

ORIGINI “NOBILI” DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA

Mi sembra necessario dare qualche spiegazione circa il fatto che, una delle scorse volte, parlando della ricetta delle melanzane, tra le altre cose, ho anche detto che la “grande” cucina italiana non è - qui è d’obbligo inserire un “quasi mai” - frutto dell’esperienza maturata nelle povere case, ma dell’elaborazione dei cuochi, delle corti del Rinascimento prima - ma si potrebbe risalire agevolmente all’Impero Romano - e della grande e media borghesia poi.

Certamente la cucina in generale, e quella che si va riscoprendo oggi in particolare, è anche frutto della necessità che acuiva l’ingegno dei nostri avi, i quali dovevano inventarsi modi per conservare le carni e i prodotti della terra, per poterne usufruire in tempi diversi da quelli del raccolto o della macellazione e per i tempi, allora assai frequenti, di carestia.

Oppure dovuta alla necessità della povera gente di consumare, e quindi cucinare, parti di seconda o terza scelta, coriacee (o a volte anche prossime a marcire) o avanzi e scarti da riutilizzare.¹

Fan parte della prima schiera tutti gli insaccati, gli affumicati, i sotto sale o salamoia, le conserve di frutta o di verdura, i sottoli, ecc.

Fan parte della seconda, stracotti, brasati, umidi, polpette, polpettoni, zuppe, minestrone, ecc.

Detto questo, se ci fermiamo un attimo ad osservare la cucina italiana, possiamo però notare una particolarità che la differisce, ad esempio, da quella francese (a mio parere i paragoni con le altre cucine non sono possibili causa il grande divario che ci separa da quelle o, come nel caso della orientale, causa la differenza dei prodotti e della diversa evoluzione culturale) che è quella che stimola di più il confronto.

La cucina italiana, anche quando frutto dell’ingegno di grandi cuochi, è - quasi sempre - una cucina praticabile anche nelle nostre case mentre, al contrario, la grande cucina dei francesi non è di facile realizzazione in una casa privata qualsiasi.

A ben vedere si tratta molto spesso di piatti semplici, dove la maggiore abilità sta nel sapersi destreggiare con l’uso del fuoco, con l’impiego di relativamente pochi ingredienti, con l’uso di prodotti freschi e genuini, dei quali si riesce ad esaltare i sapori e ad estrarre le qualità migliori o nascoste, senza lavorarli lungamente o trasformarli immergendoli in salse elaborate.

Questo, a mio parere, è un punto molto importante a favore della nostra cucina, che la dice lunga circa la nostra “civiltà del gusto”, la quale risulta essere diffusa - e a livello elevato di capacità di giudizio - in tutti gli strati sociali, una diffusione che è riscontrabile, secondo me, solo in Italia.

Proprio questa caratteristica è ciò che ci ha fatto perdere di vista il fatto che, le “grandi” ricette, sono frutto della elaborazione dei cuochi delle corti e dei signori.

Discorso analogo si può fare per i conventi - non traggano in inganno i nomi e i luoghi - dove i priori o le superiori, erano usi intrattenere nobili e alti prelati sfoggiando, frequentemente, gli stessi fasti dei principi di casato e trattavano anche se stessi alla stessa stregua.

Cuochi che avevano la possibilità di sperimentare, forzati dalle necessità di “ben figurare” se non addirittura di “impressionare” - che erano ottimi incentivi - ed agevolati dalla disponibilità, in primis, di denaro e di conseguenza delle migliori materie prime nonché della loro abbondanza.

¹ Per sincerarsi delle condizioni alimentari e di carestia, durate sino alla prima metà dell’1800, basta consultare di CAMPORESI PIERO, *Il paese della fame*, Garzanti 2000 e *Il pane selvaggio*, Garzanti 2004.

Questo consentiva loro di fare prove e controprove con scarti e quant'altro, senza l'assillo che affliggeva il povero, che non poteva certo permettersi, quando lo aveva, di rischiare di rovinare il boccone quotidiano.

Esaminando da vicino alcune preparazioni che oggi ci sembrano comuni, come ad esempio la besciamella o lo zabaione, ci accorgiamo che sono state codificate da grandi cuochi del passato e che a volte sono giunte a noi attraverso modifiche fatte - spesso casualmente nel tentativo di riprodurle - da altri grandi cuochi.

La besciamella, per esempio, pur prendendo il nome dal francese marchese Louis de Bechamel (o Bechameil, la grafia è controversa. 1630-1703)² è anche chiamata *balsamella* (forse con una storpiatura? Oppure i francesi l'avranno, loro, adattata al nome del marchese ?) dai romagnoli, che però l'avranno preparata, a parer mio - se non identica, molto simile - molto tempo prima del celebre marchese. Infatti, non è concepibile un piatto di lasagne al forno senza questa salsa, ma è anche il caso di ricordare che la ricetta completa delle lasagne verdi, per esempio, contempla l'impiego, oltre a molto formaggio grana stagionato (che non è un prodotto economico) del tartufo che, come si diceva, non era e non è un prodotto per poveri.

Stesso discorso per lo *zambaglione*, codificato con questo nome, nel 1662, dallo Stefani cuoco dei Gonzaga di Mantova - ma nativo di Bologna - la cui ricetta originale, probabilmente per un errore nella preparazione da parte di un cuoco di casa Savoia (dal 1608 imparentati con i Gonzaga avendo, Margherita di Savoia, sposato Francesco Gonzaga, allora governatore del Monferrato, in Piemonte), è ora divenuto lo zabaione che tutti conosciamo e siamo in grado di preparare.

Se pensiamo poi che parecchie ricette comportano l'impiego di materiali "preziosi" ancora al giorno d'oggi - come ad esempio il tartufo - e comunque a quei tempi, costosi, come erano lo zucchero o le spezie (persino il burro, sino ai primi del '900, si trovava solo sulla tavola dei signori o perlomeno benestanti), vediamo che i conti tornano.

Giunti a questa conclusione possiamo, prendendo a prestito il titolo di un noto studio sulla cucina mantovana³ che la definisce "*di principi e di popolo*",⁴ estendere il concetto a tutta la cucina italiana che deve i suoi crediti ad entrambe le fonti, ma forse non in parti uguali - anche se non si può dare l'una senza l'altra - poiché, alla inventiva popolare dobbiamo i prodotti di base e i sistemi di conservazione, mentre l'elaborazione "colta e sofisticata" di molte preparazioni che tuttora noi eseguiamo, è dovuta, in massima parte, al genio dei cuochi che operavano nelle Corti nobiliari o, più tardi, presso famiglie agiate della grande e media borghesia.

Il mantovano

² Per la precisione si tratterebbe dell'attribuzione al noto marchese, a scopo onorifico, fatta da Pierre François de La Varenne (1615 - 1687), cuoco di Luigi XIV - che la cita per la prima volta con questo nome nel suo ricettario *Le Cuisinier François*, pubblicato nel 1651 - di una modifica della "salsa colla" importata in Francia da Caterina de' Medici, nel 1533, giuntavi sposa del re Enrico II.

³ Cucina giudicata unanimemente dagli esperti tra le migliori, se non *la* migliore, d'Italia.

⁴ BRUNETTI GINO, *Cucina mantovana di principi e di popolo*, Mantova 1967, ed. Istituto Carlo D'Arco per la Storia di Mantova. Il volume contiene, oltre ad una nutrita collezione di ricette raccolte tra antiche famiglie del contado e di città, anche la ristampa del celebre volume che Bartolomeo Stefani, cuoco di corte dei Gonzaga, dedicò loro nel 1662. Intitolato "*L'arte di ben cucinare*", opera considerata dagli studiosi il primo e più importante esempio di un completo libro di cucina.