finendo nella capaci fauci del grasso epulone.

Un ricco antipasto stile *nouvelle cuisine* è annunciato dall'oste alla turbolenta masnada di giovani affamati che lo assedia all'aprirsi del primo atto della *Manon* di Massenet (1884); l'elenco è davvero succu-lento, sentiamo: «Hors d'oeuvre de choix et diverses épices! Poissons! Poulet! Un buisson d'écrivisses! Et pour arroser le repas des vieux vins! Et pour compléter les services le pâté de canards!» cioè a dire: «Sceleta di antipasti variamente speziati! Pesci! Polli! Gamberetti in bella vista! E vecchi vini per annaffiare il pasto! E per completare il servizio un pâté di anatra». Tutto bene; ma i commensali in questione si affrettano ad entrare nell'adiacente padiglione, dove si godranno tutto quel ben di Dio. Ancora una volta la scena si svolge in un «altrove», lasciando gli spettatori ad immaginare il lieto banchetto.

Non meno assortito è il menu sciorinato nei vari atti della puccinia-na *Bohème* (1896) che gli squattrinati aristoidi protagonisti dell'opera

scroccano ad occasionali mecenati: dall'arrosto freddo e dal pasticcio dolce del primo atto, si passa al ricco repertorio mangereccio del Quartiere Latino, che offre ai commensali arance, datteri, caldi marroni, torroni, panna montata, crostata, caramelle, salame, cervo arrosto, tacchino, aragosta senza crosta, ragù, pollo, burro e cacio, uova, pane, un'aringa, salmone, carote, trote, prugne di Tours. E su tutta quella grazia di dio, può scorrere latte di cocco, bordò, birra, caffè, vin del Reno, vino da tavola e sciampagna. Insomma un'abbuffata direttamente proporzionale ai capaci stomaci degli avventori. Ma anche qui il pantagruelico elenco non inganni: la maggior parte dei cibi elencati viene reclamizzata dai venditori che affollano quella festosa serata della vigilia di Natale; si torna così alla mera elencazione.

Pur sempre nell'ambito del virtuale si resta nel mozartiano *Don Giovanni* (1787), laddove il protagonista offre cioccolata, caffè, vini, prosciutti a Masetto, «alla bella gioventù» e alle «belle donne» che lo accompagnano per poter restare solo con Zerlina; nell'ultimo atto il «pezzo di fagiano» è quello che Leporello, di nascosto, piano, piano, vuole inghiottire, mentre serve l'ultima cena a Don Giovanni: ma il boccone gli va di traverso, perché il suo padrone se ne accorge.

Qui a dire il vero assistiamo a una vera cena: dice la didascalia «Sala: una mensa preparata per mangiare»; servito da Leporello, Don Giovanni mangia, gustandosi le pietanze che il cuoco ha preparato e che non esita a lodare: «Ah che piatto saporito». Ma sappiamo come va a finire: si tratta della cena alla quale il «giovane cavaliere estremamente licenzioso» (questa la definizione che dà del personaggio il librettista Lorenzo Da Ponte) ha invitato il Commendatore, cioè il padre di Donna Anna da lui ucciso nella prima scena dell'opera. Finisce – come sapete – che Don Giovanni viene scaraventato tra le fiamme dell'inferno; ma insomma, se l'è voluta. Non solo ha trasgredito un sacrosanto divieto: quello di invitare a cena un morto; ma nulla mi vieta di pensare che a quella gravissima trasgressione ne segue un'altra: il dissoluto non poteva pensare di cavarsela, violando impunemente il divieto di mangiare in scena.

Di violenza tutta nibelungica è il frammento gastronomico che si coglie nel wagneriano *Sigfrido* (1876): la cenetta che il nano Mime propone al protagonista è questa: «Dallo spiedo ti porto l'arrosto/ il brodo assaggeresti volentieri?/ Proprio per te l'ho cucinato», ricevendone peraltro questa violenta e scanzonata risposta: «L'arrosto l'ho arrostito io a me stesso/ la tua brodaglia, ingozzala da solo» e, senza voltarsi, gli scaraventa via di mano pignatta e arrosto.

Addirittura un quartetto della frittata è inserito nell'opera di un giovane Bizet in *Le Docteur Mitracle* (1857): il protagonista, un giovane ufficiale innamorato della figlia di un magistrato che non sopporta i militari, si fa passare per cuoco e gli serve una disgustosa *omelette*. Questa rapida rassegna conferma che nell'opera non si mangia: nel migliore dei casi ci viene offerta una deliziosa descrizione di cibi; ma, se si mangia, ciò avviene fuori scena.

Dei brindisi: variazioni sul tema. Ben altra fortuna hanno i brindisi, in questo caso la simulazione è più agevole e poco importa che il protagonista di turno di fatto non inghiottisca nulla. Il brindisi si presta ad arte di bravura in cui il cantante, col calice in mano, può discutere su una vasta gamma di temi, che vanno dall'amore – come nella *Traviata* – alla morte – come nel caso del *Tristano e Isotta*. La mia ricognizione su questo argomento non vuole essere un catalogo esaustivo: non è questo il luogo per una completa rassegna delle arie in cui si brinda o si degusta il caffè (il caffè, dopo i vini di marca o lo champagne, si colloca in buona posizione nelle situazioni conviviali del melodramma). A voler citare qualche precedente di degustazione presente in opere anteriori all'Ottocento, possiamo limitarci a due esempi:

L'*Orientea* del compositore toscano Marco (o anche Pietro) Antonio Cesti (1623-1669): nell'opera (che risale al 1649) fa per la prima volta la comparsa il Marzemino, esordio di una fortunata carriera in musica; qui il personaggio di Gelone canta: «Quant'è dolce il rimtar/ dalla botte uscir fuor/ Marziminno liquor/ che può l'anima bear/ E se dolce è quel veder,/ quant'è più dolce imbraccarsi e ber».

L'altro precedente va ravvisato nella *Kaffee-Kantate* composta da Bach negli anni Trenta del Settecento: un'operetta da camera commissionatagli da un noto locale di Lipsia, il Caffè Zimmermann; ne è protagonista una giovane donna che ha preso il vizio del caffè, dal quale il padre riesce a stornarla minacciando di farla rimanere zitella

Ma quasi mai il brindare è fine a se stesso, spiegato cioè nel puro piacere del bere o nell'elogio del vino degustato; prevale semmai una sorta di finzione: mentre cioè tenori o soprani fingono di sorvegliare gorgheggiando allegramente, tra le righe dei versi enologici trapela un "sotto testo" che ha musica e il contesto drammaturgico del momento rendono ben chiaro agli spettatori. E questa doppia lettura dei brindisi si che mi ha fatto intitolare questo mio intervento "trasgressioni convi-

viali”, dove la parola trasgressione intende riferirsi appunto al dirottamento di queste arie dal loro apparente significato conviviale al vero contenuto che vi è sotteso.

Mi spiegherò con alcuni esempi. Comincerei dall'elogio che Don Giovanni fa del vino nell'opera già citata a proposito della cena che precede la tragica fine del protagonista; in precedenza, in vista di un'altra delle sue mascalzionate, Don Giovanni aveva dato istruzioni a Leporello di far bere in abbondanza uomini e donne fino a portarli all'ubriachezza, il che avrebbe reso più facile il suo progetto di sedurre Zerlina. A commento di questo intendimento, Don Giovanni canta l'aria *Fin ch'han del vino*. L'andamento frizzante, scoppiettante della musica ha fatto definire questa romanza «l'aria dello spumante»; anche in questo, come in altri casi, l'elogio del bere non è fine a se stesso: si esalta piuttosto la capacità dell'alcol di inebriare, di far smarrire la lucidità, di far cadere i freni inibitori; e se ciò si verifica in una donna, Don Giovanni se ne ripromette una conquista più facile.

Passerei a quel buongustaio di Rossini, che la sapeva lunga in fatto di bocconcini delicati, tanto da aver legato il suo nome a una ricetta per i *tournedos*; la sua ghiottoneria, non paga di tradursi in sapienti manicaretti, trascinava generosa nella sua stessa produzione musicale: nella raccoltine composte durante il lungo soggiorno parigino troviamo sonate intitolate *Frutta secca*, oppure *Fichi, mandorle, uva passa e nocciole* o ancora *Quattro antipasti*.

Ma è sui benefici effetti del caffè, presente in due sue opere, che val la pena di citarlo. Un caffè, per esempio, come quello che Isabella, protagonista de *L'Italiana in Algeri*, offre a Mustafà, il sultano turco che di lei s'è invaghito. Lo scenario annovera tutti gli esotismi tipici dell'opera buffa ambientata in un indeterminato “Oriente”, che è un luogo deputato piuttosto che una realtà geografica (non a caso la didascalia, maliziosa, dice: «La scena *si finge* in Algeri»). E dunque fra eunuchi impassibili, femmine del serraglio, corsari algerini e schiavi italiani viene servito il caffè – lo portano, *ça va sans dire*, due mori – una bevanda il cui aroma sprigiona turchesche fragranze. Isabella, indomita e viperina, ne porge una tazza a Mustafà e mentre questi degusta, l'italiana gli prepara il tranello entro cui lo farà cadere, sconfitto e sbefeggiato.

Non meno galeotto, sempre in Rossini, è il caffè che troviamo nella scena madre de *Il Turco in Italia*; rispetto alla precedente opera, la simmetria geografica è rovesciata: stavolta è Selim, principe turco, che nel corso di un *inclusive tour* sbarca in Italia, approdando nelle vic-

nanze di Napoli. La protagonista di turno è Donna Fiorilla che alla vista di Selim («Che bel Turco! Avviciniamoci...») prova qualche brivido di troppo; è sposata, d'accordo, ma che noia col marito Don Geronio. Col suo sapiente repertorio di malizie partenopee circuisce il turco e lo invita a casa, donde, atto primo, scena nona, il seguente dialoghetto:

(E recato il caffè)

FIORILLA Ecco il caffè

SELIM (Non posso più)

FIORILLA (*versando e porgendo*) Prendete

SELIM (Che mano delicata!)

FIORILLA Lo zucchero è bastante?

SELIM (Che maniera elegante! Che begli occhi e che foco in lor scintilla!)

FIORILLA (Il Turco è preso).

In entrambi i casi citati, le volute aromatiche della "tazzulella" sono cadere nella trappola il più ingenuo dei due, il turco. Dalla leggerezza rossiniana alla drammaticità verdiana il passo è lungo.

Nel *Macbeth* di Verdi (1847) la scena centrale del II atto ci porta in una «Magnifica sala. Mensa imbandita» ove Macbeth e sua moglie festeggiano la loro ascesa al trono di Scozia, al quale – sia detto per inciso – essi sono giunti dopo aver ucciso Duncan, il precedente re, e il generale Banco. All'inizio del banchetto il padrone di casa rivolge questo invito alla Lady, sua moglie: «La mia consorte assidasi/ nel trono a lei sortito/ ma pria le piaccia un brindisi/ sciogliere a vostro onor». La signora non si fa pregare e subito intona un'aria di brindisi i cui versi sono tutto un inno al «balsamo/ che nova vita/ ridona al cor». Si direbbe insomma un brindisi rituale, con l'invito al «diletto» e alla morte del dolor come si legge nell'apertura dell'aria: «Si colmi il calice/ di vino eletto/ nasca il diletto/ muoia il dolor». Ma sopraaggungono i sicari, incaricati da Macbeth di uccidere Banco, a guastare la festa: in un furtivo e sommesso «a parte» essi informano il loro mandante che Banco è stato ucciso. Senonché la notizia di questo omicidio ha l'effetto di turbare Macbeth che in delirio scorge l'ombra di Banco sederglisi accanto; la Lady è costretta ad interrompere la sua aria di libagione: che può riprendere solo quando Macbeth riacquista la sua lucidità. La ripresa del brindisi avviene, però, in un contesto drammaturgico del tutto diverso dal momento iniziale: in mezzo c'è stato il plateale delirio del marito.

Allora voi capite che l'a capo intonato dalla Lady assume qui una finalità del tutto diversa: si vogliono cioè tranquillizzare tutti i presenti, per cui la ripetizione pedissequa dei versi della prima strofa sta a significare che si vuole recuperare il momento conviviale iniziale, come se nulla fosse successo. È questa una delle tante geniali intuizioni sparse nella stupenda partitura verdiana: e si noti che nel testo di Shakespeare si accenna con un solo verso al brindisi e nessun ruolo è attribuito in questo punto alla Lady. La cosa stupefacente è che l'intuizione librettistica è assecondata dalla musica: voi sentirete nel brano che la ripetizione dei versi è accompagnata da una musica che sembra stentare a ripetere il motivo iniziale, si direbbe che ansima, come ansima la cantante che, in un mutato contesto psicologico, ripete sì la strofa del brindisi, ma lo fa con la consapevolezza che il marito ha mostrato ai sudditi presenti la propria fragilità e che tocca pertanto a lei raddrizzare l'atmosfera del convivio.

Dopo aver parlato di Verdi torniamo a Wagner: se nell'italiano l'atmosfera era drammatica, in Wagner essa attinge alle vette della tragicità.

Dei e semidei; eroi e walkirie, ondine e draghi; giganti e nani: di tal fatta è la composita genia che percorre gli smisurati scenari wagneriani, entro vicende che, ispirate alla storia o alla mitologia, poca dimestichezza presentano con la poesia del quotidiano. Tutto in essi, statura e passioni, non serba che un'eco sbiadita dell'umana misura: sicché non stupisce che nello sceneggiarne gli intrecci, l'artista ne abbia bandito quegli attimi di gioia terrena che l'uomo celebra nell'atto del gustare i frutti del creato.

Non si desina né si degusta all'austera mensa wagneriana: e se avviene che una coppa sia alzata, apriti cielo, scongiuri e gestacci apotropaici non salveranno l'ignaro bevitore. Ne sa qualcosa Tristano che, strapazzato a dovere dalla furibonda Isotta – da lui trasportata sposa riottosa al vecchio re Marco – accetta un sorso di una coppa, certo di trovarvi una bevanda di morte. Sorpresa! L'ancella incaricata dell'orrenda mistura l'ha fatta in barba alla sua bionda padroncina: e tra i vari filtri riposti nel *beauty-case* di Isotta, ha pescato quello d'amore. I due, convinti di immolarsi, s'affrettano a scolare il nappo, con la conseguenza che il filtro porta alla luce una passione che né l'uno né l'altra osavano dichiararsi: ne segue un abbraccio di tale intensità e durata da far presagire un finale tutt'altro che lieto, ove l'amore si confonderà con la morte.

Non par vero, passando alla *Walkiria* (1870), di vedere il protagonista Sigmund sorseggiare un corno di idromele offertogli da Sieglinde.

Ma è ristoro di breve momento, perché di lì a poco assisteremo ancora una volta a una bevuta fatale: è quella che la donna propria al marito Hunding per farlo piombare in un sonno profondo, propizio al duetto d'amore col tenore. Galeotta la soporifera bevanda! Soprano e tenore non sanno d'essere sorella e fratello: inconsapevoli, intrangono il tabù dell'incesto; il frutto d'amore – si fa per dire – sarà nientemeno Sigfrido.

Passando alle gesta di quest'ultimo, apprendiamo che non fa in tempo a sbarazzarsi del drago Fafner e a impadronirsi dell'anello dei Nibelunghi che s'imbatte – anche lui! – in una coppa di liquore affatturato. I guai che ne derivano gli sono fatali: la bibitaaccia gli fa perdere la memoria, privo della quale finisce per mancare di rispetto a Brunilde. Di qui alla catastrofe finale non ci viene risparmiato un briciolo di disprezzo, in cui il vino viene mescolato al sangue di Sigfrido e dei suoi assassini, a sigillare un patto di fedeltà; barbarico rito che, di nuovo, associa il vino a presagi di morte.

Che, infatti, non si fa attendere; il tempo per Sigfrido di vedersi offerta dal infido Hagen un'altra coppa; nel vino c'è stavolta un filtro che restituisce la memoria. Malcauto eroe; fra i ricordi che, sbrigliati dalla pozione liberatrice, si mette a spartellare agli astanti, c'è quello dell'incontro d'amore con Brunilde. Quanto basta al suo rivale per trafiggerlo con la lancia.

Gran finale con il Graal, oggetto che è al centro della vicenda nel *Parsifal* (1882). Si tratta di una coppa d'autore nella quale Cristo ha sorseggiato, immaginiamo, del vin santo, durante la cena di magro del venerdì di Passione; passata di mano, Giuseppe d'Arimatea l'utilizza per raccogliere il sangue sgorgiato dal costato del Salvatore. Lunghe peripezie del sacro nappo: fino a che Parsifal, cavaliere casto e astemio, promouendolo al rango di liturgico calice, distrugge per sempre le flebili speranze di un profano utilizzo.

Fin qui abbiamo parlato di trasgressioni in senso figurato: vini, liquori, caffè chiamati in causa non per le loro intrinseche proprietà, ma per altri fini, quelli annidati in quello che ho chiamato il "sotto testo". Con l'esempio dell'*Amleto* (1868) del francese Ambroise Thomas siamo in un caso di clamorosa e ridicola trasgressione che i due librettisti e il musicista compiono nei confronti dell'originale shakespeariano. Gli scostamenti dal testo del Bardo sono tali e tanti, da offrire materia per un'ideale antologia di tradimenti e tralignamenti. Una prima spia della robusta potatura, starei per dire evirazione, subita dalla tragedia ad uso del pubblico dell'*Opéra* è nella drastica

riduzione del numero dei morti ammazzati: troppo sangue scorre nell'originale, un'ecatombe intollerabile! Dai sei decessi si passa, nell'opera, a due: muoiono solo il re e Ofelia; mentre si salvano, per vari impercetrabili motivi, Laerte, la Regina, Polonio e persino Amleto. Per colmo di inverosimiglianza poetica, Amleto non solo sopravvive, ma viene addirittura incoronato in scena.

Ma c'è di più: l'allegra brigata dei tre francesi, persuasa della necessità di distribuire un'aria di bravura ad ognuno dei due protagonisti ed assegnata ad Ofelia la canonica scena della follia, riserva ad Amleto nientemeno che un brindisi. Una volta adottato questo disinvolto andazzo, i tre – come si dice – non si fanno mancare niente: e fanno precedere l'aria del brindisi da un invito che Amleto rivolge agli astanti ad unirsi alla bicchierata. Messa a punto la recita dei commedianti, Amleto ha un gesto di conviviale ospitalità e così canta: «En attendant, soyez en fête!/ Buvez, riez, chantez! Holà! Pages, du vin/ Hors de là, mes amis, tout est faux, tout est vain/ Moi-même je vous tiendrai tête!». Arrivano i paggi con il vino e le coppe; Amleto ne afferra una e si lancia nel brindisi con questi versi: «Ô vin, dissipe la tristesse/ qui pèse sur mon coeur!/ A moi les rêves de l'ivresse/ et le rire moqueur»; e chiude in bellezza la sua tirata con questa terzina finale: «Ô liqueur enchantresse/ verse l'ivresse/ et l'oubli dans mon coeur!». Come dire, al peggio non c'è mai fine.

Ci sono poi misture che si trangugiano, è vero, ma qui la trasgressione è nei confronti della vita, perché si tratta di pozioni destinate a sinistri e malefici intenti. Basti qui citare l'orribile intruglio cui sono intente le streghe del *Macbeth* verdiano: in un contesto di per sé orripilante (la didascalia recita: «un'oscura caverna. Nel mezzo una caldaia che bolle. Tuoni e lampi»), lo sguaiato coretto introduttivo (scena prima, atto terzo) così decanta i mortiferi intingoli, non proprio vegetariani: «roso venefico», «vepre» (“pruno selvatico”), «radica/ sbarbata al crepuscolo», «lingua di vipera», «pelo di nottola», «sangue di scimmia», «dente di bòtolo», «dito d'un pargolo/ strozzato nel nascere», «labbro d'un Tartaro, cuor d'un eretico». Si bollisca l'infernale poltiglia in acqua fumante, rimescolando spesso. Dio ci scampi e liberi...

Alla stessa categoria, ma virata sul versante patetico tipico del nostro Puccini, appartiene il veleno con il quale Suor Angelica, provetta erborista, si darà la morte, mescolando e cuocendo «oleandro, pruno, lauro, atropo, cicuta viperina, nontiscordardime». Un suicidio in scena!? La trasgressiva sirocchia rischia d'essere sepolta in terra sconsecrata.

La mia relazione giunge al termine; la casistica che ho presentato prende in considerazione solo alcune, fra le tante, scene di brindisi. Ben più numerose sono le irruzioni del vino e derivati nell'opera: se fossi tenuto alla completezza dovrei citare: il vino magiaro del *Boris Godunov*; il vin di Spagna della *Tosca*; lo Xeres del *Falstaff*; il bordò dell'*Elisir d'amore*; la Manzanilla della *Carmen*; il vino di Malaga della *Cenerentola*; il rosso di Francoforte della *Cavalleria Rusticana*; il vecchio whisky scozzese de *La jolie fille de Perth* di Bizet; il vino di Touraine de *Il Conte Ory*; il tokay de *Il cavaliere della rosa*; il Chianti dell'*Arlecchino di Busoni*; il siracusa e marsala di *Beatrice et Benedicte* di Berlioz; il moscato di Baume de Venise e Perigoulet nella *Mireille* di Gounod; borgogna e bordeaux ne *La vie parisienne* di Offenbach, e così via.

Presenze generalmente trasgressive, come ho cercato di dimostrare. Ma a proposito di trasgressioni, mi rendo conto, e qui termina la mia relazione, che senza averne l'aria ne ho commessa una anch'io e imperdonabile: valicando più d'una volta il limite temporale che gli organizzatori di questo convegno avevano fissato all'indagine enogastronomica, limite che coincideva con l'arco della vita di Belli. La passione per la musica m'ha preso la mano, devo ammetterlo. Non mi resta che appellarmi alla clemenza della giuria popolare invitando ad un brindisi – virtuale, s'intende – a chiusura della prima sessione di questo nostro Convegno.

1. Nella versione originale dell'intervento figurava, in chiusura, la seguente frase: «Un brindisi con uno champagne *made in France*, come quello della *Traviata*, della *Rondine* di Puccini e di tante opere, che andiamo ad offrire al personaggio del giorno, Antonio Martini, per il suo compleanno». La riproponiamo qui, a mo' di "a parte" (attingo il termine dalla fraseologia teatrale), come omaggio, sia pur tardivo, al personaggio chiamato in causa, all'epoca consigliere delegato della Fondazione Besso: si deve alla sua generosa collaborazione se per anni la Fondazione da lui diretta ha ospitato, oltre questo di cui pubblichiamo gli atti, molti altri convegni promossi dal nostro Centro Studi.

Il cibo a teatro

Spigolature alimentari di là e di qua dal sipario

DI LAURA BIANCINI

A teatro si brinda tanto, ma si mangia poco. Non mancano naturalmente banchetti più o meno sontuosi imbanditi sulla scena, ma questi non godono in genere di particolari attenzioni, non si sa né cosa si mangia né cosa si beve, e se poi qualcosa di importante deve accadere, non accade mentre si serve il primo piatto o qualsiasi altra vivanda: tutto accade durante un brindisi.

Prendiamo ad esempio la scena del banchetto nel *Macbeth* di Shakespeare. La didascalia, ad inizio scena, recita: «Atto III Scena IV. *Forres, la gran sala del palazzo. Tavola con banchetto allestito*. Non sappiamo cosa sarà servito, ma non è poi così importante ai fini drammaturgici dal momento che nessuno mangerà. Compare infatti subito l'ombra di Banquo e, nonostante un tentativo di brindisi di benvenuto che fa il povero Macbeth terrorizzato, la Lady si vede costretta ad invitare i commensali ad andarsene «senza troppo badare all'etichetta», cioè in fretta.

E che dire della cena forse più famosa della storia del teatro, quella di Don Giovanni e del suo Convitato di pietra? Lì si trovano a tavola mondo terreno e ultraterreno il quale, ovviamente pascondosi di cibo celeste (cos'è?), non si pasce di quel cibo mortale che Don Giovanni ha imbandito in suo onore.

Ma in realtà che c'è in tavola? Nella versione Mozart-Da Ponte sappiamo che si mangia fagioli e si beve Marzemino. Nessuna informazione gastronomica abbiamo né in Tirso de Molina, né in Molière. Sappiamo forse cosa si mangia durante un'altra celebre cena, *La cena delle beffe* di Sem Benelli?

Il sipario si alza sulla sala da pranzo in casa di Tornaquinci mentre si terminano i preparativi per il banchetto che si svolge per tutto il primo atto. La chiave di volta di tutta la vicenda che seguirà è però in quella battuta che Neri pronuncia alzando la coppa di vino: «Chi non beve con me peste lo colga!»

Dobbiamo arrivare alla seconda metà dell'Ottocento, nella rarefatta quotidianità del teatro verista borghese per spiare nella borsa della spesa e capire che cosa si cucinerà in casa dell'avvocato Giulio Scari e della sua signora Emma, protagonisti di *Tristi amori* di Giuseppe Giacosa.¹ Il primo atto carico di tensioni, premesse del dramma che si svolgerà successivamente, si chiude con una scena che sembra quasi voler riportare entro confini accettabili emozioni troppo intense e pericolose: la protagonista e la sua domestica Marta, fanno la spunta degli acquisti fatti al mercato:

Atto I sc. XIV

Marta e Emma

MARTA

[...] Vuol prendere i conti?

EMMA

Ora?

MARTA

Senò mi passa di memoria

EMMA

(va a prendere nel cassetto della mezza luna il libro dei conti e il calamatò, poi siede alla tavola di mezzo)

MARTA

C'erano già dei carciofi in piazza, ma salati! L'avvocato ne è ghiotto. Ma strapagarli!

EMMA

Di pure.

MARTA

Filetto venticinque, burro quindici, patate tre...

Cala la tela

Ben diversa è la situazione se passiamo invece ad esaminare il teatro in dialetto nel quale, potremmo tranquillamente affermare senza esclusioni da Galdoni a Eduardo, favole imbandite e vivande in genere godono senza dubbio di maggiore fortuna. Il cibo in questo caso non solo è presente sul palcoscenico ma ha, in un certo senso, un vero e proprio ruolo drammaturgico, aiutando lo svolgimento delle varie scene o facilitando lo scioglimento di alcune vicende. In questo contesto ci limiteremo però a descrivere soltanto qualche esempio tratto dal repertorio del teatro in dialetto romano tra Ottocento e Novecento.

1. La commedia fu rappresentata per la prima volta, al Teatro Valle di Roma, dalla Compagnia drammatica nazionale, per la stagione di Quaresima del 1887.

In un classico clima da *Rumori fuori scena*,² si svolge la troppo poco nota commedia intitolata: *Er provemio de la commedia de sotto* di Luigi Randanini,³ nella quale alcuni popolani (meraviglie della finzione teatrale: sono tutti alfabetizzati e posseggono persino libri!) decidono di mettere in scena la *Didona abbandonata* di Alessandro Barbosi⁴ trasposizione in dialetto romanesco della *Didone abbandonata* di Pietro Metastasio. Le prove avvengono all'osteria con "l'attenta regia" del sor Tinozza che «è omo alletterato.» Ma uno spettacolo non si prepara in poche ore, necessitano perciò pause e pasti per rinfrancarsi. Cibo e teatro si mescolano, senza troppi scrupoli culturali e tantomeno interpretativi, tra battute, scelte registiche e ingredienti per le vivande da cucinare.

Atto I sc. IV

GHITA Ah Toto?
 TOTO Che d'è (*senza muoversi dal banco, ov'è seduto*).
 GHITA Dì un po', in de la carne, ce voi el sellero, o er finocchio?
 TOTO A proposito de chene?
 GHITA A proposito ch'ho da fa da pranzo; che t'arriva de novo?
 TOTO Fa quer che te pare, che me stai a di!
 MENICUCCIO Addio Ghita!
 GHITA Addio Menicuccio. Embè Toto?
 MENICUCCIO Dì un po' Toto, perché nun famo venì giù Ghita e Rosa, e je dimo de la cummedia?
 TOTO Già lo sanno.
 MENICUCCIO Dimoje de la Didona.
 TOTO È da mò che la leggeno!
 GHITA Embè Toto?
 MENICUCCIO Falle venì giù.
 TOTO Viè giù, che t'ho da dì 'na parola.
 GHITA Ho da fa er battuto.
 TOTO Mannaggia er battuto, er battuto! Viè giù te dico, e fa venì puro Rosa.

2. Ricordiamo che nell'opera di Michael Frayan (titolo originale *Noises-off*), che tanta fortuna ha avuto e continua ad avere, in patria e fuori, l'inizio è affidato alla signora Clackett che ha in mano, direi quasi come "antagonista", un appetitoso piatto di sardine.

3. L. RANDANINI, *Un teatro drento na casa cioè er provemio de la commedia de sotto*. Commedia in due atti in F. BONANNI, *Teatro a Roma*, Roma, Lucarini, 1982, pp.119-41. La commedia andò in scena nel 1838 al Teatro della Pallacorda di Roma.

4. A. BARBOSI, *Didona abbandonata in Metastasio da Roma all'Europa: tricentenario metastasiano*, Atti del convegno, Roma, Fondazione Marco Besso, 21 ottobre 1998. Roma, [s.n.], 1998, pp. 163-230.

GHITA Rosa sta in funtana.
 TOTO Vie giù co' Rosa e poche chiacchiere.
 GHITA Po magnerei s'ant'anno. (si leva dalla finestra)
 MENICUCCIO Mò sentiremo che dichenno.
 TOTO Ah so poche contente soi! Ma sa' tu che talento ch'han-
 no 'ste rigazze! Nun fo pe' dillo che so mi sorelle, ma
 darebbino resto a cento cose insieme.
 MENICUCCIO Ah so du' brave fige!

E di nuovo, più tardi, in uno scambio di battute tra il regista Tinozza e uno degli attori, Ciuchetto, appare evidente che è ancor più difficile riuscire a far anteporre l'arte al mangiare e soprattutto al bere!

Atto II Scena V

Ciuchetto, Betta, Nanna, e detti

TINOZZA Oh! Ecco pure Ciuchetto, e l'altre donne. Eivial! Adesso si può incominciare.
 CIUCHEFFO Ecchee qua sor Tinozza, semo stati a magna un boccone da Marco Spacca.
 TINOZZA Non potevate mangiar dopo?
 CIUCHEFFO Si nun ho un bicchiere de vino in testa, nun pozzo cantà la cummedia.
 TINOZZA Ma dunque sei ubriaco?
 CIUCHEFFO Me fate ride! Nun ci avete tanti cutrini Voi sor Tinozza mio, pe' imbricamme a me.

Ritroviamo significative presenze di pasti più o meno organizzati o improvvisati anche nelle commedie di Gliggi Zanazzo, nelle quali quei momenti conviviali, ancora una volta non risultano semplici elementi riempitivi o marginali, ma funzionali alla scrittura drammaturgica. Ecco la «minestra cor saltarello» che la protagonista di *Fanatica pe' legge li romanzi* prepara per il pasto serale del marito, tra una pausa e l'altra di un'appassionata lettura de *I promessi sposi*, oppure la semplice pizza accompagnata da un fiasco di vino, servita in una scena di *Zitel-lona*, per uno spuntino che apparentemente sembra aver lo scopo di festeggiare il ritorno di un caro amico, ma che è invece un vero atto di carità da parte del festeggiato dolorosamente sorpreso di ritrovare in mi-

5. G. ZANAZZO, *Il teatro* a c. di L. Biancini e P. Paesano, Napoli, Loffredo, 2013.
6. Battuto di grasso di prosciutto.
7. Scena II.
8. Atto II, scena VIII.

seria quella che era stata la sua famiglia. E poi c'è il «gran piatto di maccheroni»⁹ che viene portato in tavola ne *La famiglia de la cantante* alla fine di un movimentato e teso secondo atto, quasi un gesto pacificatore e beneaugurante per un futuro pieno di gloria. Ma anche nel mesto terzo atto della stessa commedia, quando i giochi son fatti e le speranze distrutte, ritrovarsi tra amici non può non essere coronato da un bel pranzo, quasi un gesto apotropaico nei confronti delle velleità artistiche ormai abbandonate a favore di mestieri ben più modesti:

Atto III Scena ultima

[...]

MARITO Sì, rivedesse doppo tanto tempo e in un'altra condizione è da vero commovente!... Eh arte infame!... Ma è inutile che stiamo qui a piange el morto... Venite tutti a bottega mia che ho uperto ieri sera. Ve presenterò mia moglie, la celebre prima donna, e mangeremo un boccone assieme in allegrezza d'essere ritrovati tutti doppo tanto tempo, e tutti d'un'idea: odio all'arte!

AGHETA Bravo! questa del pranzo è una gran bella e nobile pensata! [...]

Ma Zanazzo non manca di descrivere, nell'eterna tradizione romana, gioiose gite fuori porta, come in *Pippetto ha fatto sega* dove però la mancanza di precedenti accordi tra i convenuti, porta ad un monotono menù fatto di 7 pasticci di gnocchi e 7 cocomeri! Meglio andare in trattoria.¹⁰ Ma anche qui, ancora una volta sarà il brindisi ad avere la meglio: ad esso è dedicata un'aria cantata da un coro di gaudenti bevitori.

Atto II, scena I

(Coro de Sciampagnoni)

Viva viva la campagna!
e la sciampagna.
Evviva viva er vino
color rubbino.
E Frascati con Marino
paese fino
che de core ce lo dà.
Che piacere! quanno è festa,
de vienì all'osteria
con 'na bbella compagnia
a bbevè, magnà e ballà!

9. Atto II, scena XIII.

10. Atto I, scena III.

E un'altra aria per il brindisi compare ne *I Maganzesi a Roma*, sempre di Zanazzo, un'aria che in questo caso ha anche il compito di concludere l'opera:

Brindisi finale

Evviver vinoi - La vista sola
 c'ariconsonola - ce fa c'cantà.
 Viva Ggenzano, - Nemi, Marino
 l'Arliccia, Arbano - che cce lo dà.
 Sia dolce, asciutto, - sia tonarello,
 è bbono tutto - come ce stà.
 Viva, bbvevemo - senza pavura;
 sino che ddura - s'ha dda scialà.
 Viver vin bianco - de color d'oro
 cantiam in coro - la gran bontà!"

In dimensioni di ristrettezze si configura invece la spesa che in *Evviva la magnan!* (ancora di Zanazzo) Agnesa, la protagonista, moglie di un povero ciabattino, riesce a mettere insieme per il pranzo: alici, provatura, noci, e perfino una bottiglietta di rumi! Una vera concessione al lusso.¹² A proposito di ristrettezze rappresentate in scena, non possiamo non ricordare quelle ben più estreme che affliggono la casa di Felice Sciosciammocca nella commedia di Eduardo Scarpetta *Miseria e nobilita*, magistralmente sintetizzate nel notissimo "botta e risposta" tra lo stesso Felice e il cognato Pasquale:

PASQUALE Veramente, qua si mangia pane e veleno!
 FELICE Pasquale, te l'ho detto un'altra volta: si mangia solo veleno!

Ed ora dai personaggi e dai loro pasti-finzione scenica passiamo agli attori ed al loro regime alimentare reale. Un tempo non c'erano troppe smanie dietetiche, si mangiava e basta ed era forse già molto avere da mangiare. Ormai da tempo, con il benessere raggiunto, anche tra gli attori, operatori dello spettacolo e maestranze si presta una maggiore attenzione all'alimentazione ed al suo rapporto con una migliore qualità delle proprie prestazioni professionali.

È interessante a questo proposito ricordare la vicenda di un celebre divo dei telefoni bianchi il quale, ritiratosi dalle scene avendo ormai raggiunto una età ed una condizione economica rispettabili, scoprì improv-

visamente che il suo conto in banca era stato prosciugato dalla moglie dedita al gioco. Costretto a tornare al lavoro, fu scritturato per lo spettacolo *La suocera* di Terenzio con la regia di Alvisè Saponi. Purtroppo poco o nulla sembrava essere restato della sua grande arte: dimenticava tutto, tra lo sconcerto di chi si trovava in scena con lui, suggeritore compreso. Ad un certo punto uno degli attori della compagnia, Giulio Platone, si accorse che l'anziano attore, forse felice dei nuovi guadagni, prima dello spettacolo, in una piccola trattoria vicino al teatro, consumava lautissimi pasti innaffiati da mezzo litro di vino bianco. Con un certo imbarazzo, data anche la differenza di età, ma con ferma determinazione, Platone si decise ad affrontare l'argomento sottolineando che, ad una certa età, conviene regolarsi nel mangiare, soprattutto se si vuole dare il meglio di sé in scena. La risposta fu: «Caro Giulio, io sono della vecchia scuola, nel primo atto digerisco, nel secondo rutto e nel terzo recito.»

Il povero Giulio Platone, sorpreso e disperato non si arrese e replicò: «Sì, si ma vede, commendatore, qui ci sono solo due atti!»

L'anziano attore, che era comunque un serio professionista, comprese il suo errore, cambiò abitudini alimentari e lo spettacolo migliorò.¹³

Ormai nessuno più si sognerebbe di mangiare prima dello spettacolo o anche prima di andare alle prove (e qui gli attori impegnati nell'allestimento della *Didona* risultano pericolosamente trasgressivi) e soltanto così si può essere sicuri di mantenere lucida la mente e intensa la concentrazione.

Poi però ci sono i gesti scaramantici come quello di un attore il quale, pur rispettando rigorosamente le regole dell'alimentazione e nonostante non amasse i liquori e tantomeno gli amari, prima dell'andata in scena ordinava al bar un Amaretto di Saronno convinto che gli portasse fortuna!

Ma il cibo è comunque un pensiero costante in teatro¹⁴ e non appena è possibile, durante lo svolgimento dello spettacolo o delle prove, attori, operatori e maestranze parlano molto di mangiare e di ristoranti, così come, in perfetta simmetria, quando poi sono a tavola parlano tantissimo di teatro e dei colleghi. Di questi, il più delle volte, con scarsa generosità!

13. Cfr. G. PULONE, *Alchimia e teatro-Alchimia e cucina*, in «L'Apollo buongustaio. Almanacco gastronomico per il 1996», p. 107-8.

14. Forse a causa di una mai dimenticata fame che, tranne rare eccezioni, ha sempre perseguitato i teatranti. Non dimentichiamo l'antico il detto popolare: «Dio ci scampi dalla fame dei commedianti e dalla sete dei musicanti!».

Finora però, con gli autori attraverso le loro opere, con gli attori impegnati nella rappresentazione, abbiamo parlato di cibo "finto", oggi di-remmo "virtuale" o comunque consumato fuori del luogo deputato all'arte scenica. Se invece vogliamo parlare di cibo reale, consumato nel teatro stesso, dobbiamo spostare la nostra attenzione dal palcoscenico al pubblico.¹⁵ Ed eccoci a Parigi, all'Opéra, dove Swann, il protagonista della *Recherche* proustiana, osserva con particolare attenzione un palco nel quale la principessa di Guermantes, vera dea della bellezza, offre dolci ai fortunati invitati ammessi nella penombra di quel luogo magico nel quale ci si scambiano maniere e cortesie.

Chi sa, forse nel momento in cui offriva i suoi dolci, la dea diceva in ton d'ironia (e io la vedevo sorridere): – Volere dei canditi? – Che importa? Io avrei giudicato squisitamente raffinata la voluta aridità, alla Mérimée o alla Méilhac, di quelle parole banali, rivolte da una dea a un semidio, il quale per parte sua sapeva bene quali erano i pensieri sublimi cui tutti e due alludevano, – quelli di quando avrebbero ripreso la loro vera vita, – mentre, prestandosi al gioco, rispondeva con lo stesso tono di misteriosa malizia: – Sì, prendo una ciliegia.¹⁶

I palchi, da sempre appannaggio delle classi più abbienti, sono stati gestiti come veri e propri salotti privati: lì ci si incontrava, si mangiava, si beveva... e perché non si approfittava dell'intimità di quel piccolo confortevole spazio, anche per galanterie più o meno audaci. Ma questo non deve sorprendere perché l'edificio teatrale non è sempre stato, come oggi, soltanto un luogo dove "consumare" uno spettacolo, ma anche una spazia di incontro e di festa. La platea, durante il carnevale, era spesso riservata al ballo, mentre nel ridotto o negli spazi in corrispondenza del quinto ordine di palchi era permesso persino il gioco d'azzardo proibito ovunque. Anche il pubblico della platea aveva ovviamente i suoi svaghi e i suoi intervalli alimentati più o meno raffinati. A darci un'idea di quanto poteva accadere in platea e nel loggione, o nei teatri popolari meno raffinati, basterà un sonetto di Giuseppe Gioachino Belli datato 1833. Torniamo dunque a Roma dove negli anni Trenta dell'Ottocento c'era un gran fervore nel rinnovare gli edifici teatrali, ma nello stesso

15. Il consumo di pasti in teatro poteva anche rispondere ad una esigenza pratica data la lunghezza di alcuni spettacoli. Certamente ciò accadeva nel mondo antico, ma ci sono documenti che testimoniano rappresentazioni di nove ore anche al Globe Theatre di Londra. In questi casi o si portavano provviste da casa, oppure c'era la possibilità di acquistare nel teatro stesso che provvedeva ad organizzarsi.

16. M. PROUST, *I Guermantes*, cap. I. Nell'ed. italiana Torino, Einaudi, 1966, p. 42.

tempo, approfittando forse dell'occasione, si cercò anche di regolamentare il modo di comportarsi durante la rappresentazione. Le nuove normative furono, ovviamente, guardate con diffidenza da un pubblico che, alla stregua dei ricchi nei loro palchi, fino a quel momento si era sentito padrone della platea o del loggione, considerandoli come uno spazio proprio dove potersi svagare e divertire.¹⁷

Ed ecco la reazione

Er vecchio

Che vvoiete voantri pappagalli
stà a mmette pecca a li teatri antichi?!
Pe mmé li tempi antichi bbuggiaralli,
ma ppe tteatri Iddio li bbenedichi.

In pratea, nun te dico portogalli,
ma ppotemio maggna ppuro li fichi,
tratanto ch'er tenore de li bballi
scannava un venti o un trenta re nnimmichi.

Si vvedemio un compagno in piccionara,
lo potemio chiamà dda la pratea,
e, ssenza offenne Iddio, facce cagnara.

Ma mmo sti schertri e li mortacci loro
sce vorriano a l'usanza de l'ebbrea
ricuscicce la bbocca all'aco d'oro.

Roma, 20 gennaio 1833

Che il pubblico si comporti in maniera più o meno corretta, che mangi oppure no, che l'interprete rispetti o meno le regole di un buon regime alimentare, che l'autore si occupi più di brindisi che di vivande, non resta che auspicare che ognuno svolga la sua parte nel migliore dei modi e che nei teatri non si interrompa quel dialogo nel quale, come diceva Vittorio Alfieri, autori, attori e pubblico, da liberi cittadini, possano continuare a giovare di una reciproca educazione per una lettura sempre più consapevole di se stessi e della realtà.

Gli spettatori [...] si formeranno a poco a poco il gusto, e la loro critica diventerà acuta in proporzione che l'arte degli attori diventerà sottile ed esatta: [...]

17. Gustose descrizioni delle intemperanze del pubblico a teatro, non escluse quelle alimentari, si trovano in *Un'infornata ar Teatro Nazionale* di Giggi Zanazzo, dove l'azione si svolge in un'esilarante atmosfera di metateatro, simile solo a quella del pubblico dell'avanspettacolo di felliniana memoria.

Gli autori infine si perfezioneranno assai, quando recitati da simili attori, potranno veder in teatro l'effetto per l'appunto d'ogni loro più menoma avvertenza, e giudicare dall'effetto dove s'abbia a mutare, dove a togliere, dove ad aggiungere. E fra autori, attori, e spettatori, che tutti tre sanno e fanno il dover loro, presto si cammina d'accordo; [...]. Questi tre si danno la mano, e sono ad un tempo stesso tutti tre a vicenda cagione ed effetto della perfezione dell'arte.¹⁸

18. V. ALFIERI, *Parete dell'Autore sull'arte comica in Italia*, in *Parete sulle tragedie e altre prose critiche*, a c. di M. Pagliari, Asti, Casa d'Alfieri, 1978, pp. 173-77.

Cronache

di **Franco Onorati**

Assemblea del Centro Studi G.G. Belli

L'11 dicembre 2014 si è riunita presso l'Istituto Nazionale di Studi Romani l'assemblea dei soci del Centro Studi per l'approvazione del bilancio preventivo del 2015; bilancio che, illustrato dal tesoriere Davide Pettinicchio nella stesura approvata in precedenza dal comitato esecutivo dell'associazione, si chiude con un saldo attivo di € 750,89. Queste le principali iniziative programmate per l'anno in corso:

– un convegno sul tema: *Er deserto. La campagna romana nella poesia in dialetto di Roma e del Lazio* da tenersi il 19 novembre 2015 presso la Fondazione Besso. Al convegno si affiancherà una mostra sul medesimo tema, che si intende allestire nel Museo di Roma a Palazzo Braschi;

– la pubblicazione del carteggio Leonardo Sciascia-Mario dell'Arco, a cura del consocio Franco Onorati;

– la manifestazione del 7 settembre, che si svolgerà nel Palazzo Chigi di Ariccia.

Proseguirà nell'anno la consueta attività di studio e ricerca, nel cui ambito si colloca la pubblicazione della rivista, i cui tre fascicoli saranno dedicati alla raccolta delle relazioni presentate, rispettivamente, al convegno sul cibo (fascicolo 1/2015), al conve-

gno sui Papi (fascicolo 2/2015) e al seminario su Muzio Mazzocchi Alemanni (fascicolo 3/2015).

Il Presidente ha riferito sugli accordi con il Teatro Argentina per la prosecuzione delle letture belliane che vanno sotto il titolo *Il 996. Giuseppe Gioachino Belli da Roma all'Europa*, a partire dal prossimo febbraio

L'assemblea ha poi preso atto dell'apertura del sito web ufficiale del Centro Studi e dell'assegnazione della gestione dello stesso alla consocia Maria Rosaria Re.

All'unanimità sono stati cooptati come soci del sodalizio Marina Formica, Giuseppe Monsagrati e Luigi Giuliani.

Archivio del Centro Studi

La Sovrintendenza Archivistica per il Lazio, in data 3 settembre 2014, ha notificato il decreto con cui il nostro archivio è dichiarato di interesse storico particolarmente rilevante. Tale Archivio, collocato presso l'Istituto Nazionale di Studi Romani, nostra sede legale, è costituito da diverse serie: documentazione amministrativa, corrispondenza, convegni, pubblicazioni, riviste, manifestazioni, documentazioni fotografiche e sonore, biblioteca.

zio. Una delle più prestigiose raccolte paremiologiche è appunto quella dei proverbi, che ne raccoglie in molti idiomî stranieri e dialettî, importante supporto di studi su vari aspetti delle tradizioni popolari. Tra i numerosi contributi al volume, segnaliamo quello di Marcello Teodonio per l'area romanesca.

Il 996. Giuseppe Gioachino Belli: da Roma all'Europa

Si è concluso nel mese di dicembre 2014 il ciclo delle letture sceniche ospitate dal Teatro Argentina, che vanno sotto il titolo *Il 996. G. G. Belli: da Roma all'Europa*. Tema dell'intorno del 25 novembre, è stato il libro: Mauro Mare, *Opere*, a cura di Marcello Teodonio, il Cubo editore, sul quale si è intrattenuto Eugenio Ragni. Letture di Angelo Maggi e Paola Minaccioni. Il successivo incontro, (16 dicembre) ultimo del ciclo 2014, imperniato sul libro di Elío Di Michele *Er Papa, in quant a Ppapa è ssempre quello. Antropologia e teologia del corpo del Papa in Belli*, ha visto come protagonista Filippo Ceccarelli, notista del quotidiano «La Repubblica» nonché grande esperto di cose romane e vaticane. Marina Tagliaferrì e Maurizio Mosetti hanno curato le pertinenti letture.

Quasi Belli

Questo il titolo di una serata belliana messa in scena in un locale tra-steverino il 12 febbraio 2015, nel

La manifestazione, dedicata al tema *Er Papa, in quanto a Ppapa è ssempre quello. Da Pio VI a Pio IX: i Papi di G. G. Belli* si è articolata in due giornate; il 19 novembre nella sede del Museo di Roma a Palazzo Braschi un doppio evento: l'inaugurazione di una mostra tematica e la prima sessione del convegno di studi coordinata da Pier Luigi Matterna, con gli interventi di Elío Di Michele, Giovanna Capicelli, Paola Paesano e Laura Biancini. Il giorno seguente il convegno si è spostato presso la Fondazione Besso, con due sessioni: la prima, coordinata da Giuseppe Monsagrati, ha visto le relazioni di Marina Formica, Iaria Fiumi Sermatei, Eugenio Ragni, Marcello Teodonio. Alla seconda sessione, coordinata da Eugenio Ragni, sono intervenuti Giuseppe Monsagrati, Daniela Felisini, Vincenzo Frustaci, Emanuela Pistilli in tandem con Patrizio Scopino, Giulio Vaccaro.

I proverbi nella collezione di Marco Besso

Il 4 dicembre è stato presentato presso la Fondazione Besso il volume *La fortuna dei Proverbi. Marco Besso e la sua collezione*, ed. Aramide, a cura di Laura Lalli. Seguendo gli interessi culturali di Marco Besso, a cui si deve la fondazione della omonima istituzione, la Biblioteca di tale Ente cura con continui e ragionati aggiornamenti le seguenti quattro raccolte a soggetto: Dante, Roma, Proverbi, La-

giorno di giovedì grasso. Un titolo che sembra adombrare la cautela con cui i due autori, Domenico D'Orazio (nel ruolo del Poeta) e Giuseppe Dolce (*il Belli con la chitarra*), si sono accostati a Belli. La locandina annunciava «un'apparizione teatrale con musica e canzoni», seguita da «passeggiata carnevalesca alla statua del Belli di piazza Sonnino», con l'invito ai potenziali spettatori a portare «un sonetto del Belli, una fisarmonica, molta allegria, un po' di faccia tosta per omaggiare il grande poeta».

Al via il nuovo ciclo de "Il 996. G. G. Belli da Roma all'Europa"

Ha preso il via il 24 febbraio il nuovo ciclo di incontri ospitati dal Teatro Argentina di Roma. Questa la locandina: «Stupenna è l'arte de chi ssona e canta». *Belli e il melodramma: il sublime ridicolo dell'opera nei sonetti romaneschi*, a cura di Franco Onorati con l'intervento del musicologo Francesco Paolo Russo. Nel programma: letture di testi belliani affidati all'interpretazione di Maurizio Mosetti e ascolto di brani musicali di Rossini, Donizetti, Mozart e Verdi. A questo primo incontro ne seguiranno altri, secondo il seguente programma: martedì 31 marzo Claudio Costa, *Trilussa e la prima guerra mondiale*, martedì 14 aprile Leonardo Lattarulo, *I "cattivi" nei sonetti di Belli*, martedì 19 maggio Emanuele Coglitore, *Er miserere de la Sittimana Santa*. Le letture come sempre saranno affidate alla collaudata équipe attoriale che ci affianca da anni.

Rustica Romana Lingua

La casa editrice "L'aura di Roma" ha rinnovato anche per il 2015 l'invito agli "Amici scrittori" a partecipare alla pubblicazione di una raccolta antologica contenente prose scritte in dialetto romanesco. Curatori del volumetto Laura Biancini, Francesca Di Castro, Stefano D'Albano, Laura Fusetti, Eugenio Ragni. L'antologia sarà pubblicata come strenna in concomitanza con il Natale di Roma e ne viene annunciata la presentazione il 7 maggio 2015.

Attività dei soci

A partire da ottobre hanno preso il via gli ormai tradizionali tè letterari ospitati dal Teatro Vittoria che, animati dal nostro Marcello Teodonio, vedono impegnati gli attori, come Annalisa Di Nola, Angelo Maggi, Stefano Messina, Paola Minaccioni, Marina Tagliaferri, che ci affiancano ormai da anni nella esplorazione e valorizzazione della letteratura in dialetto. Il nutrito programma ha previsto tra l'altro una serata dedicata al *catechismo* nella poesia di Belli (14 novembre 2014) e ne prevede una incentrata sulla recente pubblicazione dell'opera omnia di Mauro Marè (10 aprile 2015)

Leggere leggeri all'ora del tè: con questo titolo è iniziata il 16 novembre una serie di otto incontri al Teatro Vittorio Veneto di Colferro (Roma) che vede in scena Marcello Teodonio e Maurizio Mosetti. Il ciclo, avviato all'insegna dell'amore (*L'amore a ogni*

versi del Belli, ritratti quotidiani delle donne dell'800. Dopo i saluti di rito del presidente Vittoriano Solazzi, si sono alternate le relazioni di Paola Magnarelli (Università degli Studi di Macerata) su *Le vite diverse delle donne di Belli* e di Manlio Baleani che ha parlato delle *Popolane di Roma*, argomento del suo ultimo libro.

Con una relazione sul tema *Fra Danello Barvoli e Antonio Rosmini: rerum concordia (atque incrementa) e iniziativa del singolo nel sublime tommaseano*, Gabriele Scalassa ha partecipato al convegno *Tommaseo e la poesia di medio Ottocento nella area triestina* che ha avuto luogo a Rovereto nei giorni 4 e 5 dicembre 2014, nel Palazzo della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, per iniziativa dell'Accademia Roveretana degli Agati, in collaborazione con l'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti.

Maurizio Moselli segnala che il suo sito "I Sonetti di Giuseppe Gioachino Belli" (on line dal 19 novembre 2002) da molto tempo si trova stabilmente al secondo posto nelle ricerche su Google, dietro solo a Wikipedia. È per lui una grande soddisfazione, visto anche il gradimento che ottiene con una media giornaliera di circa ottanta visitatori unici, appassionati dell'opera poetica di Belli. Dopo un assessment dovuto ad alcune modifiche tecniche, è possibile accedere al sito solo dal seguente indirizzo: [http://ggbellimoselli.alter-](http://ggbellimoselli.altervista.org/)

ela e in ogni luogo: la gioia e il dolore, la gelosia e il sesso, io e te...) proseguita con varie tematiche, tra cui segnaliamo quella prescelta per il 19 aprile 2015 (*La vita dell'Omo secondo G.G. Belli*) e quella del 10 maggio imminente sulla prima guerra mondiale (*Cento anni fa l'Italia entrava in guerra. Memorie, romanzi, documenti*).

TV 2000: Franco Onorati e Francesco Avolio sono stati intervistati sul loro manesco e sulle differenze con il dialetto che si parla oggi dall'emittente TV 2000 nel corso di una trasmissione andata in onda il 27 novembre 2014. Nel corso dell'incontro c'è stato un passaggio sulla poesia di Belli.

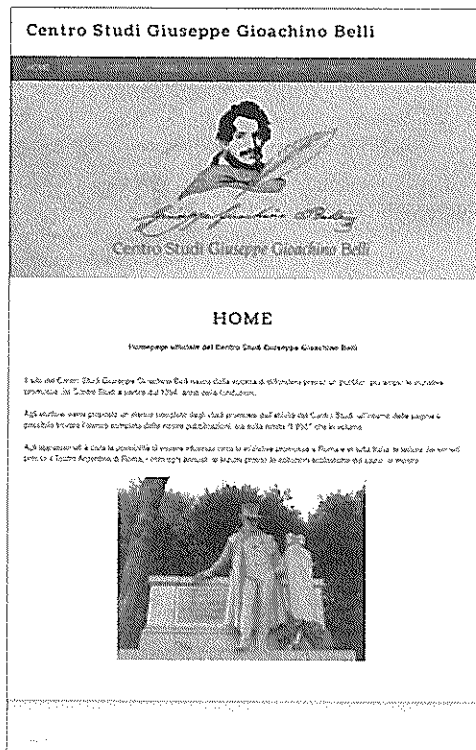
Manlio Baleani – animatore, lo ricordiamo, delle iniziative promosse dall'AssobelliMarche – ha partecipato all'incontro culturale che s'è svolto il 7 dicembre a Cingoli (Macerata) con il patrocinio di quel Comune, sul tema *Quanno commava er Papa re*. La manifestazione si è imperniata sulla figura del pontefice Pio VIII, sulla città che gli aveva dato i natali, sugli avvenimenti occorsi nella Capitale e sui provvedimenti da lui assunti nei venti mesi in cui operò. In tale cornice spicca la lettura dei sonetti di Belli a cura del gruppo QUATTROAMILLE. Su iniziativa della stessa AssobelliMarche giovedì 19 febbraio, nella sala Pino Ricci del Palazzo delle Marche ad Ancona, è stata organizzata una serata, in collaborazione con la Commissione Pari Opportunità della Regione Marche, sul tema *Le donne del*

Finalmente online il nuovo sito del Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli

DI MARIA ROSARIA RE

Dal 18 febbraio 2015 tutti gli studiosi e gli appassionati belliani hanno a disposizione un nuovo strumento per conoscere le iniziative promosse dal Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli. Grazie all'impegno del Presidente e di tutta l'assemblea di soci è finalmente iniziata una nuova avventura del Centro Studi, anticipata lo scorso anno dall'apertura di una pagina Facebook dedicata alle nostre attività.

Il sito (disponibile alla pagina www.centrostudibelli.it) fornisce informazioni circa la storia e le attività del Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli promosse dal 1994, anno della fondazione, a oggi. Agli appassionati è data la possibilità di essere aggiornati sulle iniziative promosse a Roma e in tutta Italia: le letture dei sonetti presso il Teatro Argentina di Roma, i convegni annuali, le lezioni presso le istituzioni scolastiche del Lazio, le mostre. Agli studiosi viene proposto un elenco completo degli studi promossi dalla nostra associazione; all'interno delle pagine è possibile trovare l'elenco completo delle nostre pubblicazioni: sia degli articoli comparsi sulla rivista del Centro, «il 996», sia dei volumi pubblicati nel corso degli anni. Utile risulta, a proposito, la pubblicazione dei sommari di tutti i numeri della rivista «Il Belli» e de «il 996»: ogni fruitore potrà conoscere i vari ambiti di studio verso i quali il Centro studi ha dimostrato un vivo interesse, i collaboratori della nostra rivista, i titoli di ogni articolo proposto in essa. La nostra volontà è quella di offrire la possibilità a chi sia interessato di recuperare volumi di difficile reperibilità o saggi di particolare interesse per i propri studi. Anche l'elenco di tutte le pubblicazioni



in volume del Centro Studi Giuseppe Gioachino Belli risponde a questa finalità; il sito vuole, quindi, essere un mezzo tramite il quale iniziare, continuare o approfondire la conoscenza dell'opera di Belli e degli altri autori dialettali. La sezione dedicata agli "Eventi" propone tutte le tappe essenziali delle iniziative realizzate dal 1994 ad oggi: i convegni, le letture presso il Teatro Argentina di Roma, le lezioni sull'opera belliana e sulla letteratura dialettale tenute nelle istituzioni scolastiche italiane, le mostre e le iniziative legate alla data del 7 settembre, giorno in cui, nel 1791, nacque Belli. Un archivio, in corso di costruzione, completa la sezione con le foto di alcune delle iniziative ricordate; tali foto ripercorrono il nostro impegno e il sostegno continuo del nostro pubblico, ma soprattutto la volontà di promuovere la conoscenza del nostro Belli, assieme agli altri grandi della nostra letteratura in lingua e in dialetto.

Recensioni

Un altro Veneto. Poeti in dialetto tra Novecento e Duemila, a c. di M. Casagrande e M. Vercesi, Roma, Cofine, 2014, pp. 144.

di **Davide Pettinicchio**

L'antologia propone un'intensa escursione nella più recente poesia in dialetto veneto, abbracciando integralmente la seconda metà del Novecento e giungendo ai nostri giorni, senza precludersi alcuni significativi affondi nella produzione in prosa e in italiano di autori che non si comprenderebbero appieno qualora se ne considerasse la sola attività lirica in dialetto. Il panorama che emerge è quanto mai ricco e vitale: colpisce, in un volume dalle dimensioni piuttosto contenute, il numero elevato dei poeti selezionati, ben sedici, quasi tutti caratterizzati da una notevole lucidità teorica e programmatica, grazie alla quale si mantengono le distanze dalla tentazione, spesso riscontrabile in ambito dialettale, di un'acritica sopravvalutazione delle potenzialità espressive dello strumento linguistico impiegato. Non può sfuggire, inoltre, il dinamismo di un quadro culturale contraddistinto da un fitto intreccio di scambi e contatti, nonché da un'indubbia capacità d'organizzazione: l'incontro virtuoso di mondo editoriale, circuiti letterari e singole voci poetiche è del resto testimoniato in primo luogo dal libro stesso, «nato dalla collaborazione tra un critico specializzato nelle letterature dialettali, un poeta che ha riposto nel dialetto il proprio codice d'elezione e un edi-

tore poeta, appassionato dei dialetti d'Italia» (dalla quarta di copertina). Di ogni autore presentato i due curatori offrono una trattazione introduttiva, volta a inquadrarne poetica, temi dominanti e modelli d'ispirazione; si presta anche la dovuta attenzione alla varietà dialettale impiegata, in modo da valorizzare l'articolato differenziarsi di scelte mai scontate in scrittori che, alla ricerca di una propria, personalissima lingua della poesia, si sono spesso rivolti a idioletti intensamente connotati le cui ragioni non si esauriscono nei termini della semplice provenienza geografica. Un ulteriore complemento informativo è rappresentato, oltre che dalle traduzioni che accompagnano quasi tutti i testi, dalle schede biografiche che chiudono ogni sezione.

Se un simile *tour de force* in una pluralità di concezioni e atteggiamenti sarebbe potuto risultare quanto meno disorientante per un lettore sprovvisto di competenze specialistiche, l'utile *Premessa* e, prima di essa, una selezione accurata del materiale antologizzato mettono adeguatamente in risalto l'intima coesione dello scenario offerto: al fondo di esso avvertiamo sempre stagliarsi, infatti, l'esperienza dello sradicamento e della disgregazione di ogni nucleo di significatività che contraddistingue il vivere con-

temporaneo. In questo senso il Veneto, travolto dai processi della seconda industrializzazione e lacerato nei suoi tessuti comunitari tradizionali, è immagine e metafora di un individuo, nel quale l'individuo appartumato, nel quale l'individuo appare condannato a uno sterile isolamento solipsistico. In siffatto paesaggio immaginale desertificato e impoverito, dove campeggiano inerti i relitti di una civiltà contadina tramontata per sempre (cfr. L. Cecchinel, *La casera rebandonada*: «par che la casera svodada/la è cativa/la ma l'adizion/ de na mare d'rio/ ndar/ e la polvera la è sol polvera/ la è ortighe le è ortighe e l'è come/ se gnesuni fuse vegnest qua su/ soie i cavedai d'le stele») e imperversa ovunque l'oscena promiscuità di consumismo e miseria (emblematici i *Magi, messa-jeri* di F. Franzin: «l'passa pa' i nostri paesi, in sèa/ de calche bicicletta da bôce/ tràdha su da chissa che discarica» a portare «l...l un paco de pubblicità/ dea Tirony, dadrio, tel zhesin/ svedite de un calche magazin»), si concretizza un vissuto di drammatica perdita. Questo può esprimersi in maniera estremamente variata: si va dai silenzi e dall'impossibilità di una espressione dialettale libera e priva di mediazioni culturali di Munaro, cui una serie di originari traumi individuali sembra aver precluso una piena riconquista del codice più intimo e autentico, alla protesta rabbiosa e urlata di Casagrande, inflessibile e marassegnato osservatore dell'imperver-sare del negativo; o ancora, dalle sperimentazioni intellettualistiche di Calzavara, proteso alla ricerca di una

ricodificazione di un cosmo che non è più possibile contenere nei moduli d'ordine tradizionali, al registro furbesco e in apparenza tutto giocato sul versante dell'emoività di Bandini, la cui poesia è costantemente insidiata da un senso di minaccia, di perdita da un senso di minaccia e violenta. Assunzione immovata e violenta. Assai degna di nota, come messa in scena del furto d'un intero universo affettivo, risulta la sua *Casa voda* (che del resto non è – significativamente – l'unico ambiente spogliato di ogni contenuto umano che compare nell'antologia): «l'xe nda sora i copi e se ga messo/ in scarseta le stele/ che c'fèro toseto/ vedevo stando in leto/ [...] Xè vodo anca el granaro, i gà roba/ anca i spirti e i schiti dei lombi». Altrove, è lo stesso individuo ad andare direttamente soggetto a una diminuzione di essere, a una perdita di consistenza che lo riduce a guida di vuoto: si considerino i memoriali «nati tea fumara» di Bressan, ridotti a «buttille vuode al sole» quando nei giorni chiari si vedono «a faja nuda». In un simile contesto nullificante, la poesia si erge come coraggioso ed estremo atto di resistenza, innescando una serie di affascinanti storie – sedici storie, si vorrebbe dire – di ricerca d'integrazione. Essa, come «arte gratuita e disutile», espressione fragile di soggettività avvilita che non di rado ci pongono di fronte alla loro debolezza e marginalità, è di per sé raffermazione di valore ed esigenza di senso: «l...l Chi i oei del dio na scura/ fuma a li sconde, fadiga a se fa/ ntel nevis-cio a orientarse sul vero/ No' pianzare, cara: cofa Policino/ par sas-sti te daremo parole/ ch'a buia. Le

farà un ciaro da fiuri», scrive Caniato *Par la putina de Marco e Mariacristina*. Si precisa allora il significato più autentico della comune scelta del dialetto, lingua interiore, endofasica, intrecciata al proprio essere più profondo, e al contempo lingua comunitaria, connotante un universo di valori condivisi. L'impiego di questi idiomi vergini e non compromessi con il potere si esercita però secondo modalità tutt'altro che ottimistiche, ma anzi intrinsecamente contraddittorie: giacché il dialetto è retaggio di orizzonti antropologici ormai definitivamente tramontati, proviene da una irrimediabile lontananza; esso sopravvive come voce allusiva a un valore, a un "oltre" che si sospetta perduto o non più attingibile se non in pochi effimeri istanti di subitanea rivelazione. Il suo utilizzo in un mondo che ne sembrerebbe sanzionare l'irreparabile anacronismo si lega alla propria connotata "prensilità", alla disposizione a raccogliere e legare insieme, quasi che solo una parola-cosa possa favorire, anche dopo la scomparsa dei propri referenti tradizionali, un riavvicinamento al mondo vitale quotidiano. La poesia può tornare così a proporsi come strumento di autoco-scienza, in grado di favorire la riemersione di un rimosso da intendere in senso propriamente psichico (si considerino, per esempio, gli esiti più onirici della produzione di Zanotto), ma anche storico-sociale: rimane infatti vitalissima – si pensi, tra gli altri, a Minetto e Pascutto – una vena civile

spesso declinata come epopea dei subalterni e votata al confronto con un passato segnato da logiche oppressive e da tragedie collettive inespresse. A questo livello, dunque, si riacquista la dicibilità della storia come catastrofe e del vivere come dolore, giacché in filigrana si coglie costantemente, rinvigorita dalle inquietudini della modernità, l'antichissima interrogazione sul problema del male: un male che questi poeti ritrovano spesso tra le pareti di un ospedale, nei corpi straziati di coloro che amano, e di fronte al quale l'unico possibile risarcimento potrebbe essere l'amara consapevolezza della condivisione di un destino. Ma il dialetto è anche capace di consegnarci le folgoranti rivelazioni di un valore, si tratti del compiersi del miracolo della giovinezza in una limpida figurazione di Longega (*Xe sicuro, xe rivada primavera*) o del prodigioso espandersi di una luce carica di sacralità negli scenari minimi tratteggiati da Noro (*Nèvega*) e Rebellato (*Che miracoo 'l ciaro!*). Alla frustrata e tormentosa attesa di Dio da parte di Carlo della Corte (*Xe da tanto che speto*) si affianca allora idealmente la tensione profetica di Tomiolo, nella cui poesia tersa e aurorale – che rappresenta probabilmente uno dei momenti più alti del volume – si preannuncia l'imminente ritorno alla casa del Padre: «El vento vegnarà a sbregar ne l'ombra,/ el sonarà fra i denti de le roste./ Trovève a l'orto che 'l Divin ve dise» («Sì, la poesia se mostra sempia e grama»).

ELIO DI MICHELE, *Er Papa, in quant'a Ppapa è ssemprè quello. Antropologia e teologia del corpo del papa in Belli*, Roma, il Cubo, 2014, pp. 136

di **Claudio Cianfaglionì**

Quella del "religioso" in Belli è una tematica entro la quale non è così scontato districarsi con facilità. È, infatti, un paesaggio affollato quello offerto in questo senso dal Nostro: ritratti bibliche, devozioni e scaramanzie popolari, liturgie pontificie, uffici di curia, ritratti di prelati fanno capolino da ogni dove nella Roma papalina affrescata ad arte nei suoi 2.279 «distinti quadrati». Come a dire che nel «monumento» che delibera di lasciare, il ricorso al sacro è un ingrediente ineludibile: non un ingrediente tra gli altri, ma quello forse più presente e ricorrente in quell'«oggi» della plebe romana che è la *societas cristiana* di metà Ottocento.

Ed è un sacro che oscilla, quello del Belli dei *Sonetti*, furtivante, ma definitivamente circoscrittibile ma di volta in volta necessitante di essere contestualizzato e spiegato. Se, infatti, nella sua volgarizzazione degli *Inni ecclesiastici* del brevario romano dedicata a Pio IX l'intento del poeta è pacificamente e coralmemente riconosciuto dai critici come sostanzialmente devoto alla dottrina cattolica, quegli stessi critici si dividono – e spesso si attestano anche su poli esattamente opposti – nel valutare la stessa materia trattata nei *Sonetti*, nei quali il sacro è declinato sia sul versante teologico che su quello goliardico, trascolorando spesso in osceno e in satira sferzante. Del resto, solo chi

conosce bene un argomento – e il suddito, nonché impiegato dello Stato pontificio qual è Belli, in materia mostra tutta la personale erudizione, figlia di una prassi vissuta prima ancora che di una teoria solo asetticamente studiata – può permettersi di irriderlo, di torcerlo a tal punto da ottenere, come è forse più della dottrina stessa, lo scopo per la quale è stato pensato. Per cui le classificazioni e le proposte ermeneutiche in questo campo sono mai univoche: se da una parte, per esempio, Ennio Franca difende l'ortodossia del Belli, dall'altra Giorgio Vigolo evoca nientemeno che la figura del *diabohus in ecclesia*, per non dire della linea laicista e illuminista avviata da Luigi Morandi e Carlo Muscetta. Spicca tra queste – se non altro per la sua valenza antipatrice rispetto all'attuale successo della *pop theology* – la definizione che di Belli da Pietro Gibellini: quella, per l'appunto, di pop-biblista e pop-teologo o «teologo da osteria».

Ed è proprio questa definizione di pop-teologo quella che predilige anche Elio Di Michele, richiamandola esplicitamente, a mo' di inclusione, sia in sede di apertura che di conclusione del suo *Er Papa, in quant'a Ppapa, è ssemprè quello*: un documentarissimo saggio sulla figura del papa in Belli, costruito con maestria attorno alla lettura commentata verso

per verso del noto sonetto *Er passa-mano*. Un sonetto che parla niente meno che di successione apostolica, ai suoi più alti livelli: quella che riguarda il successore di Pietro, il "principe degli apostoli". Un sonetto che offre la possibilità all'autore del saggio di enumerare tutte le volte che «il corpo del Papa» appare sulla scena belliana, con la sua costitutiva doppia valenza di altissimo simbolo spirituale e al contempo di creatura umana, e con quel fecondo strascico di implicazioni – tanto teologiche che antropologiche, come ben sottolinea il sottotitolo – che l'argomento porta con sé: cioè, quel paradosso "sacramentale" di cui è imbevuto intrinsecamente e storicamente il cristianesimo. Il papa diviene così simbolo di quel *sacramento* (che è traduzione tecnica del più evocativo termine greco *mysterion*) che è la Chiesa stessa: segno visibile di una realtà invisibile.

Evidentemente nei *Sonetti* – e in questo, in modo tutto particolare – la preponderanza dell'elemento visibile ha la meglio su quello invisibile: la fisicità del papa, col rischio di diventare da icona a simulacro svuotato di ogni spiritualità, deborda con precisione anatomica da più parti. E così *Er passa-mano*, prima ancora che evocare la *traditio apostolica* giunta fino a noi *di mano in mano* e per l'imposizione delle *mani* della gerarchia ecclesiastica dal primo degli apostoli all'ultimo dei vescovi presenti sulla faccia della Terra, diviene allusione inequivocabile di quel gioco infantile evocato anche ne *L'astrazione de Roma*.

Questa preponderanza del corpo

sullo spirito, più che una degenerazione storica dell'istituzione ecclesiale rispetto a una sua presunta purezza delle origini, mi pare sia piuttosto fotografia fedele dell'evangelo stesso: le dispute del collegio apostolico in merito al potere temporale («I capi delle nazioni, voi lo sapete, dominano su di esse e i grandi esercitano su di esse il potere. Non così dovrà essere tra voi», *Matteo* 20, 25-26) e il rinnegamento di Pietro, primo papa, forse ne sono gli esempi più scontati.

Anche dalla lettura della bibbia del Belli esce fuori il ritratto di un papa che «A guardà bbene, [...] appress'a ppoco,/ è omo fatto d'ossa, carne e ppelle,/ co la bocca, li denti, e le budella/ e li membrucci sui tutti ar su loco» (*Er motivo principale*); un papa, cioè, che essendo «comm'e nnoi de carn'e dd'ossa» (*Er ginocchiatterra*) provoca letteralmente – e per una non debole analogia, come dirà della Chiesa la costituzione conciliare *Lumen gentium* – lo stesso stupore del dogma cristiano dell'Incarnazione (un Dio che si fa «comm'e nnoi de carn'e dd'ossa»), contro ogni deriva neoplatonica o gnostica del cristianesimo.

Di questo significativo sostrato teologico i versi del Belli sono pregni, ora in modo esplicito, ora in modo solo allusivo e riconoscibile, perciò, soltanto dagli occhi dello specialista. Elio Di Michele ha questo sguardo e lo mette a servizio del lettore odierno dei *Sonetti* che ne fosse sprovvisto. Il suo merito è, pertanto, quello di riportare alla luce quell'articolato armamentario canonico e teologico che si cela dietro il "corpo" del papa in

Belli e che altrimenti rischierebbe oggi di rimanere afono. Ne risulta così una lettura – de *Erpassa-mano* e dei molti altri sonetti riportati nel saggio – assai più consapevole e documentata: un Belli più parlante e, se possibile, per questo ancor più sferzante; un Belli che veste i panni ora «di un teologo dottissimo in questioni dogmatiche» ora quelli «di un pop-teologo, che con raziocinio tutto popolare spiega, anche con stratagemmi, una teologia «alta» vista da un punto di vista «basso»» (p. 18).

È in questo incontro tra «alto» e «basso», tra teologia e satira, tra spirito e corpo che si colloca il saggio di Di Michele che, con Eugenio Ragni che ne firma la *Prefazione*, possiede senz'altro definire «un macrotesto di pregevole spessore storico culturale, che nel contempo costituisce un eccellente esempio di divulgazione seria e documentata; [...] un macrotesto di stimolante spessore didattico» (p. 8). Un esempio che, è auspicabile, altri studiosi con pari competenze teologiche, seguano, per continuare a scandagliare e a rendere sempre più parlante la multiforme poliedricità del «religioso» in Belli.

Libri ricevuti

a cura di **Laura Biancini**

La camera delle meraviglie. Seduzioni dai gioielli Castellani, a c. di A. Russo Tagliente e I. Caruso, Roma, L'Erma di Bretschneider-Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria meridionale-Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, 2015, pp. 102, ill.

La pubblicazione nasce in occasione del nuovo allestimento della preziosa collezione Castellani nella cinquecentesca Sala delle Arti e delle Scienze del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, inauguratosi il 29 gennaio scorso. (In questa occasione, ma solo fino alla fine di febbraio, saranno lì esposti anche il Calice di Santa Maria Maggiore e la Pace di Sant'Eligio degli Orefici.)

Tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del XIX conobbero a Roma un periodo di singolare e felice fioritura quelle che oggi chiamiamo le arti decorative. Abilissimi e raffinatissimi "artigiani", orafi, cesellatori, mosaicisti e micromosaicisti, ebanisti, ceramisti, intagliatori imposero non solo in patria, ma in ambito europeo, la loro produzione di gioielli e oggetti di vario genere – soprammobili, candelieri, orologi, mostre per caminetti, centritavola, tavolini ecc. – riscuotendo un incondizionato successo sia sul mercato "privato" sia presso le corti più prestigiose. Pur nella loro diversità, tutti quegli artisti erano accomunati dall'amore per l'antico che ispirò le linee e gli stili delle loro opere sull'onda delle scoperte archeologiche che affioravano via via in quegli anni. E non a caso, ognuno di loro fu anche raffinato collezionista ed antiquario.

In questo contesto Fortunato Pio Castellani (1794-1865) iniziò a produrre gioielli ispirandosi ai suggestivi reperti archeologici che poteva ammirare nella collezione del marchese Giovanni Pietro Campana (1808-1880). Ebbe al suo fianco in questa impresa Michelangelo Caetani, non solo come amante delle belle arti, ma attivamente coinvolto come disegnatore di gioielli.

Le generazioni successive dei Castellani continuarono le tradizioni della famiglia fino ai primi decenni del Novecento, anche se la vena creativa si era esaurita e l'impegno era ormai tutto volto al collezionismo seppure di altissimo livello.

Successivamente, con rara magnanimità, la famiglia Castellani ha ceduto allo Stato italiano i suoi tesori e cioè sia i meravigliosi oggetti raccolti con tanta cura e sapienza che i prestigiosi esemplari di produzione propria, un importante patrimonio che oggi possiamo ancora ammirare.

Una preziosa copertura di evangelario e una altrettanto preziosa corona votiva furono invece cedute, per lascito testamentario, alla basilica di San Pietro in Vaticano ove sono tuttora conservati nel Museo del Tesoro della Basilica.

DOMENICO ROTELLA, *Viva viva il Nono Pio. Canti, luoghi, oggetti e monumenti in onore di papa Pio IX*, Roma, Aracne, 2013, pp. 147, ill.

Le illustri introduzioni del cardinale Giovanni Laiole e di monsignor Antonio Interguglielmi nulla tolgono alla pregevole levità di questo libro, anzi la sottolineano e ribadiscono come singolare pregio che fa dell'opera un complemento quasi necessario della grande storia.

Nella sua incredibile ricognizione tra le infinite testimonianze della fortuna (in vita e postuma) di Pio IX, l'attenzione dell'autore è innanzi tutto rivolta ai numerosissimi componimenti poetici, variamente musicati, dedicati al Santo Padre, i quali sono stati suddivisi in due fondamentali categorie: quelli di vena più popolare, più facile, destinati ad un uditorio meno raffinato e i canti veri e propri eseguiti «a piena voce in teatri gremiti o in piazze affollate» (p. 19). Questi ultimi, stilisticamente più curati, risultano musicati da artisti allora ritenuti «di buona reputazione e solida preparazione» (p. 20) tanto che uno di essi è persino firmato da Gioacchino Rossini. Si tratta di un inno che fu eseguito sotto la direzione del maestro stesso sul sagrato di San Petronio a Bologna, il 23 luglio 1846, una settimana dopo che Pio IX, neoceleste, aveva dato l'annuncio della concessione dell'amnistia ai prigionieri politici.

Appartengono a questo periodo anche inni divenuti poi istituzionali come quello della Guardia pontificia e quello che, nato come *Marcia Pontificale di Pio IX*, è poi divenuto l'inno ufficiale del Vaticano.

Infine, la seconda parte del libro, forse la più sorprendente e divertente, offre un'incredibile panoramica di quanto è stato intitolato, costruito, inventato ispirandosi alla figura di Pio IX, in tutto il mondo e fino ai giorni nostri. Appare evidente che, pur di celebrare papa Mastai, i suoi estimatori non si sono dati limiti: si va dalle vivande dolci o salate ai vini e poi i profumi e ancora parchi naturalistici e persino città che portano il suo nome e naturalmente monumenti a lui dedicati dai più classici ai più arditi.

«*Si dirà quel che si dirà: si ha da fare il giubileo»*. Leone XII e il giubileo del 1825, Numero monografico dei Quaderni del Consiglio Regionale delle Marche, 2014 (XIX) n. 148, pp. 301, ill. Catalogo della mostra a c. di R. Colapietra e I. Fiumi Sermattei, Genga, Castello 8-31 agosto 2014; Roma, Complesso monumentale San Salvatore in Lauro 16-28 febbraio 2015.

La mostra e il ricco catalogo risultano di notevole interesse in quanto ci consentono una riflessione su questo particolare giubileo del 1825 che, per una serie di singolari circostanze, rimase poi l'unico del suo secolo. Le altre date utili, infatti, coincisero tutte con eventi infausti a qualsiasi celebrazione: nel 1800 le vicende napoleoniche, nel 1850 la Repubblica romana, nel 1875 la recente proclamazione di Roma capitale del Regno d'Italia.

In realtà anche nel 1825 la situazione politica non appariva particolarmente favorevole alla celebrazione di un giubileo, anzi la prudenza avrebbe forse voluto che si soprassedesse e in tal senso molti avevano cercato di convincere Leone XII a rinunciare. Tutto fu inutile: il papa decise di proclamare l'Anno Santo.

Il riscontro di un tale evento non fu quello desiderato e ovvio per un giubileo e cioè non ci fu una grande risonanza universale, anche se, in ambito più strettamente nazionale esso servì a rinsaldare i rapporti tra Roma e le Marche, patria del papa. E se molti marchigiani, per giusto orgoglio, vennero a Roma, molti pellegrini completarono il loro viaggio devozionale con un omaggio alla Santa casa di Loreto. Il fatto rilevato nelle cronache è anche ricordato con una medaglia che ha sul *recto* il busto di profilo di Leone XII benedicente e sul *verso* l'immagine della Madonna di Loreto ed è esposta in mostra insieme ad altre medaglie, monete, libri, documenti, incisioni e quant'altro veniva prodotto per celebrare e testimoniare un evento così importante come il giubileo.

Finito di stampare nel marzo 2015 da
il cubo
via Luigi Rizzo 83
00136 Roma
www.ficubo.eu