

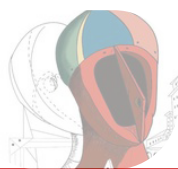
*Recensione a Luca Clerici, Guadagnarsi il pane.
Scrittori italiani e civiltà della tavola,
Milano, Luni, 2021, pp. 9-388*

BRUNO CAPACI

Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

Corresponding author e-mail: bruno.capaci2@unibo.it

Guadagnarsi il pane. Scrittori italiani e civiltà della tavola di Luca Clerici è un libro che non può mancare sulla tavola di chi si professi cultore dell'italianistica fuori e dentro la cucina. Ricco di spunti, intelligente nelle riflessioni, sobrio, ma accattivante nella scrittura, questo testo è una guida attenta e misurata, utile, se non preziosa, per chi si addentri nei sentieri battuti e meno noti che tracciano la storia letteraria del gusto, fino a esplorare le relazioni tra l'industria alimentare italiana e il nostro parnaso, tra la farmacia da banco e la cucina. La tavola del primo Novecento non era solo per i ghiottoni, ma anche per gli ipocondriaci, per i nevrastenici, per gli stomaci deboli, per gli innamorati che non sapendo trovare adeguate parole incendiarie si scambiano, di nascosto da genitori severi e ammiccanti, i cartigli amorosi dei baci perugina. Non senza la speranza di ricevere segni di più voluttuosa e reciproca soddisfazione, Gli italiani hanno scritto tanto di cucina, ma perché? Se la fame ha fatto sognare maccheroni colanti di burro e formaggio nelle tavole del paese di Bengodi, se il desiderio di congiungersi alle giovani mogli o alle recenti concubine ha fatto sperare a uomini maturi che le virtù dei testicoli di toro, unite a quelle del tartufo e del piccione, bastassero a sostenerli nell'impresa, come scriveva Camporesi nei *Balsami di Venere* sfogliando il trattato utilissimo di Michele Savonarola,¹ se Casanova e Don Giovanni sono accumulati dal piacere per la tavola imbandita da beccafichi e fagiani, l'Otto e il Novecento producono una visione del cibo che non è solo uno stile di vita, ma causa di argomentazioni divisive in ordine ai fatti e ai valori. Schierarsi a favore del riso e delle proteine, del brodo nutriente e leggero piuttosto che dei maccheroni al ragù fu un'esigenza culturale assaporata dai giovani agiati degli anni '30, ribelli alla dittatura della pasta in nome della cucina futurista di Marinetti. Negli anni '60, le scorribande di Veronelli e Soldati nelle campagne non richiamano solo quelle effettuate nel '35 *Ghiottone Errante*

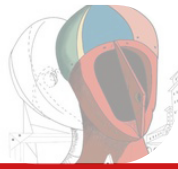


di Paolo Monelli ma vanno a cercare un mondo di ingredienti resistente all'omologazione del boom economico, ovvero la religione della panna, la fettina imperante e i cracker in sostituzione della polenta. *Vino al Vino* di Mario Soldati e *Viaggio nella valle del Po alla ricerca dei vini genuini* costituiscono tra gli anni '50 e '60 del Novecento indagini enogastronomiche memorabili non meno di quelle scritte da Veronelli in *Alla ricerca dei cibi perduti* (1966). Il cibo perduto fa paio con la nostalgia della civiltà rurale cantata da Adriano Celentano nel *Ragazzo della via Gluck*.

C'è sempre una ragione epocale per parlare di cibo. Luca Clerici lo fa in anni che ci persuadono(?) all'abbandono delle nostre tradizioni in nome di superiori ragioni ambientali. Le prelibate carni che fornivano la materia per arrostiti e lessi stanno per lasciare il posto a ben altri ingredienti tanto ecologici quanto indicibili. Ai lucci, gli storioni, all'arigusta, alle sogliole e alle triglie, al cappone tartufato arrostito e alla fiorentina di artusiana memoria stanno per succedere ben altre specie animali ridotte in farina. Anche per questo sfogliamo *Guadagnarsi il pane* con soddisfazione non solo filologica perché ci ricorda un tempo in cui il cibo era anche fonte di soddisfazione estetica, oltre che benessere nutritivo.

Il libro di Clerici ama i dettagli, non trascura i particolari, fa nomi e cognomi dei protagonisti letterario-culinari di un secolo ancora a portata di mano ma che sembra trascorso proprio 'da un secolo'. L'asse diacronico del testo pur non mancando di colte citazioni cinquecentesche di *Vini di Italia giudicati da Paolo III*, va dalla Firenze di Mantegazza, Lessona, Stoppani e Artusi (anni '70-'80 dell'Ottocento) all'Italia del secondo dopoguerra, attraversata da Veronelli e Soldati. I gastronomi sono erranti sia quando compulsano le pagine di doviziosi ricettari sia quando viaggiano tra trattorie e famiglie alla scoperta dei sapori e dei saperi tanto più riposti quanto accuratamente custoditi.

Ma non si tratta solo di libri. Quando parliamo di maccheroni ci viene in mente Aberto Sordi che trangugia un piatto di pasta riscaldata con la stessa voracità dei protagonisti della *Napoli milionaria* di Scarpetta, intenti a mangiare voluttuosamente gli spaghetti. Se l'Italia è un paese fondato sui ricettari, dove il canone della carbonara o della amatriciana è ribadito con più insistenza delle regole della sintassi, se la religione del guanciale (non importa se sia di cinta senese o di rana pescatrice) è un culto che ha milioni di devoti e ancor più di predicatori, pochi ricordano la difesa delle trattorie di Mario Soldati nel tempo in cui anche la pizza è offerta nella versione gourmet a prezzi da *restaurant*. Se il ristorante *Il Cambio* ebbe avventori illustri fin dal 1757 con Giacomo Casanova seguito nei secoli successivi da D'Annunzio e Marinetti, le trattorie italiane annoverarono una lista di frequentatori che coincide con il Parnaso del novecento degli scrittori non inappetenti: Prezzolini, Soffici, Bontempelli, Cardarelli, Ungaretti, senza escludere Guareschi che di una trattoria divenne patron e cuoco. A Roma si andava dal Bolognese, proprio sotto casa di Moravia, con Attilio Bertolucci, Pier Paolo Pasolini, Giorgio Bassani. Ma a Milano è il Bagutta a costituire in via Monte Napoleone non solo la mensa di Bacchelli, Vegani,

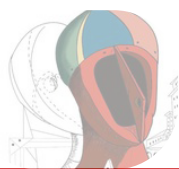


Monelli, Ungaretti, De Chirico, Gadda, tutti compagni di forchette ma anche la sede del primo premio letterario italiano, assegnato per la prima volta il 14 gennaio 1927.

Il grande regalo che ci fa questo libro è la nostalgia del Novecento, secolo in cui gli scrittori entravano in cucina alleggerendo i piatti con il condimento del loro *esprit* mentre in questi nuovi anni '20 i cuochi, divenuti *masterchef*, appesantiscono la nostra esistenza con l'imperioso procedere delle loro moraleggianti considerazioni. La cucina è diventata solo cucina. Mentre si discetta di esperienza sensoriale, si pastellano lische di pesce con la scusa di combattere lo spreco. Clerici sembra voltare le spalle al presente ma non alla tavola. Giova leggere le sue osservazioni sulla ricetta come luogo di mediazione tra l'ipercompetente che l'ha ideata o già realizzata e chi si avvicina per comprenderne i procedimenti, carpirne i segreti. Fondamentale, perché ci sia dialogo, è il linguaggio piano, l'ironia e il buon gusto e anche l'aspirazione a non prendersi troppo sul serio. I giornalisti della «Cucina Italiana» realizzavano in questo senso un capolavoro di intelligenza e divulgazione, mettendo in atto una biblioteca circolare delle ricette, una repubblica del mangiar, se possibile, bene e secondo le indicazioni di cuochi sì dilettanti ma soavi scrittori di spiritose descrizioni del loro proporsi tra casseruole e fornelli.

Lo studio di Luca Clerici si inserisce all'interno della trattazione del tema non nuovissimo di letteratura e cibo in modo meditato, bibliograficamente cospicuo, senza dubbio originale. La sua ricerca affonda le radici nel mondo dell'editoria non solo specialistica traendo spunto dalle riflessioni prodotte negli anni del *Cubisme culinaire* di Apollinaire, quando il futurismo provò a rivoluzionare con il teatro anche il menu in nome di una comprensione sinestetica delle portate. Il teatro di varietà a tavola. Era il tempo delle 'costolette d'assalto' dello chef scrittore Jules Maincave. Un libro appassionato quello di Luca Clerici che tratta assai bene il professionismo dei letterati in cucina ma per fortuna non proprio ai fornelli. *Guadagnarsi il pane* non affronta solo le tavole imbandite degli scrittori italiani tra Otto e Novecento ma descrive il ruolo dei medesimi nella comunicazione messa in atto dalla industria alimentare, facendo intravedere le finalità persuasive di uno sforzo collettivo che muove dall'impresa al mercato, dalla produzione di rimedi antinevrastenici ai liquori aperitivi. Sono gli anni dell'amaro medicinale Giuliani ma anche del Campari. La ricetta osserva Clerici è nome che si adatta tanto al medicinale quanto al piatto, contiene una prescrizione i cui dettami devono essere rispettati ma non idolatrati.

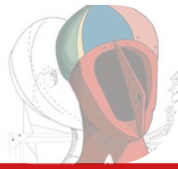
Nel capitolo intitolato *Piatti di Carta* viene studiato lo sforzo collettivo e direi quasi sistematico degli scrittori italiani a favore dell'impresa. Ma prima ancora di essi è l'industria alimentare ad appropriarsi della più importante effigie letteraria: il profilo di Dante. L'olio Dante, nonostante la concorrenza dello spagnolo olio Beatrice e il ricorso nel 1931 della Società dantesca a tutela del nome del Poeta, si afferma sulle tavole del bel paese che nel frattempo non rappresenta solo il titolo dell'opera di Stoppani, ma il nome di un formaggio. Negli stessi anni i cioccolatini diventano baci eloquenti, «ditelo con un bacio», per via del



cartiglio letterario posto all'interno di ogni singola confezione e contenente un florilegio di frasi di amore poeticamente tratte. Così Luisa Spagnoli e Giovanni Buitoni danno vita a un prodotto che riutilizza graniglia di cioccolata e nocciola, residui di lavorazione dolciaria e di letteratura. Giovanni Buitoni è anche lo 'spaghettaio' che induce Giovanni Prezolini a scrivere *Spaghetti Dinner* per il mercato americano, una operazione promozionale a largo respiro che il direttore della «Voce» prende molto sul serio. Tutto questo prima di assistere incessante attività pubblicitaria di Barilla che si avvale della collaborazione non solo di Barrico e Wim Wenders, ma anche di Dario Fo e di Federico Fellini. Non a caso, in questo capitolo trova spazio l'Emile Zola di *Letteratura e denaro* con la denuncia del professionismo dello scrittore alla quale, non occasionalmente, i letterati italiani si prestano come nel caso appena citato. Se l'editore Feltrinelli diventa azionista della Focacceria, i ricettari invadono con le guide Michelin e del Gambero rosso gli scaffali delle librerie scacciando quelli di critica letteraria. I libri di cucina vengono canonizzati sulla scia della *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi il cui valore linguistico e letterario ben fu spiegato dalla introduzione di Piero Camporesi all'edizione Einaudi del 1974 osservando che un'opera nuova come quella artusiana non poteva ricorrere allo specialismo *coquinario* dei trattati sette-ottocenteschi. D'altra parte l'autore della *Scienza in cucina* trovava necessario intendersi a tavola e abborriva i dialettismi (bolognesi) che generano una certa confusione se di chiama costata la fiorentina, zucche i fiaschi, lattini le animelle, per non parlare dell'equivoco toscolombardo tra cornetti e fagiolini già sottolineato da Manzoni.² La buona cucina tra le due guerre dà vita a riviste arricchite dagli interventi dei letterati italiani come Filippo Tommaso Marinetti, Antonio Borgese, Massimo Bontempelli. Davvero è appropriato dire, come ha scritto Luca Clerici: «l'appetito vien leggendo».

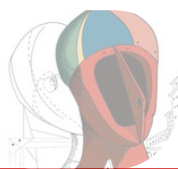
«La Cucina italiana» nata nel 1929 è una storia non solo di gastronomia e di educazione del palato ma anche di bon ton e di letteratura se è vero che i manifesti della cucina futurista furono ospitati dal giornale di Delia Pavone, moglie di Umberto Notari. La cucina italiana è anche una storia di donne al comando.

Delia Pavone, Fanny Dini e le sorelle Gossetti si alterano nel corso degli anni alla guida della prestigiosa rivista che ospita dibattiti nazionali come quello sulla difesa della pastasciutta dove si scontrano Marinetti e Bontempelli. Dibattito acceso a cui «La Cucina italiana» dedica l'ultimo numero del 1930. La rivista di ambiente letterario futurista, visto il legame tra Notari e Marinetti, ospita i manifesti della cucina futurista, a loro volta derivanti da *Cucina di Avanguardia* di Louis Mancave. Delia Pavone ha le idee chiare e punta a un periodico mensile che accolga i lettori all'interno delle sue pagine in nome della condivisione delle ricette e delle idee sul cibo. Da Milano a Roma, da via Monte Napoleone a Palazzo Sciarra e poi di nuovo a Milano in via Monti, «La Cucina italiana» raccoglie le ricette di letterati che raccontano i loro piatti senza alcuna superbia. Dallo *Spezzatino di capretto* di Grazia Deledda *alla salsina Allegria* di Giuseppe Ungaretti, dal



pranzetto in famiglia di Clarice Tartufari all'*Ode del Coscussù* di Angiolo Orvieto. Passata alla direzione di Fanny Dini la rivista cambia formato, ma non l'impostazione colloquiale che si estende ampliando rubriche e luoghi di corrispondenza dedicati alle lettrici. In fondo, le blogger di cibo utilizzano ancora questa strategia non servendosi della penna ma della narrazione intrisa di autobiografismo e imperiose dichiarazioni. «La Cucina italiana» con le sue rubriche, con gli scrittori in cucina, con la prova delle ricette inviate dalla lettrici e dai lettori, si inserisce nella strada tracciata da Pellegrino Artusi alla cui opera, sulla scia di Piero Camporesi, Luca Clerici dedica alcune delle pagine più belle del suo ricco volume. In particolare, sottolineerei quelle che descrivono la complicità tra il fisiologo Paolo Mantegazza e il *gourmet* romagnolo, quest'ultimo trapiantato a Firenze e dedito a descrivere nel suo capolavoro gastronomico non solo gli ingredienti ma anche il mondo animale da cui questi provenivano. Artusi non di rado introduceva tra una ricetta e l'altra saporose e utili digressioni come quella concernente il noto anfibio dell'ordine dei batraci finito opportunamente nella zuppa preparata dalla cuoca Orsolina di Massa, impareggiabile tra i fornelli e proprio per questo non dedita alla continenza sessuale. D'altra parte l'autore di *Guadagnarsi il pane* sa bene, settecentista come è, che la generosità con il cibo non è, se non di rado, disgiunta da più soddisfazioni più corpose di quelle fornite dalla gioia delle papille gustative. Don Giovanni, Casanova, Maria Marina Morosini, Giustiniana Wynne siedono a tavola abbastanza spesso. Quest'ultima in particolare amava, se preparata dalla cuoca di Casanova, un'omelette accompagnata da un calice di champagne. Un settecento borghese vive anche nella *belle époque*. Ci ricorda Clerici come la Firenze di Artusi fosse una città particolarmente dedita alla scienza e alla celebrazione della nazione appena riunificata. Il 'ricettario' di Pellegrino Artusi declinò in fiorentino le diverse tradizioni di una cucina regionale multiforme. Romagnolo di Firenze, Artusi, mentre celebrava le proprietà energetiche dell'albumina, non esitava introdurre sapidi commenti che dalla cucina rimandavano all'alcova, specie grazie alla proprietà del tartufo. Nella *belle époque* le donne maritate vengono rimeritate dai mariti al termine dei banchetti domenicali godendo così di una gioia familiare e libertina insieme. Il piacere in famiglia è il dono di uno scapolo agli italiani borghesi che nei tinelli dei loro villini vogliono rivivere, almeno nei giorni festivi, qualcosa della vita agiata che le classi più alte sperimentano da secoli. Del resto, l'ossessione borghese per l'economia domestica porta a mediazioni tra il lusso della tavola e il risparmio sicché Pellegrino Artusi, che attinge non poche delle sue materie prime dai poderi romagnoli, ricorda che dal banchetto festivo si fanno le mense dei giorni feriali, dai grassi lessi le polpette. L'arte del recupero, teorizzata negli stessi anni, da Olindo Guerrini con il suo *Arte di utilizzare gli avanzi* che, nonostante i fini pratici, era una splendida ed erudita rassegna di ricette recuperate più che dalle cucine dai depositi della biblioteca universitaria di Bologna. Dunque più da leggere che da mettere in pratica.

Guadagnarsi il pane è un libro che ci mette appetito di letteratura perché guarda dal



presente il passato, lo racconta, lo interroga per immergerci nell'atmosfera perduta del vecchio Bagutta e di ogni ristorante o trattoria in cui il cibo non era soltanto cibo ma occasione veramente conviviale di scambio di idee ampio e appassionato. E così facendo ci restituisce qualcosa che non è più.

NOTE

- 1 Camporesi P. (1989), *I balsami di Venere*, Milano, Garzanti, p. 39.
- 2 Camporesi P. (1974), *Introduzione*, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, 2^a ed. riveduta, Torino, Einaudi, p. XLV.