



ARS COQUINARIA, ARTUSI E ALTRE MENSE

*Alcune idee di cibi, vini e banchetti letterari*

GINO RUOZZI

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
Corresponding author e-mail: [gino.ruozzi@unibo.it](mailto:gino.ruozzi@unibo.it)

**ABSTRACT**

*Cibi e vini caratterizzano la cultura e la letteratura occidentale dalla Bibbia e dai poemi di Omero a oggi. Il saggio propone testi e autori dalla letteratura greca e latina a quella italiana dal Medioevo al Novecento. I principali esempi di banchetti letterari sono tratti da Petronio, Giacomo Casanova, Carlo Emilio Gadda, Tomasi di Lampedusa, Goffredo Parise e Italo Calvino.*

*Food and wine characterize Western culture and literature from the Bible and Homer's poems to today. The essay proposes texts and authors from Greek and Latin to Italian literature from the Middle Ages to the twentieth century. The main examples of literary banquets are taken from Petronio, Giacomo Casanova, Carlo Emilio Gadda, Tomasi di Lampedusa, Goffredo Parise and Italo Calvino.*

**KEYWORDS**

*Banchetti letterari, Petronio, Giacomo Casanova, Carlo Emilio Gadda, Italo Calvino, Literary Banquets*



La fame è il più semplice e naturale produttore  
di alterazioni mentali e di stati sognanti  
Piero Camporesi, *Il pane selvaggio*

**P**arlare, leggere e scrivere di cibo non è certo come mangiarlo e gustarlo, ma senza dubbio dà piacere e alimenta fantasie. È una buona integrazione della tavola, un modo di dividerne le attese e di svilupparne le potenzialità immaginative.

Il cibo è centrale nella nostra tradizione letteraria occidentale; basti pensare alla Bibbia e ai poemi omerici. Nella Bibbia è proprio un cibo, un frutto proibito, che provoca la cacciata dal Paradiso terrestre e il conseguente destino storico e religioso dell'umanità. Il frutto dell'albero nutre il corpo e la mente, anche se si tratta di un alimento molto rischioso, perché si identifica con l'intelligenza divina.

Il motivo del cibo accompagna tutta la Bibbia. Il vino di Noè (*Genesi*, 9) e quello delle nozze di Cana (*Giovanni*, 2), il piatto di lenticchie di Giacobbe e di Esaù (*Genesi*, 25), l'agnello pasquale (*Esodo*, 12), la manna dal cielo e l'acqua del deserto (*Esodo*, 16-17), il pane di Davide (1 *Samuele*, 27), la farina e l'olio di Elia (1 *Re*, 17) sono solo alcuni esempi. Le cene e i banchetti sono momenti e temi ricorrenti della predicazione evangelica, motivi concreti e simbolici essenziali (*Matteo*, 22). Basti pensare al pane e al vino che si immedesimano con la natura stessa della divinità e ne siglano l'eredità e il rito eucaristico (*Luca*, 22). Nella cena pasquale è Gesù stesso a proporsi come cibo di salvezza, sancendo l'unione inscindibile di materia e di spirito. Senza cibo non c'è vita. Gesù è anche l'acqua della vita, come afferma nel celebre episodio della samaritana al pozzo (*Giovanni*, 4 e 7). Si possono richiamare altre famose definizioni e contesti evangelici: i discepoli che sono il sale della terra (*Matteo*, 5) e danno sapore e speranza al mondo (*Luca*, 14); le moltiplicazioni dei pani e dei pesci che sono tra i pochi racconti presenti in tutti i Vangeli (*Matteo*, 14 e 15; *Marco*, 6 e 8; *Luca*, 9; *Giovanni*, 6); le apparizioni di Gesù risorto ai discepoli che avvengono di solito quando essi sono insieme a pranzo (*Marco*, 16). Queste ultime culminano nella cena di Emmaus (*Luca*, 24) e nella pesca miracolosa seguita dal pasto sulla sponda del lago di Tiberiade che decreta l'investitura finale di Pietro (*Giovanni*, 21). Il cibo è presente anche in chiave di privazione (Gesù che rifiuta il pane del demonio, *Matteo*, 4; e sottolinea l'importanza del digiuno, *Matteo*, 6); e come forma di trasgressione sociale: Gesù che siede a tavola con pubblicani e peccatori (*Matteo*, 9), nel grande banchetto a casa di Levi (*Luca*, 5).

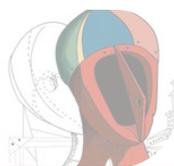
Anche nella cultura classica greca e latina il cibo riveste un ruolo fondamentale. Il momento del banchetto si coniuga spesso con quello del racconto. È lì che si sviluppa la narrazione orale e letteraria. Il banchetto accomuna uomini e dèi, che trascorrono buona parte del tempo in occasioni conviviali. Il piacere dell'abbondanza e della sazietà di cibo e di vino allietta e conferisce potenza ed è gradito alle divinità, sovente come sacrificio augurale (*Iliade*, 1,458-472; 2, 398-431) o banchetto funebre (Achille in onore di Patroclo, *Iliade*,



23, 26-34). I temi del cibo e della morte si intrecciano spesso, creando un parallelismo tra il sacrificio degli animali e quello degli uomini. Il brano emblematico è quello della strage dei Proci nell'*Odissea*, che conclude nel modo più drammatico e cruento un banchetto della durata ininterrotta di vent'anni. Ulisse si riappropria della moglie Penelope e dei propri beni mettendo fine violenta a soprusi e gozzoviglie di ospiti e pretendenti ingrati. Il banchetto è invece immagine del colloquio più alto e raffinato nel *Simposio* di Platone, opera-dialogo che ha costituito il modello occidentale dell'arte della conversazione. La conversazione a tavola, in senso letterale e figurato, è genere di millenaria e fertile tradizione, messo in scena, tra i tanti, da Senofonte, Plutarco e Ateneo, Dante (*Convivio*), Leon Battista Alberti (*Intercenali*), Erasmo da Rotterdam (*Colloquia*), Lutero (*Tischreden*), Tasso (*Dialoghi: Il padre di famiglia*), Coleridge (*Table Talk*); e, riferimento imprescindibile, nell'ultima cena di Gesù, soggetto di innumerevoli rappresentazioni artistiche. Dialoghi che possono avvenire a tavola prima e soprattutto dopo il pranzo, come nel *Newtonianismo per le dame* di Francesco Algarotti (1737) e nei *Dialogues sur le commerce des bleds* di Ferdinando Galiani (1770).

Il cibo è da sempre collegato alla figura dell'ospite, verso il quale il primo gesto di benvenuto è di essere accolto, pulito, profumato e sfamato dal padrone di casa, come accade a Ulisse nell'isola dei Feaci, trattato alla pari di un dio a cui servire ambrosia e nettare. Morire di fame è invece la più atroce delle morti, afferma Euriloco convincendo i propri sventurati compagni a uccidere le vacche consacrate al Sole (*Odissea*, 12, 340-344); perché la fame accieca la ragione e porta a compiere azioni disumane, tra cui spicca il «fiero pasto» del dantesco conte Ugolino che murato vivo nella cella pisana della Muda si ciba disperato del cadavere dei propri figli (*Inferno*, 33).

Al tema degli ospiti è dedicato il tredicesimo libro degli *Epigrammi* di Marziale, *Xenia*, che presenta una lunga lista di doni per gli ospiti, che documentano il reciproco dovere e piacere dell'accoglienza di chi ospita e di chi è ospitato. I doni elencati da Marziale in rapidi e frizzanti distici sono oltre un centinaio: spezie, cibi e vini, dal pepe, al farro alle lenticchie ai vini di Sorrento, Messina, Spoleto; e non può mancare il falerno, il vino cantato da Catullo e da Orazio in una quantità di poesie. Orazio sopra tutti celebra l'ospitalità amichevole e conviviale, il piacere della buona tavola in cui risiedono tanti concreti godimenti quotidiani. Il suo è un tono insieme sobrio, pungente e festoso: «Ora è tempo di bere» («*Nunc est bibendum*»), recita il perentorio incipit di una celebre ode (1, 37), che superando la contingenza dell'occasione specifica (la definitiva vittoria di Ottaviano su Antonio e Cleopatra) è diventato un inno di brindisi universale. Orazio elogia la dieta frugale («*victus tenuis*», *Satire*, 2, 2) e la vita modesta («*vivere parvo*», *Satire*, 2, 4); nel contempo mostra la gustosa e minuziosa competenza dell'amante del cibo. Dileggia la tronfiaggine di tanti commensali e padroni di casa e lascia trasparire la finezza dell'intenditore. Parla di come cucinare e servire uova, cavoli, funghi prataioli; conchiglie,



ostriche e datteri di mare, pesci di fiume e di lago, spigole e storioni, granchi e lumache, cinghiali e caprioli, frutta e formaggi; su tavole imbandite dei più diversi vini: falerno, coo, massico (*Epodi*, 2; *Satire*, 2, 2; 2, 4; 2, 8). Secondo Orazio il vino allontana i cattivi pensieri (*Odi*, 1, 7) e bevuto con moderazione solleva dalle fatiche e dalle preoccupazioni, favorisce una salutare saggezza (*Odi*, 1, 9; 1, 11; 1, 18; 3, 21). Gli dèi non amano gli astemi, a cui rendono le cose difficili; pertanto, ammonisce il poeta, nessun albero venga piantato prima della sacra vite (*Odi*, 1, 18: «*Nulla, Vare, sacra vite prius severis arborem*»).

Il banchetto più noto della letteratura latina è la cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio, resa ulteriormente famosa dalla rivisitazione cinematografica di Federico Fellini (1969). La cena di Trimalcione occupa buona parte dell'opera e segna il culmine della celebrazione orgiastica del cibo e del banchetto. Tutto è deformato ed eccessivo e nello stesso tempo specchio fedele della società contemporanea, malata di esibizionismo, ingordigia, lusso, volgarità.

Per «le provvidenziali sviste della Storia e le indulgenze laiche della provvidenza», ha scritto Giuseppe Pontiggia, «i monaci trascriveranno nel silenzio dei chiostrì le grandiose dissipazioni di Petronio e le invenzioni gastronomiche e sessuali della Cena di Trimalcione. Non a caso il *Satyricon*, il romanzo più moderno della letteratura antica, è opera di un autore che Nietzsche ha chiamato “piedi di vento”, di un vento che con il suo soffio beffardo e liberatorio “guarisce ogni cosa, costringendo ogni cosa a *correre!*”» («Il Sole 24 Ore», 18 aprile 1999; poi nel postumo *Il residence delle ombre cinesi*).<sup>1</sup>

Il menu della cena di Trimalcione si apre con una serie di ricchi antipasti: asini ripieni di olive bianche e nere, ghiri conditi di miele e papaveri, salsicce fritte con prugne e melagrane, uova di pavone di pastafrolla farcite di beccafichi, trionfi di aragoste, triglie, testicoli e rognoni bovini, oche e gufi, formaggi e fichi in forme di costellazioni celesti; il tutto innaffiato di abbondante vino falerno all'insegna del motto «il vino è vita». Nella ininterrotta esaltazione della ricchezza del padrone di casa la cena è scandita da canti, discorsi, invettive, massime («Siamo otri gonfiati che camminano»; «L'amore invecchiato diviene cancro»; «Il popolo è leone in casa, volpe fuori»; «Trattenersi è il peggiore dei tormenti»; «Dovunque c'è il dolce, lì troverai anche l'amaro»). Seguono numerose altre portate centrali, tra cui un enorme cinghiale ripieno di tordi e di datteri, un gigantesco porco farcito di mortadelle e di salsicce, un immenso Priapo di pasticceria imbottito di frutta. Per concludere, tordi di farina di segala ripieni di uva passa e di noci, un'oca guarnita di pesci e di uccelli di ogni genere, vasi di ostriche, molluschi e lumache. A compimento e complimento di tanto sfarzoso pasto Trimalcione pronuncia un appassionato elogio del proprio cuoco, di cui sostiene non possa esserci uomo più prezioso («*Non potest esse pretiosior homo*»), poiché «se vuoi, di una vulva ti fa un pesce, di un pezzo di lardo una colomba, di un prosciutto una tortora, di uno zampone una gallina» (*Satyricon*, 14).<sup>2</sup>

Poco dopo l'uscita del film, il 23 ottobre 1969 Ennio Flaiano scriveva a Fellini che «il tuo



Satyricon mi ha colpito, meravigliato, tenuto sveglio e, in fondo, deliziato. Non ci manca niente. Me lo sognerò spesso e volentieri. So che si potrebbero discutere certe soluzioni, ma hai raggiunto l'essenziale: la continua drammaticità dei mostri, cioè di noi stessi. Le persone che uscivano dal cinema e dicevano "A me non è piaciuto", sembravano uscire in realtà dal film». <sup>3</sup> Questa considerazione di Flaiano, come al solito molto acuta, apre una prospettiva sul rapporto tra banchetto e mostri, che è una delle possibili conseguenze dell'«abbuffata» gastronomica, come mostra anche il confronto tra il pomposo pranzo dell'uomo «occupatus» e quello sobrio del «solitarius» nel primo libro del *De vita solitaria* di Petrarca.

Sull'esagerazione gastronomica si è concentrato Carlo Varotti nel capitolo *Abbuffata* della raccolta di saggi *Banchetti letterari* curata da Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi (2011). Soffermandosi su numerosi autori antichi, moderni, contemporanei. Un modello è senza dubbio la *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* di Tommaso Garzoni (1585), «incontenibile enciclopedia barocca, e espressione di una voracità onnicomprensiva», «tripudio gioioso di vivande, in cui un vero e proprio furore nomenclatorio di cibi "moderni" si affianca alla rassegna di un'aneddotica antica di incontenibili mangiate». <sup>4</sup> Per i soli «cibi di pasta» Garzoni enumera «polente, gnocchi, macheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorte, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, ravioli senza spoglia e con la spoglia, casose, casatelli, morselli, pasta tedesca, stelle, stellette, offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli, pastadelle, pastelletti, mariconda, frittelle, frittelline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate e levatelli» (dal *discorso 93: De' cuochi e altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori da tavola, convitanti, et caetera*).

Un «mostro di libro» lo ha definito Gianni Celati, in cui le pagine diventano fantastici «magazzini di parole», nell'ottica di una festosa coinvolgente cavalleresca accumulazione di sogni, di beni materiali, di figure e di mestieri. <sup>5</sup> Nel *discorso 143* Garzoni mette in scena le meraviglie dei fornai, al cui «mestiere s'appartengono il pane, le fugazze, le pizze, le torte, le ciambelle, onde vengono i zambellari, le bracciatelle (o bianche o zuccherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti, gli occhietti, le festa, le offelle (onde vengono gli offellari), i sesamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), uve secche, peri cotti, i confertini». Sul piano testuale e interpretativo è imprescindibile l'edizione *La Piazza Universale di tutte le professioni del mondo* (1585) curata da Paolo Cherchi e Beatrice Collina per Einaudi nel 1996.

L'abbondanza dei nomi e delle cose molto spesso significa desiderio di cibo, sogni della vista e dell'immaginazione che non corrispondono alla realtà della gola e del palato. Come mostra il racconto del mitico paese di Cuccagna e di Bengodi immortalato da Giovanni Boccaccio nel *Decameron* (8, 3), in cui «si legano le vigne con le salsicce [...] e eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna



altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si beve, senza avervi entro gocciola d'acqua».

Scena capovolta (con ulteriore consapevolezza tragica e ironica) da Alessandro Manzoni nel dodicesimo capitolo dei *Promessi sposi* (1827, 1840), nel celebre episodio rivoluzionario dell'assalto al forno delle grucce, quando la folla affamata fa incetta di sacchi di farina: «li strascicano, li rovesciano: chi se ne caccia uno tra le gambe, gli scioglie la bocca, e, per ridurlo a un carico da potersi portare, butta via una parte di farina: chi, gridando: “aspetta, aspetta”, si china a parare il grembiule, un fazzoletto, il cappello, per ricever quella grazia di Dio; uno corre a una madia, e prende un pezzo di pasta, che s'allunga e gli scappa da ogni parte; un altro, che ha conquistato un burattello, lo porta per aria: chi va, chi viene: uomini, donne, fanciulli, spinte, rispinte, urli, e un bianco polverio che per tutto si posa, per tutto si solleva, e tutto vela e annebbia. Di fuori, una calca composta di due processioni opposte, che si rompono e s'intralciano a vicenda, di chi esce con la preda, e di chi vuol entrare a farne». Manzoni descrive il piacere orgiastico del bene vitale finalmente conquistato, il sogno realizzato di possedere il pane, realtà e simbolo fondamentale di ogni nozione alimentare (sancita per contrasto dalla massima biblica ed evangelica che «non di solo pane vive l'uomo», *Deuteronomio*, 8; *Matteo e Luca*, 4).

Manzoniano di razza, nel volume *La miseria viene in barca* (1939), seconda parte dell'epica trilogia romanzesca del *Mulino del Po* (1938-40), Riccardo Bacchelli racconta di una «lauta cena» che dura dalla sera all'alba; ne è protagonista una canagliesca «congrega» di contrabbandieri di grano che cerca di scongiurare la paura del colera «coi buoni pranzi, colle belle ragazze, e coll'allegria». Paragonati a porci, essi chinano in silenzio «il grugno [...] sulle scodelle colme da traboccare di cappelletti in brodo» e festeggiano tutta la notte vuotando enormi zuppierie di pasta e pasticci di fegatelli e di piccioni annegati nel burro (capitolo IV, III).<sup>6</sup> Nel grande romanzo storico contadino e bellico, in cui non a caso è protagonista metafisica la miseria e microcosmo dell'umanità una famiglia di mugnai, ancora una volta gli uomini cercano di dimenticare col piacere del cibo le angosce della vita.

Così è pure in uno dei romanzi più significativi e drammatici dell'emigrazione italiana del Novecento, *Cristo fra i muratori* di Pietro Di Donato (1939 nell'edizione originale inglese *Christ in Concrete*; 1941 in traduzione italiana da Bompiani; ora si legge nella recente edizione italiana di Readerforblind del 2022). Pubblicato nello stesso anno di *Furore* di Steinbeck, *Cristo fra i muratori* è un romanzo di sogni e di disincanti, di sfruttamento di morte e di lutto, nel quale tuttavia il rito di un banchetto nunziale assume valore catartico.

Annunziata e Cola passarono i piatti dell'antipasto mentre i paesani si sedevano. Olive verdi amare di Sicilia e olive dolci spagnole, merlani e calamari allo zafferano, salame genovese e mortadella,



melanzane sott'aceto, peperoni corno e peperoncini... che solo a guardarli veniva l'acquolina in bocca. [...] La zuppa di pollo era condita in abbondanza con uova, finocchio, getti di carciofi, parmigiano grattugiato e pasta che si scioglieva sulle labbra. Mangiarono con calma e con la consapevolezza che le portate erano tante e c'era tutto il tempo per rimpinzarsi. I piatti fondi vennero tolti e furono portate anguille grasse arrostiti e guarnite con aglio e prezzemolo. Erano state spruzzate di limone e la loro carne era bianca e tenera. I flaconi giravano per i tavoli senza sosta e ogni boccone veniva inaffiato con un po' di vino rosso denso.

«Il boccale si ribalta, Susie... Cade!»

«Ecco, hai sporcato la tovaglia!»

«Non è niente, non è niente. Il vino versato su una tavola felice è una benedizione!»

«Sì, non ti preoccupare, nostro Signore è felice quando la mensa dei poveri è bagnata da allegre lacrime di vino!».<sup>7</sup>

Seguono numerose altre portate, mentre «le parole continuavano a esaltare la meraviglia del mangiare e del bere», il «vino veniva bevuto come se fosse aria da respirare, e le bocche erano imbrattate del suo nettare rosso». Il matrimonio dura fino all'alba, tra delirio di tarantelle, furiose allusioni sessuali, conati di vomito e pavimenti imbrattati di cibi. Un rito liberatorio, una grande esplosiva abbuffata finita in tripudio e in spreco, in una sorta di orgiastico *Satyricon* contemporaneo di poveri.

Carlo Varotti afferma che l'«abbuffata è il sogno del morto di fame, del povero in lotta quotidiana con l'endemica penuria di calorie. E nella dimensione del sogno si muove l'abbuffata dello Zanni, *topos* della commedia dell'arte e del repertorio di attori girovaghi e cantapanche, che Dario Fo ricrea nella magistrale reinvenzione del *Mistero buffo*».<sup>8</sup> E «grande abbuffata» è quella dell'omonimo film di Marco Ferreri (1973), interpretato da Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Michel Piccoli, Philippe Noiret, Andréa Ferréol. Secondo Andrea Mereghetti «il film è un'allegoria della società del benessere condannata all'autodistruzione, e un saggio da manuale sugli intrecci tra eros e thanatos, il cibo e gli escrementi».<sup>9</sup>

L'accumulazione diventa invece possibile raffinata e ordinata prospettiva enciclopedica in Italo Calvino. Nel romanzo *Palomar* (1983) egli presenta un trittico di testi che ha per tema il cibo e la sua classificazione sensoriale. I tre capitoli, raccolti sotto il titolo complessivo di *Palomar fa la spesa*, si chiamano «Un chilo e mezzo di grasso d'oca», «Il museo dei formaggi», «Il marmo e il sangue». Il protagonista, il signor Palomar, nel centro di Parigi «contempla» affascinato i «tesori» di una gastronomia, di un negozio di formaggi, di una macelleria. Sono universi meravigliosi, cataloghi della conoscenza del mondo. Ognuno degli ambienti rappresenta una parte di mondo e ne mette in mostra le peculiarità conoscitive.

La formaggeria si presenta a Palomar come un'enciclopedia a un autodidatta; potrebbe memorizzare tutti i nomi, tentare una classificazione a seconda delle forme – a saponetta, a cilindro, a cupola, a palla –, a seconda della consistenza – secco, burroso, cremoso, venoso, compatto –, a seconda dei materiali estranei coinvolti nella crosta o nella pasta – uva passa, pepe, noci, sesamo, erbe, muffe –,



ma questo non l'avvicinerebbe d'un passo alla vera conoscenza, che sta nell'esperienza dei sapori, fatta di memoria e d'immaginazione insieme, e in base ad essa soltanto potrebbe stabilire una scala di gusti e preferenze e curiosità ed esclusioni. Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo; prati incrostati di sale che le maree di Normandia depositano ogni sera; prati profumati d'aromi al sole ventoso di Provenza; ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli. Questo negozio è un museo: il signor Palomar visitandolo sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma.<sup>10</sup>

Il cibo è nutrimento e insieme fascinazione ed evocazione, genera e nutre l'immaginazione; entra in noi tramite i sensi, a cominciare spesso dalla vista, e ci fa partecipare della natura e dei sapori del mondo. Il singolo oggetto-cibo ci porta dal negozio e dalla tavola al territorio che l'ha prodotto, ai cieli che l'hanno illuminato e fatto crescere, alle mani che l'hanno lavorato. Ogni «oggetto», sintetizza infine Calvino, è il segno «della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma». Quelli di Calvino sono banchetti enciclopedici, nei quali il cibo è forse prima di tutto il modo di comprendere il mondo non attraverso la gola ma la vista. Pur con diversa coscienza teorica, nel segno dell'abbuffata e della nomina enciclopedica si possono ricordare anche i due racconti della raccolta *Ultimo viene il corvo* (1949), *Visti alla mensa* e *Furto in una pasticceria*.

Splendidi esempi di racconti di banchetti personali sono stati fatti da Carlo Emilio Gadda, Goffredo Parise, Giovanni Comisso. A Gadda spetta la più bella ricetta del *Risotto alla milanese*, autentico culto di ogni lettore e buongustaio. Pubblicata sulla rivista dell'Eni «Il Gatto Selvatico» nell'ottobre 1959, fu poi inserita nel volume *Verso la Certosa* (1961).<sup>11</sup> È una sintesi di civiltà e di gusto, di precisione gastronomica e letteraria, di cultura del territorio e di immaginazione gustativa. Dell'amore di Gadda per il risotto parla in un bellissimo ritratto Ernesto Ferrero nel volume *I migliori anni della nostra vita* (2005), dedicato alla storia della casa editrice Einaudi. Nel capitolo intitolato «Il risotto dell'ingegnere» Ferrero descrive con precisione e affetto «il ghiottone che amava rappresentarsi come un divoratore di granchi, pescispada, aragoste grosse come un neonato, piccioni in casseruola». Condotta dai redattori Einaudi in un ristorante di collina amato anche da Cesare Pavese, a Gadda viene servito un risotto con i funghi talmente buono e apprezzato che, scrive Ferrero, «feci in tempo a cogliere la beatitudine che gli irradiava il volto».<sup>12</sup>

Uno degli scrittori che preferisco, non solo quando parla di cibo, è Goffredo Parise. Con lui ci spostiamo dalla Lombardia al Veneto, da Milano a Vicenza, e per entrambi poi a Roma. Nei racconti di *Sillabari* (1972-1982) il cibo riveste spesso grande rilievo. In *Dolcezza*, incluso nel primo *Sillabario* (1972), Parise parla di un ricordo di felicità personale legato a una giornata veneziana scandita dai cibi: cappuccino spolverato di cacao e fagottini di pasta sfoglia calda e pasta di mandorle a colazione (i *kipferl*); risotto di vongole aglio e prezzemolo, polipi bolliti e tokai friulano a pranzo; aragosta freschissima e silvaner a cena



(al Caffè Quadri di Piazza San Marco).<sup>13</sup> Parise comunica un fascino speciale quando scrive di cibi, perché lo fa con naturalezza ed eleganza, con una sobrietà e una necessità interiori che si amalgamano perfettamente al racconto. Lo fa in maniera e con toni diversi dal suo amato maestro Giovanni Comisso, nelle cui storie il cibo è rito ed evento bacchico, di festa collettiva, di allegria agreste. La comunità di Parise è per lo più a due, talvolta anche solitaria, intima e lenta, di evocativi silenzi e parole raccolte. Quella di Comisso è invece sovente rumorosa, aperta al mondo, espansiva e addirittura mercantile, come descrive in più di un passaggio della *Mia casa di campagna* (1958): «Spesso invitavo i miei amici di Treviso. Si preparava per dieci e si finiva per essere in venti, così un risotto si esauriva a metà della tavola e Bruno doveva sostituirlo con altre vivande inventate sul momento con le provviste della dispensa».<sup>14</sup>

Strabiliante creatore di banchetti è stato Giacomo Casanova. Sono naturalmente parecchi gli episodi in cui il cibo facilita le relazioni amorose, come le celebri cene con la monaca M.M., con la giovane Marcolina, con le amiche Armellina e Amelia. Casanova predilige le ostriche, con le quali inventa raffinati giochi gastronomici ed erotici. Ne offre in abbondanza, ed esse costituiscono il principale piatto di seduzione. Casanova è un *gourmet* che assegna al cibo e ai vini, preparati e serviti come si deve, un ruolo determinante nel raggiungimento dei propri obiettivi (benché tra tutti i piatti affermi di preferire l'*ogliapotrida*, che non è certo un piatto all'insegna della *gourmandise*).

L'episodio più noto è quello della seduzione della monaca M.M., la «*plus belle de toutes les femmes de l'univers*». La storia rappresenta uno dei culmini sessuali e romanzeschi dell'autore, messo in grande risalto anche dal *Casanova* di Federico Fellini (1976). M.M. frequenta aristocratici, ministri, ambasciatori (è in particolare l'amante dell'ambasciatore francese Pierre de Bernis, poi cardinale dal 1758), e ciò non può che rendere ancora più attraente e importante la sua conquista. Nel complesso si tratta di un grande esercizio e compendio di sapienza e retorica libertina, tra filosofia, passione e «*gourmandise*». La storia veneziana con M.M. consente a Casanova di esibirsi non solo in prodezze sessuali ma anche di coltivare il piacere dell'intelletto e della tavola. Per essere infatti sicuro di fare la migliore ospitalità alla desiderata monaca, egli fa preparare nell'alcova prescelta un raffinatissimo pranzo. E per essere ancora più certo dell'effetto, la sera prima dell'appuntamento si fa preparare dal cuoco solo per sé (ma come fosse per due) l'intera cena. In tavola solo vini di Borgogna e di Champagne per accompagnare un pranzo di otto portate servito in piatti di porcellana di Sassonia. Cacciagione, storione, tartufi, ostriche, uova sode, acciughe, insalata condita con aceti aromatizzati, arance amare e rum, frutta fresca e gelati. Con tale meticoloso allestimento il futuro successo globale dell'appuntamento non poteva che essere assicurato. Le ostriche sono senza dubbio il cibo simbolo di Casanova. A Colonia egli allestisce e offre un pranzo per ventiquattro invitati con lo scopo di conquistare la bella moglie del borgomastro della città: colazione fredda di ventiquattro portate aperta da ventiquattro



piatti di ostriche inglesi accompagnate da oltre venti bottiglie di champagne; annota con soddisfazione Casanova che nel pranzo non si bevve una sola goccia d'acqua e che allo champagne seguirono con altrettanto gradimento vini del Reno, tokai e maraschino (consigliato dallo scrittore per accompagnare un enorme piatto di tartufi al sugo).

In un albergo di Roma egli acquista un centinaio di ostriche (provenienti dalla laguna di Venezia) e insegna alle intraprendenti giovani Armellina ed Emilia a mangiarle, scambiandosele tutti e tre reciprocamente in bocca con baci ad alta intensità erotica. Il piacere delle ostriche favorisce e si mescola con quello del sesso, come afferma Manuel Vázquez Montalbán in una delle proprie *Ricette immorali* (1988), le *Ostriche alla Maryland*, in cui la citazione sottotraccia di Casanova è evidente. Per Casanova il banchetto a due o a decine di invitati è determinante nel proprio successo mondano e sessuale.<sup>15</sup>

In ambito diverso e assai meno libertino (ma forse non meno erotico) un fondamentale ruolo sociale del banchetto è nel *Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1958). Nel romanzo il principe di Salina usa il cibo da un lato per sottolineare la propria superiorità sociale e culturale, dall'altro per attrarre consenso. Sono due gli episodi centrali del romanzo in cui il cibo riveste questa funzione decisiva. Il primo è il celebre pranzo serale che apre ogni anno la villeggiatura estiva a Donnafugata, al quale il principe invita tutto il paese, come gesto di munificenza e doverosa liberalità. Il racconto del pranzo è tra i passaggi più raffinati e divertenti del romanzo, dominato dalla presentazione del «torreggiante timballo di maccheroni» accolto con «fremiti di ammirazione» da tutti gli invitati:

Loro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.

La sontuosità stupefacente del timballo si accorda con l'«abbagliata sorpresa» che coglie i presenti all'apparizione di Angelica nel salone del palazzo. Sono due «sorprese» che si collocano sullo stesso piano e che danno il giusto rilievo alla protagonista del romanzo e al piatto-pranzo che ne sancisce la presenza e l'immediata affermazione in società. Angelica e il timballo di maccheroni sono l'espressione della potenza sensuale della Sicilia («Le sue lenzuola debbono avere l'odore del paradiso»), l'una e l'altro conquistano per acclamazione il consenso universale e, nel caso della prorompente ragazza, il cuore del principe e del giovane nipote Tancredi. Conquista affettiva e passaggio di consegne sociale dalla nobiltà alla borghesia che vengono siglati dal ballo del principe con Angelica nel secondo fondamentale banchetto del romanzo, il «ballo» a Palazzo Ponteleone l'indomani dell'Unità d'Italia e del «fattaccio d'Aspromonte», realtà e simbolo dell'umiliazione di Garibaldi. Qui, nel pantagruelico *buffet*, spicca la tavola dei dolci:



Lì immani *baba* sauri come il manto dei cavalli, Monte-Bianco nevosi di panna; *beignets Dauphine* che le mandorle screziavano di bianco ed i pistacchi di verdino; collinette di *profiteroles* alla cioccolata, marroni e grasse come l'humus della piana di Catania dalla quale, di fatto, attraverso lunghi rigiri esse provenivano, *parfaits* rosei, *parfaits* sciampagna, *parfaits* bigi che si sfaldavano scricchiolando quando la spatola li divideva, sciolinature in maggiore delle amarene candite, timbri aciduli degli ananas gialli, e "trionfi della Gola" col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche "paste delle Vergini".<sup>16</sup>

Uno specifico banchetto personale è quello che si concede chi ama particolarmente il vino. Lo fa da par suo il grande Luigi "Gino" Veronelli, uno dei protagonisti della letteratura gastronomica del Novecento. Nel libro *Alla ricerca dei cibi perduti. Guida di gusto e di lettere all'arte del saper mangiare* (Feltrinelli 1966) Veronelli dedica ben cinque pagine a uno dei vini più buoni, noti e costosi al mondo, lo Château d'Yquem, gloria di Bordeaux e di Sauternes. Di questo meraviglioso vino dolce Veronelli dichiara di regalarsi una bottiglia ogni Natale. È il suo vino dell'«anima»: «Nessun altro vino al mondo rivela con tanta immediatezza quell'inesprimibile che sino a che non sarà stato definito io ho diritto di chiamare anima». Dal 1785 proprietà della famiglia Comte de Lur Saluces, dal 1996 Château d'Yquem è gradualmente passato nelle mani del colosso del lusso mondiale LHMV del finanziere Bernard Arnault. Oggi i Lur-Saluces producono e firmano il Sauternes Château de Fargues, mentre dal 2004 alla presidenza e direzione di Château d'Yquem ci sono Pierre Lurton (già alla conduzione di un altro mitico vino di Bordeaux, il Saint-Émilion Château Cheval Blanc) e Lorenzo Pasquini («Vigneron», primavera 2020 e estate 2023). Per chi ama il vino la temperatura di servizio è basilare, e Veronelli consiglia una temperatura «bassissima», «l'optimum: 6° C». A questa temperatura lo Château d'Yquem si può gustare «al meglio: si "ascoltano" gli incomparabili pregi e la stoffa senza esserne soffocati, e profumo e aroma sono tali da soddisfare ugualmente»:

Ho detto tutto? No, un vino simile richiederebbe ben altro spazio. Ma voglio ancora confidarvi come preferisco berlo io, lo Château d'Yquem: per sé solo, lontano dai pasti e in solitudine; il colloquio che ne nasce è spiritoso e profondo. Ve l'assicuro: ce l'ha l'anima; così limpida e bella da verificare l'asserzione del Savonarola: mi rende sovraneamente allegro, e quella di Rabelais: di vino si diviene divini.<sup>17</sup>

**NOTE**

- 1 Pontiggia 2004: 175.
- 2 Petronio 2007: 167.
- 3 Flaiano 1995: 331.
- 4 Varotti 2011: 14.
- 5 Celati 2016: 105-121.
- 6 Bacchelli 2021: 511-513.
- 7 Di Donato 2022: 303-304.
- 8 Varotti 2011: 19.
- 9 Mereghetti 2007: 1311.
- 10 Calvino 2004: 934-935.
- 11 Gadda 1991: 369-371.
- 12 Ferrero 2005: 128.
- 13 Parise 2004: 107-111.
- 14 Comisso 2008: 52.
- 15 Casanova 2002: I, 733-776; II, 259-261; III, 880-901.
- 16 Tomasi di Lampedusa 1995: 83 e 217.
- 17 Veronelli 2004: 145.

**BIBLIOGRAFIA**

- Bacchelli R. (2021), *Il mulino del Po*, introduzione di Veglia M., Milano, Mondadori.
- Camporesi P. (1980), *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino.
- Casanova G. (2002): Jacques Casanova de Seingalt, *Histoire de ma vie*, suivie de textes inédits, éd. présentée et établie par Lacassin F., Paris, Laffont, 3 voll.
- Celati G. (2016), *La piazza universale di tutti i mestieri* (2001), in Id., *Studi d'affezione per amici e altri*, Macerata, Quodlibet.
- Comisso G. (2008), *La mia casa di campagna*, Milano, Longanesi.
- Di Donato P. (2022), *Cristo fra i muratori*, traduzione di Manuppelli N., prefazione di Bonvissuto S., Ladispoli, Readerforblind.
- Ferrero E. (2005), *I migliori anni della nostra vita*, Milano, Feltrinelli.
- Flaiano E. (1995), *Soltanto le parole. Lettere di e a Ennio Flaiano (1933-1972)*, a cura di Longoni A. e Rüesch D., Milano, Bompiani.
- Gadda C. E. (1991), *Risotto alla milanese*, in Id., *Saggi Giornali Favole e altri scritti*, vol. I, a cura di Orlando L., Martignoni C., Isella D., Milano, Garzanti.
- Garzoni T. (1996), *La Piazza Universale di tutte le professioni del mondo* (1585), a cura di Cherchi P. e Collina B., Torino, Einaudi.
- Mereghetti A. (2007), *Dizionario dei film 2008*, Milano, Baldini Castoldi Dalai.
- Parise G. (2004), *Sillabari*, Milano, Adelphi.
- Petronio (2007), *Satiricon*, con testo latino a fronte, traduzione di Chiara P., introduzione di Roncoroni F., Milano, Mondadori.
- Pontiggia G. (2004), *Il residence delle ombre cinesi*, Milano, Mondadori.
- Tomasi di Lampedusa G. (1995), *Il Gattopardo*, in Id., *Opere*, a cura di Lanza Tomasi G., Milano, Mondadori.
- Varotti C., *Abbuffata* (2011), in Anselmi G. M., Ruozzi G., *Banchetti letterari*, Roma, Carocci, pp. 13-22.
- Veronelli L. (2004), *Alla ricerca dei cibi perduti. Guida di gusto e di lettere all'arte del saper mangiare*, Roma, DeriveApprodi.