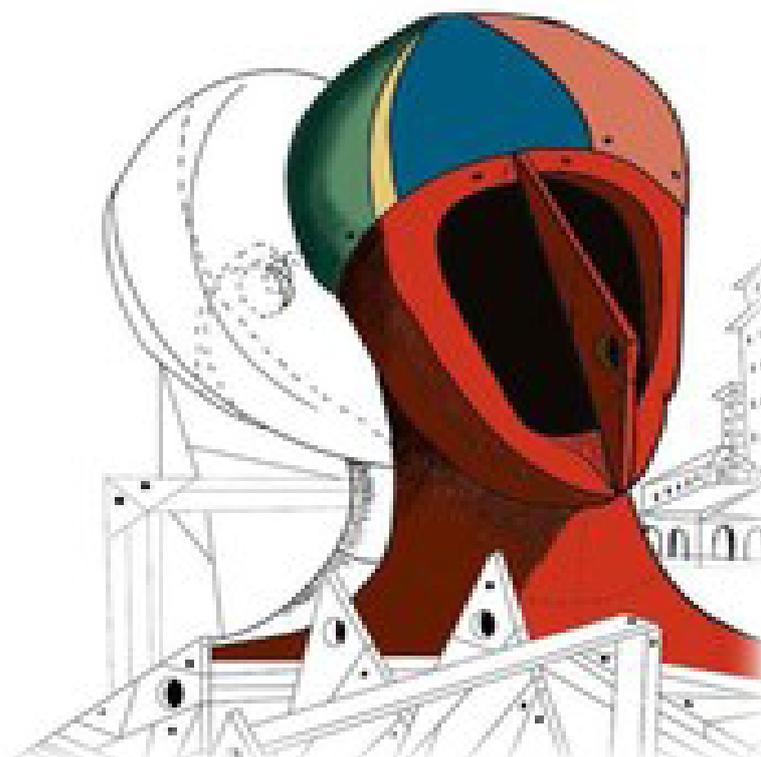


# DNA - Di Nulla Academia

## Rivista di studi camporesiani



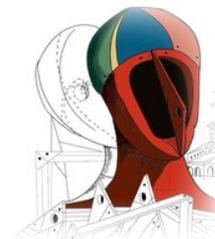
Vol. 4, n. 1 (2023)

# La Festa Di Nulla Academia



## SOMMARIO

<i>Editoriale</i> .....	p. 3
BRUNO CAPACI - GIAN MARIO ANSELMI	
<i>Raccontare il mondo: Piero Camporesi e la festa del vissuto</i> .....	p. 8
LUCIA RODLER	
<i>Il corpo nel teatro di Machiavelli (Mandragola e Clizia)</i> .....	p. 21
JEAN-JACQUES MARCHAND	
<i>Alcune idee di cibi, vini e banchetti letterari</i> .....	p. 37
GINO RUOZZI	
<i>Dal Pucino al Proseccino. Appunti per una storia letteraria del vino Prosecco</i> .....	p. 49
ENRICO ZUCCHI	
<i>Ali-menti, comporta-menti, menti: discorso sull'intelligenza alimentare</i> .....	p. 78
LUCA FALASCONI, ANDREA SEGRÈ	
<i>Analogie e metafore nelle scienze «dure»</i> .....	p. 86
DARIO ALBARELLO	
<i>Bertoldo nostro contemporaneo. Riscritture teatrali del Novecento</i> .....	p. 95
NICOLA BONAZZI	



EDITORIALE

*La Festa Di Nulla Academia*

BRUNO CAPACI

Alma Mater Studiorum-Università di Bologna  
Corresponding author e-mail: [bruno.capaci2@unibo.it](mailto:bruno.capaci2@unibo.it)

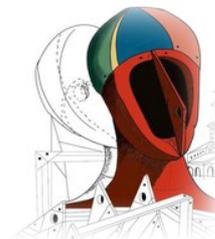
**L**a Festa di Nulla Academia si presenta con una prima raccolta di saggi che investono principalmente il tema del cibo, del vino, del corpo, della maschera ma anche della retorica. La predilezione di Piero Camporesi per il genere saggio, ricordata *ab initio* da Lucia Rodler, si declina sul piano interdisciplinare di questo fascicolo che ospita gli interventi di Andrea Segrè e Luca Falasconi, economisti impegnati nella promozione di una intelligenza alimentare utilissima nella lotta allo spreco di quel pane che, a partire dagli anni 50, risultava sempre meno selvaggio e sempre più raffinato, dunque impoverito dei nutrienti derivanti dall'apporto della crusca. Il loro intervento ci racconta in una prospettiva di storia della alimentazione non solo la composizione ma anche il colore del pane, degradante dal bianco al giallo e dal giallo al marrone a seconda dello status sociale del consumatore. Si arrivava così al camporesiano pane selvaggio, alimento proveniente da graminacee spontanee non di rado provviste di effetti narcotici, come quelli indotti dal consumo del loglio. Se l'abbuffata è il sogno di ogni malnutrito, il cibo del banchetto, secondo Gino Ruozi, 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". D'altra parte, il banchetto nelle forme metonimiche del pane e del vino permea la liturgia della salvezza come ci ricorda Gian Mario Anselmi. Ma ogni festa letteraria evoca un tintinnio di calici, magari colmi di prosecco, celebri e internazionali bollicine di cui il capillare saggio di Enrico Zucchi racconta l'affacciarsi nell'orizzonte letterario- teatrale. Il Prosecco, nato Pucino, si trova già nel Settecento in confronto con i vini d'oltralpe: "Tanto val questo Prosecco/ch'io per me nol cambierei/coll'Ambrosia degli Dei". Versi di Valeriano Canati non ignoti nemmeno all'attuale disciplinare. D'altra parte gli autori di teatro non erano schivi di più dense corporeità che prendono vita nello specifico genere della commedia per rappresentare la plastica visione. del reale. Niccolò Machiavelli di cui scrive Jean Jacques Marchand, prestigioso italianista elvetico, accademico della Crusca, tra i maggiori studiosi del Segretario fiorentino, era tra questi. L'articolo di Marchand dedicato alla presenza del corpo nella *Mandragola* e nella *Clizia* testimonia l'estensione del



realismo narrativo che trascorre dalla politica al teatro stando nell'alcova dove i corpi del "garzonaccio" Callimaco e della bella Lucrezia si incontrano per dare vita a un convito di sensi che la protagonista vuole non resti occasionale. La sensualità invade anche la parola. Se nell'immaginario barocco la metafora rappresenta la festa del linguaggio, l'esplosione del fuoco pirotecnico delle sostituzioni di significanti, il fisico Dario Albarello, riprendendo la tradizione galileiana, rinnova il patto, non sempre noto, tra nuova scienza e arti sermocinali in un intervento che dimostra la straordinaria domestichezza di uno scienziato con l'*inventio* dei tropi. Non poteva non entrare in questo concorso di voci la presenza di Bertoldo nella accezione novecentesca presentata da Nicola Bonazzi, italianista e regista teatrale, a conferma che la festa si celebra veramente solo quando entra in scena il re del Carnevale con il suo infinito dialogo alla rovescia. Proprio il Carnevale mostra il valore terapeutico della festa, il suo potere esorcizzante e rigenerante "perché la pazzia carnevalesca sarà il grande sfogo salutare che reintegrerà l'equilibrio fisiologico scatenando il prodigioso rituale naturalistico, inferico, orgiastico, delle maschere, del ribaltamento, dei tripudi dionisiaci, degli effetti carnali e – non dimentichiamolo – della licenza verbale".<sup>1</sup> Le parole di Piero Camporesi ci introducono all'idea di un evento travolgente e rigeneratore del "corpo sociale infetto" del "grande animale invasato da umori corrotti, putrefatti e guasti", esperienza certo non attuabile nel mondo digitale in cui è confinato lo spazio di DNA. Ci siamo concessi però la libertà delle parole trasversali, degli intarsi verbali e intellettuali, della scorribanda intellettuale che gli autori di questi articoli hanno reso possibile con i diversi sapori dei loro saperi.

---

1 Camporesi 2022: 146



EDITORIALE

*Cibo: tormento e delizia*

GIAN MARIO ANSELMI

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

L'interesse culturale per il cibo e le sue relazioni con la letteratura si è moltiplicato negli ultimi decenni; basti pensare alle tante opere di storici, filosofi, antropologi e letterati dedicate al tema e alle sue numerose diramazioni. In Italia sono state senza dubbio esemplari le ricerche di Piero Camporesi e di Emilio Faccioli, di Vito Fumagalli, Massimo Montanari, Alberto Capatti, che si sono innestate sulla linfa vitale di indagini sul campo condotte da scrittori appassionati di cibo come Paolo Monelli, Mario Soldati, Gianni Brera, Luigi Veronelli, Folco Portinari. Uno dei segnali più significativi è il riconoscimento della letteratura attribuito al libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi (1891), così come lo indicava già nel 1948 Giuseppe Prezzolini accostandolo, per motivi diversi, a Dante e a Pinocchio. Da allora (soprattutto per merito dell'edizione curata da Camporesi per Einaudi nel 1970) la fama e la conoscenza dell'opera di Artusi si sono consolidate ed estese, favorendo gli studi di lingua e di letteratura gastronomica.

Nella letteratura italiana la centralità del cibo è stata evidente fin dall'inizio e ribadita in ogni passaggio d'epoca. Basti pensare al rilievo reale e metaforico del cibo nella *Commedia* e nel *Convivio* di Dante; nelle novelle del *Decameron* di Boccaccio; nelle *Intercenali* di Alberti; nel *Cortigiano* di Castiglione e nel *Galateo* di Della Casa; nei *Promessi sposi* di Manzoni e nelle novelle e nei romanzi di Verga; nelle opere di Gadda e di Calvino; nel *Ventre di Napoli* di Matilde Serao, in *Fame* e in *Nascita e morte della massaia* di Paola Masino. Il pane in primo luogo, come documenta la rivolta manzoniana; e il vino, come mostra l'arguzia di Cisti fornaio, che grazie al cibo compie un significativo progresso sociale. Il cibo è insieme necessità e piacere, segno inequivocabile di potere, controllo e supremazia. La tavola può unire o dividere, mescolare o ribadire le differenze di classe, come mostrano a Renzo e Lucia novelli sposi il pur gentile successore di don Rodrigo e ai propri invitati di Donnafugata il principe di Salina.

In ogni tempo e in ogni religione, in ogni utopia come in ogni programma di vita il cibo la fa da padrone: siamo di carne e sangue e gli istinti primi non si possono eludere. Il corpo è parte essenziale della nostra natura di "animali pensanti" e, in positivo come in



negativo, in abbondanza come in eccesso, mangiare, bere, fare sesso sono il cuore profondo del nostro istinto di sopravvivenza, anzi il miglior antidoto alla morte nel segno di vita e vitalismo naturali. Nell'Eden Adamo ed Eva non avevano bisogno di procurarsi il cibo, la natura incontaminata del paradiso terrestre forniva loro ogni genere di nutrimento e al tempo stesso è un frutto proibito, fatale, che li conduce alla tentazione e alla perdizione: intorno al cibo e alle sue forme, fin dal *Genesi*, si gioca una partita decisiva. Il cibo come simbolo di prosperità, di vita e di abbondanza ma anche metafora di possibile caduta e peccato originario è insomma agli inizi del “canone occidentale” e del suo “Grande Libro”. Da allora in poi non ha più abbandonato i testi, le narrazioni, le letterature: infinite sono state le sue rappresentazioni (ma si pensi anche alle altre arti fra cui soprattutto pittura e cinema) nel segno della gioia godereccia, della fatica per procurarselo, della sua assenza fino al degrado della fame, incubo terribile di ogni tempo e ancor oggi ben presente in tante sfortunate regioni del mondo. Bere e mangiare (ce lo hanno insegnato i magistrali studi di Piero Camporesi cui idealmente dedichiamo questo pensiero) sono entrati nelle narrazioni popolari come in quelle colte; hanno assunto una forte pregnanza metaforica e allegorica sia in senso religioso che laico. Non solo nella Bibbia, come si diceva, la cosa è eclatante ma ancor più forse nel Nuovo Testamento dove il Pane e il Vino divengono “figura” del Corpo e del Sangue del Redentore e l'agnello simbolo sacrificale e immagine stessa del martirio offerto da Gesù agli uomini come l'acqua era stato l'elemento fondativo del suo Battesimo. Ma Gesù opera anche miracoli emblematici: alle nozze di Cana fa scorrere vino in abbondanza, quando ormai pareva terminato, per non turbare la gioia di una festa di matrimonio e in altra occasione moltiplica pane e pesci di fronte a tanti poveri e affamati. Non a caso queste immagini del Vangelo sono entrate in ogni forma di linguaggio, di detto popolare, di allusione religiosa nelle culture cristiane.

All'altro capo la cultura laica con le sue letterature ha sempre celebrato ad ogni livello il buon cibo e le buone bevande, ora esaltandone delizia ed abbondanza ora invitando alla moderazione nel loro uso: in ogni caso picchettando, tra i territori del “piacere” per eccellenza, accanto all'amore e all'amicizia, il poter godere di una buona tavola. Non casualmente la penuria di cibo e di acqua, la paura ancestrale della fame e della sete risaltano in testi della letteratura di ogni tempo. E il “banchetto” come luogo di scambio dialogico e di conversazione e come nutrimento assume precocemente da un lato il valore di ritrovo tra amici per eccellenza gradevole e dall'altro diviene simbolo di “banchetto” dell'anima, di testi volti ad apparecchiare il nutrimento del “sapere” (dal *Simposio* di Platone e via via fino al *Convivio* di Dante e oltre). Per altro nel mondo contemporaneo dei paesi opulenti gli assilli dietetici, le prescrizioni mediche, le ansie della “forma perfetta” e del fisico asciutto e ideale tentano di arginare il cibo e di esorcizzarne la funzione di piacere inderogabile riproponendo, in chiave laica, l'ideale monastico (talora di derivazione orientale e non solo cristiano) della rinuncia e della dieta con pochi ingredienti essenziali (le diete vegetariane con l'assenza di bevande alcoliche)



fino al rischio delle patologie conseguenti (anoressia, bulimia). Siamo insomma di fronte a un altro punto di osservazione straordinario che la letteratura ci offre per aiutare a capire noi stessi e la nostra storia e a partire dal gesto decisivo che ci porta all'istinto di afferrare un cibo, di dissetarci, di gustare sensitivamente i più disparati sapori; gusto, tattilità, odorosità, contemplazione di un cibo ben apparecchiato ci avvicinano, con tutti i sensi, alla nostra natura, al nostro corpo, alla fisicità, sbaragliando ogni pretesa di rinchiuderci in mondi solo virtuali. Seguiamo, attraverso la nostra straordinaria letteratura, lo svolgersi affascinante di questa storia così per altro connessa ad una delle più peculiari forme identitarie del nostro paese, il paese appunto per eccellenza del buon bere e del buon mangiare.



PROFESSORI SCRITTORI

*Raccontare il mondo:  
Piero Camporesi e la festa del vissuto*

LUCIA RODLER

Università di Trento  
Corresponding author e-mail: [lucia.rodler@unitn.it](mailto:lucia.rodler@unitn.it)

**ABSTRACT**

*Il saggio studia il metodo critico di Piero Camporesi, filologo e antropologo della letteratura italiana. Prima e dopo la svolta tematica dei tardi anni Sessanta, dovuta all'incontro con l'opera di Artusi, il critico mostra una straordinaria capacità di narrare il vissuto individuale in modo preciso e piacevole.*

*The essay studies the critical method of Piero Camporesi, a philologist and anthropologist of Italian literature. Before and after the thematic turn of the late 1960s, due to his encounter with Artusi's work, the critic shows an extraordinary ability to narrate individual experience in a precise and enjoyable way.*

**KEYWORDS**

*scuola storica, biografia, divulgazione, Positivist Criticism, Biography, Popularization*



Soprattutto amo questa idea di essere  
un becchino che scava nella polvere dei secoli  
per dar vita ai morti.

Piero Camporesi<sup>1</sup>

## 1. Chi era Piero Camporesi

**R**icordando Piero Camporesi viene naturale contare le sue identità di studioso: il filologo, allievo di Carlo Calcaterra, il curatore di Pellegrino Artusi, lo studioso dei vagabondi e delle molteplici manifestazioni del corporeo. Il presente contributo tenta di collegare i tre Camporesi attorno alla passione per la narrazione biografica, nata da giovanissimo e culminata con il saggio-romanzo dedicato a Leonardo Fioravanti, uscito postumo nel 1997.<sup>2</sup> L'ipotesi contrasta con il racconto della svolta vissuta da Camporesi nei tardi anni Sessanta, quando lo studioso forlivese scopre Michail Bachtin e cura l'edizione di Artusi. Anzi, alcuni critici aggiungono a questo primo passaggio, dall'italianistica all'antropologia, un secondo cambiamento, dalla cultura borghese della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* a quella popolare del *Libro dei vagabondi*, con approfondimenti su carnevale, ciarlataneria e affini.<sup>3</sup> Camporesi stesso precisa di essere passato dalla «letterarietà più minuta a fatti di vita» perché «i temi letterari erano troppo limitati per poter compiere ciò che mi interessava: un viaggio intorno all'uomo». E quando, nel 1982, Giorgio Fabre ipotizza la continuità tra i lavori su Ludovico di Breme e quelli sulla cultura materiale, Camporesi risponde in modo quasi risentito:

L'ipotesi di continuità tra i romantici e il mio lavoro attuale è semplicemente onirica. Non si può mettere sempre tutto a posto. Ci sono anche delle rotture, delle deviazioni, degli scontri e delle scoperte [...] Ripeto: il vero momento straordinario è stato l'incontro con un libro di cucina. [...] Allora pensavo addirittura a una trilogia. Pensavo alla casa, alla famiglia; e infatti è venuto fuori il padre di famiglia, l'Artusi, uno scapolo la cui cucina presuppone proprio una famiglia, il focolare. Poi pensavo alla strada, ed è venuto fuori *Il libro dei vagabondi*. Il terzo tema era l'uomo dei campi e di qui sono partito alla ricerca di Bertoldo. L'uomo di famiglia, l'uomo della strada e l'uomo dei campi. Erano i tre aspetti dell'uomo che mi interessavano. Così ho lavorato in tutte e tre le direzioni.<sup>4</sup>

Anticipate in modo simile nell'intervista del 1978 con Miriem Bouzaher, le parole di Camporesi escludono dunque ogni ipotesi di continuità tra lo studioso giovane e quello maturo. Al tempo stesso, però, suggeriscono che al centro degli interessi di Camporesi ci sono storie di individui, biografie da raccontare. Infatti, gli studi di Camporesi, prima e dopo il 1970, mostrano un'attenzione puntuale per il vissuto di uomini grandi o sconosciuti da ricostruire attraverso le fonti letterarie, anche a costo di incomprensioni da parte di storici e italianisti.<sup>5</sup> Giustamente, allora, Camporesi si definisce «uomo d'avventura» che ha



«lavorato sul rischio» e ha «inventato problematiche che in Italia non esistevano», rubricate da Marco Belpoliti e Umberto Eco come «antropologia».<sup>6</sup>

Seguendo il filo delle narrazioni biografiche, ci chiediamo allora se la svolta, riconosciuta e dichiarata con orgoglio, sia stata una frattura netta o una evoluzione di metodi e interessi già vivi e diversamente accentuati, prima e dopo il 1970. Cominciamo con il Camporesi giovanissimo, che si innamora dei libri vecchi quando annusa alcune edizioni del XVI secolo; in quel momento avverte «l'odore del tempo, del passato», «il profumo dei secoli» e vive un approccio «improprio», sensuale, a testi che ama prima di leggere. Bouzaher chiede quale libro in particolare lo ha fatto innamorare; risponde Camporesi:

Erano *Le vite di Plutarco*, un'edizione veneziana della metà del XVI secolo... questo odore di Plutarco mi fu fatale! Questo amore fu irresistibile e ancora oggi ho bisogno di questo odore, di lavorare sopra e in mezzo ai libri antichi [...] Non so, credo che sia questo odore a innescare in me certi meccanismi intellettuali. In fondo sono un intellettuale molto impuro; per mettermi in movimento ho bisogno di passare per dei percorsi illeciti.<sup>7</sup>

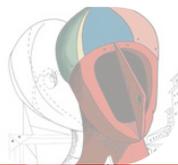
Le biografie richiamano l'attenzione di Camporesi giovane, che riconosce l'importanza di quell'incontro a distanza di anni. Ormai adulto, intervistato da Cesare Sughi nel 1987, Camporesi aggiunge informazioni sulle letture precoci e importanti:

Una delle mie prime letture, di quelle più appassionanti, fu Arturo Graf, e tutti sanno come fra Otto e Novecento egli sia stato un pioniere di problematiche modernissime, riconosciuto anche fuori d'Italia come uno dei grandi esploratori di ciò che oggi va sotto il nome di immaginario.<sup>8</sup>

In effetti Arturo Graf è uno studioso originalissimo, che si muove tra la tradizione latina medioevale e l'influenza inglese nel Settecento italiano, con il rigoroso metodo filologico ed erudito della scuola torinese. Il giovane Camporesi annusa dunque le biografie di Plutarco e legge i saggi di Graf sull'immaginario. La sua formazione prosegue con studi di medicina interrotti a favore di una passione letteraria guidata da Calcaterra, allievo di Graf, e frequentatore della cultura «in rivolta» del Sei e del Settecento.<sup>9</sup> Con questi strumenti Camporesi inizia a scrivere recensioni negli anni Cinquanta e saggi di letteratura negli anni Sessanta fino a quando incontra Daniele Ponchiroli e, insieme, Pellegrino Artusi.

## 2. La festa del vissuto

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi è stato il testo che ha suggerito a Camporesi un modo originalissimo di fare critica letteraria. Dalle carte conservate nell'archivio Einaudi si capisce che l'idea della pubblicazione appartiene a Ponchiroli, molto soddisfatto della serietà filologica con cui Camporesi ha curato le *Lettere* di Ludovico di Breme.<sup>10</sup> Siamo nel novembre 1966 e Ponchiroli scrive a Camporesi:



«L'Artusi è importante, in campo culinario, come Manzoni lo è in campo letterario. Il Pellegrino è così: ora che è fatta l'Italia, facciamo la cucina "italiana"[...] (Qualcosa del genere nel '500 avvenne con il Bembo, che liquidò tutta la poesia popolare e diede inizio alla poesia aristocratica italiana, linea che tuttora ha corso legale)». <sup>11</sup> Il suggerimento di Ponchioli veicola dunque uno dei punti forti dell'*Introduzione alla Scienza in cucina*, cioè la riflessione sui «gustemi» artusiani più efficaci nel «creare un codice di identificazione nazionale» rispetto a «stilemi» e «fonemi manzoniani». D'altronde, commenta Camporesi, «ciò si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano». <sup>12</sup> Allora l'*Introduzione* approfondisce la storia culturale e sociale dei ricettari dal Cinquecento all'Ottocento, la geografia alimentare italiana, e ancora le fonti e la lingua del «maggior successo editoriale italiano di tutti i tempi». <sup>13</sup> Alla fine, nel settembre 1969, quando il lavoro arriva nella redazione di via Biancamano, Ponchioli scrive a Ruggiero Romano: «Ho ricevuto qualche giorno fa l'Artusi di Camporesi. La prima cosa che ho fatto è leggere la prefazione, e non ti nascondo che con piacevole sorpresa ho visto che ha affrontato il problema non da "letterato", ma da storico tout court. [...] Sembra anzi che il letterato sia stato messo in crisi proprio da questo lavoro». <sup>14</sup>

Ed è stato così, lo abbiamo già accennato, sulla base delle dichiarazioni dello stesso Camporesi. Ma in questa sede interessa ricercare tracce di continuità, non segni di svolta. E allora leggiamo la *Vita di Pellegrino Artusi* che segue l'*Introduzione*. Si tratta di un testo interessante che integra i dati biografici essenziali, sempre presenti in queste sedi, con documenti inediti e inserti narrativi:

Nella notte del 25 gennaio 1851 il famoso brigante Stefano Pelloni, detto il Passatore, s'impadronì con la sua banda del piccolo paese romagnolo, ne taglieggiò i possidenti e penetrò in casa Artusi, terrorizzando la famiglia al punto che una delle sorelle di Pellegrino, Geltrude, impazzì e venne ricoverata nel manicomio San Benedetto di Pesaro. Questo dramma fu all'origine dell'abbandono del paese natale per la Toscana. <sup>15</sup>

Il fatto è importante per la storia della famiglia Artusi e della Forlimpopoli del tempo, ma è soprattutto un elemento romanzesco che manifesta una decisa vocazione biografica. A ben vedere, essa è già presente nei lavori degli anni Sessanta. Nel 1961, ad esempio, Camporesi cura *Il Romitorio di Sant'Ida (con un'appendice di Scritti biografici)* di Ludovico di Breme. Qui pubblica le quattro vite - di Maria Antonietta, Cesare Beccaria, Maria Teresa Imperatrice, Tommaso Valperga di Caruso -, scritte da di Breme tra il 1814 e il 1815, edite in una raccolta di biografie del tempo, ma subito dimenticate. <sup>16</sup> Camporesi le riporta alla luce e analizza in particolare la *Vita di Maria Antonietta*, che compare anche nella rivista «Convivium», accompagnata da una serie di interessanti riflessioni. Scopriamo così che, durante gli anni napoleonici e della Restaurazione,



le innumerevoli Vite, gl'infiniti Ritratti, le Gallerie, i Pantheon, rappresentavano una decorosa attività pubblicitaria di largo smercio, quasi un genere letterario ormai tradizionale, elaborato con gusti e misure ben definiti. Si ha l'impressione, leggendole dopo molti decenni, di pagine uscite da uno stampo comune, d'una scrittura quasi impersonale e anonima, d'uno stile ufficiale, un po' da parata. Levigate e dignitosissime, hanno la freddezza un po' enfatica dei marmi neoclassici e raccontano quasi sempre la verità ufficiale e riconosciuta con quell'equa imparzialità che le iscrizioni funebri elargiscono generosamente a tutti, reprobri ed eletti.<sup>17</sup>

La biografia ha dunque a che fare con l'epigrafia; adotta una prospettiva *post mortem*, epidittica e falsa che, però, trasforma il disordine del «vero» in ordine «pacato e marmoreo», e la critica in comprensione pietosa. Così suggeriscono le parole seguenti:

Non era nelle intenzioni di questi autori scavare dentro le tombe per effettuare ricognizioni scientifiche o impietose dissezioni: per l'età neoclassica il sepolcro era il limite estremo dove il vero si fermava e cominciava l'eternità. L'idealizzazione rappresentava perciò, prima di tutto, un atto di pietà verso chi era stato travolto dal tempo. [...] Il gusto pacato e marmoreo del ritratto neoclassico può apparire dolciastro, superficiale e ipocrita, ma non gli si può disconoscere un certo dignitoso equilibrio e una certa compassata etichetta da illustrazioni di maggiordomi della storia.<sup>18</sup>

Camporesi giudica stereotipato, «dolciastro, superficiale e ipocrita», un genere letterario sul quale, però, lavora negli anni seguenti, arrivando così alla vita di Artusi, piena di aneddoti e passione:

A Firenze, nella tranquilla abitazione di piazza D'Azeglio, abbandonata l'estate per la spiaggia di Viareggio, visse fra i suoi gatti, i libri, gli amici, assistito dalla premurosa gentilezza dei domestici-cuochi Marietta Sabatini, toscana, e Francesco Ruffilli, forlímpopolese. [...] Moderato in politica, lontano dagli estremismi che detestava, aborrisce sia la reazione che l'internazionalismo proletario: «La reazione e l'internazionale – scriveva in una lettera del 1873 – sono due brutte bestie, ma non fanno paura».<sup>19</sup>

Tratta da documenti inediti, la narrazione intreccia elementi pubblici e privati, amicizie, opere e opinioni di un autore sino ad allora estraneo alla storia letteraria. L'attenzione per i vissuti individuali è una costante della produzione di Camporesi, a partire dall'introduzione alle *Lettere* di Ludovico di Breme, curate per Einaudi nel 1966 e apprezzate da Ponchioli.<sup>20</sup> Eccone l'*incipit*, vero epitaffio con cui Jean-Charles de Sismondi omaggia la vita dell'amico appena scomparso Di Breme:

«Au moment où l'aurore d'un jour glorieux allait commencer à luire pour l'Italie, un des hommes les plus faits pour honorer sa patrie renaissante, pour servir ses concitoyens, pour les éclairer, pour s'associer à tous les triomphes de la cause commune, de la liberté, de la morale et de la vertu, Louis Arborio Gattinara de Brême, a cessé d'exister»: sono le prime parole del necrologio con cui Jean-Charles de Sismondi ricordava l'amico italiano da poco spentosi a Torino, l'unico ricordo esplicito,



libero e commosso (e l'austero storico ginevrino non era uomo di facili commozioni) che vide allora pubblicamente la luce, a Parigi, nella «Revue Encyclopédique». Anche in Italia molti lo piansero; ma allora l'Italia non poteva parlare, e il rimpianto per la sua perdita rimase privato, clandestino. Fu un ginevrino, un figlio di quella terra tanto cara al cuore libero e generoso del Di Breme, a dare voce pubblica al compianto dei molti che lo conobbero e lo stimarono. Il futuro *pamphlétaire* romantico era nato a Torino nel giugno del 1780...<sup>21</sup>

Inserita nell'introduzione o pubblicata in appendice, la biografia accompagna pertanto il metodo di lavoro di Camporesi che, nel 1971, vede anche pubblicate alcune voci nel terzo volume dell'*Enciclopedia dantesca* - Giacomo di Sant'Andrea, Frate Gomita, Griffolino d'Arezzo, Grifone, Guido Guerra, Guido di Monfort -, quasi a suggellare uno stile critico ben definito.<sup>22</sup> Nulla di strano, perciò, se Marco Belpoliti riconosce a Camporesi il merito di avere scritto un «bellissimo ritratto» di Francesco Petrarca (*Le vie del latte*, 1993), di Giulio Cesare Croce (*Il palazzo e il cantimbanco*, 1994), e di Ludovico Antonio Muratori (*Il governo del corpo*, 1995): «Tutti e tre non sono altro che autoritratti parziali di Piero Camporesi, specchi verso cui si protende per far emergere, di volta in volta, qualche aspetto del suo carattere, dei suoi sogni, delle sue fastose immaginazioni».<sup>23</sup> Proprio così: la narrazione biografia è un genere-specchio con cui Camporesi celebra la sua passione per personaggi «con biografia», direbbe Jurij Lotman, cioè degni di essere raccontati.<sup>24</sup> Tra le biografie più compiute ci sono quelle di Giulio Cesare Croce e di Leonardo Fioravanti che sono insieme libri di erudizione e narrazioni avvincenti. Così inizia, ad esempio, la seconda parte di *Il palazzo e il cantimbanco*:

Si spense il giorno di Sant'Antonio dalla barba bianca in una fredda giornata di Carnevale, il 17 gennaio del 1609, così come in un altro lontano Carnevale, nel 1550, aveva visto la luce a San Giovanni in Persiceto, dieci miglia a nord ovest della capitale emiliana. Anche dal punto di vista astrologico Giulio Cesare Croce, nato «in dì di carnevale, / quando più d'esser pazzo ogn'un si vanta», che di Carnevale, Re dei Pazzi e dei suoi «balordissimi e insolentissimi baroni» era stato infaticabile araldo, era in regola con gli astri. Per «istinto di stella» quell'ascendente «gioviale» aveva segnato indelebilmente il suo umore e il suo temperamento.<sup>25</sup>

Nella *biofiction* la vita e la morte si intrecciano in modo sensato: inizia e finisce nel giorno di carnevale l'esistenza di Croce, «un giullare problematico», «un tipo fuori dal comune e dentro il comune», per dirla con Alfredo Giuliani.<sup>26</sup> Di questo personaggio insieme singolare e tipico, Camporesi racconta la biografia con i documenti di cui dispone, rispettando le opacità che sempre segnano le storie dei secoli passati. Così accade anche per Leonardo Fioravanti, medico, chirurgo, creatore di intrugli miracolosi che si muove tra Bologna e l'Europa: «Camporesi mostra un misto per noi sorprendente ma ordinato di abilità, osservazione, invenzione, ma anche di impostura, pensiero magico, ciarlataneria».<sup>27</sup> Sempre, infatti, Camporesi ordina i dati biografici che possiede, ma senza nascondere lacune e incertezze sulla vita del bolognese:



A Palermo aveva trovato un buon alloggio «al largo della marina, appresso santa Maria della catena». Era sbarcato nella capitale del «fertilissimo regno di Sicilia» forse nell'autunno del 1548, navigando su una nave salpata da Genova dove, lasciata la casa bolognese, si era recato in occasione dell'arrivo di Filippo, primogenito di Carlo V. Qualche dubbio sulla data esatta dell'approdo nell'isola dei Ciclopi è però giustificato. Il computo degli anni non era il suo forte, per lui come per tanti suoi contemporanei.

L'Onnipotente soddisfece, com'è naturale, il suo desiderio. Dove, non è dato di saperlo. Probabilmente a Venezia, forse a Napoli, forse altrove. Non sembra a Bologna, dove non desiderava tornare [...] Quando, è altrettanto oscuro. La data comunemente accettata, il 1588, non ha alcuna consistenza, perché dovuta a un equivoco trasmesso per inerzia da un biografo all'altro fin dal Settecento. Il 14 settembre 1588 era morto a Bologna un suo omonimo, Valerio Fioravanti, dottore in quello studio.<sup>28</sup>

In questi passi le scelte coraggiose sono per lo meno due: anzitutto la rinuncia a colmare i dati mancanti con elementi di finzione per avere storie di vite convincenti; e inoltre l'attenzione tributata agli scrittori in carne e ossa in decenni dominati dalla critica del testo e dalla cosiddetta morte dell'autore.<sup>29</sup> Per Camporesi, invece, testo, scrittore e critico partecipano insieme alla festa del vissuto, come scrive bene Elide Casali: «Lo studio di Camporesi è costantemente accompagnato dai libri e dai loro autori, in un dialogo incessante come una sorta di incantato intreccio tra fonti e scrittori, in cui ora è il testo ora è il suo creatore a scrivere la storia. Ora sono i libri di Croce o di Fioravanti a costituire l'oggetto dell'indagine, ora sono lo stesso Croce o lo stesso Fioravanti a diventare personaggi della narrazione, come mostrano in modo macroscopico *Il palazzo e il cantimbanco* e *Camminare il mondo*, ultimi e compiuti esempi del modo tutto camporesiano di entrare in sintonia con gli autori e di dialogare con le opere».<sup>30</sup> Il dialogo con autori e testi è infatti il modo camporesiano di raccontare il mondo.

### 3. Raccontare il mondo

L'attenzione alla biografia ci ha permesso di tracciare un percorso continuo nello stile di Camporesi: la sua ricerca sui testi è sempre anche racconto del vissuto, dai primi lavori su Alfieri e di Breme fino agli ultimi su Croce e Fioravanti. La ricerca dello stile tragico di Alfieri, ad esempio, diviene un momento di vita:

Nell'anno 1775 Vittorio Alfieri si accinse a partire per il più lungo e faticoso dei suoi molti viaggi, l'estenuante e interminabile ricerca dello stile. E così, in quell'anno (fondamentale e memorabile per la sua carriera letteraria) iniziò lunghe fatiche per giungere alla acquisizione e alla conquista della tecnica del «verso sciolto di dialogo», indispensabile strumento al servizio di una vocazione tragica.<sup>31</sup>



In poche righe Camporesi parla del dialogo in versi sciolti e insieme della fatica e delle abitudini di uno scrittore illustre. E il lettore immagina Alfieri stanco nei lunghi viaggi reali e letterari. Questo breve racconto ci dà l'idea del modo originale con cui Camporesi scrive di letteratura: c'è quasi sempre un autore, un contesto realistico, e poi anche una questione stilistica. Questo modo critico è reso possibile dall'interesse biografico, di cui si è detto, che risponde anzitutto al bisogno di farsi capire dai lettori, anche non specialisti. Così i saggi di Camporesi sono anche esempi di disseminazione letteraria: la sua scrittura sparge dei semi di curiosità su temi che il lettore fa crescere in proprio. Forse la svolta di cui parla Camporesi sta proprio nella scelta dei temi: con Bachtin e Artusi egli scopre il corporeo in tutte le sue forme. Questa passione lo porta ad applicare il metodo storico e filologico appreso da Calcaterra ad argomenti nuovi in quegli anni. Allora Camporesi diventa un comunicatore metonimico, cioè presenta la cultura erudita di sbieco, cioè dalla parte della biografia. D'altronde, per conoscere la storia del passato, l'esperienza individuale è meglio di ogni trattato.

I punti forti di Camporesi sono «una ricostruzione attenta» e «una efficace prosa a chiaro scuro»,<sup>32</sup> cioè l'indugio su spazi, tempi e individui, senza che la descrizione ostacoli la narrazione: «Io credo molto alla descrizione. È un po' come in letteratura: per scrivere bene, bisogna prima sapere descrivere bene».<sup>33</sup> Perciò predilige strutture sintattiche ampie, accumulative, elencatorie, con qualche inserto aforistico di facile memorabilità. Con gli anni la prosa si alleggerisce, si semplifica fino a che il suo ultimo libro, *Camminare il mondo*, è addirittura «un romanzo sotto forma di saggio biografico».<sup>34</sup> Sempre, comunque, lettori e critici lodano il «meraviglioso scrittore in prosa»,<sup>35</sup> capace di «estremo rigore nella documentazione e nelle analisi», autore di «saggi brillanti», «scrittore dal pubblico ben più vasto di qualsiasi specialismo».<sup>36</sup> Certamente «i percorsi di ricerca tracciati dall'Artusi in poi sono in grado di mettere il professore in relazione con pubblici assai più ampi di quelli meramente accademici», e pure internazionali.<sup>37</sup> Ma non è solo questione di contenuti: conquista la «scrittura saggistica» che «rifugge dallo specialismo accademico, assecondando non solo le fonti, ma anche la sua vocazione narrativa».<sup>38</sup> Gli anni Novanta segnano infine l'apice del successo nelle traduzioni, realizzate in otto lingue (inglese, tedesco, francese, ma anche portoghese, polacco, giapponese, greco, olandese) e distribuite in undici paesi stranieri di tre diversi continenti.

A ben vedere l'attenzione per la scrittura saggistica viene da lontano. Nel 1953, nella recensione al *Saggio sul Sacchetti* di Lanfranco Caretti, Camporesi riflette per la prima volta sulla natura «particolare» del genere saggio che permette di dare «una storia interna complessiva di Franco Sacchetti più omogenea precisa equilibrata, più ricca di messe a punto definitive e nello stesso tempo più densa di nuove proiezioni critiche»: il saggio delinea dunque una storia interna (più avanti definita «lo svolgimento interno dell'arte e della coscienza sacchettiana»), cioè un profilo coerente che risolve «brillantemente i più



pressanti problemi che da tempo richiedevano una soluzione», «coi testi in mano e facendo parlare la cronologia». Quanto alla scrittura, Caretti scrive «in uno stile fresco e moderno, scorrevole e sinuoso, che lentamente vi conquista e vi conduce a un grado di assoluta e serena intelligenza, a un fermo e pacato punto di chiarezza». <sup>39</sup> L'ammirazione del Camporesi ventisettenne per Caretti è anche fiducia nel genere saggio, sul quale torna a ragionare in *Il governo del corpo*: l'elzevirista del «Corriere della Sera» si definisce «un saggista» smarrito nel mercato attuale, ma sempre riconoscente nei confronti dei «maestri ottocenteschi del “metodo storico”» che gli hanno permesso di lavorare sui classici e sui minori, «santi padri e teologi», «predicatori, esorcisti, medici, anatomisti, naturalisti, speciali, “minerari” e “pratici investigatori”, ciarlatani, spacciatori di segreti, vagabondi e zerganti, buffoni e cantimbanchi e simil genìa». <sup>40</sup>

A questo punto ritorniamo all'inizio, cioè alla scuola storica e a Graf in particolare che insegnano l'indagine sulla «letteratura a un soldo», «grande fiumana di carta stampata che corre senza posa verso il gran mare della dimenticanza», <sup>41</sup> un insieme molteplice che rappresenta gli umori di ogni secolo, con una sensibilità erudita e insieme aperta a quelli che oggi si definiscono studi culturali. Camporesi prosegue l'insegnamento dei maestri con quello che Raimondi ha definito «un senso straordinario della concretezza»:

Potremmo dire che per lui la parola letteraria era sempre una parola incarnata: parlava dell'uomo, con la sua presenza, la sua corporeità, la sua reattività, il suo movimento, la sua intima teatralità. Una delle sue scoperte è appunto la corporeità come momento formativo di ciò che chiamiamo la cultura. <sup>42</sup>

Per questo poi Camporesi scrive delle biografie, cioè racconta delle storie del tempo passato attraverso i vissuti individuali. E i suoi racconti hanno successo perché è un ottimo narratore, come il suo amato Fioravanti. Leggendo la presentazione dei *Capricci medicali* del 1561 si riconoscono parole che possono valere per lo scrittore cinquecentesco e per il suo critico novecentesco:

Intendeva parlare a tutti, farsi leggere non solo dai medici ma dal più ampio mondo di lettori curiosi dei misteri del corpo [...] Ma, più che ai medici, consapevole della necessità di dover attrarre un pubblico diverso e più vasto, stuzzicandone la curiosità in mille modi, presenta il suo lavoro sotto forma di «capricci» per sottolinearne, da una parte, il distacco dalla grave e illeggibile trattatistica dottorale e, dall'altra, il fondo inventivo, originale fino alla bizzarria, la serietà estrosa seppur concreta, sperimentale, pragmatica. [...] C'era in Fioravanti una fertile vena di narratore che inutilmente si cercherebbe negli autori di materia medicinale del suo secolo, e una abilità d'intrattenimento che rende ancor oggi godibili molte sue pagine. <sup>43</sup>

Scriva Belpoliti che Fioravanti è «il personaggio preferito» di Camporesi; <sup>44</sup> ed è così forse anche perché entrambi dividevano la capacità di raccontare la festa del vissuto a un



pubblico vario e curioso con originali esercizi di comunicazione pubblica. Anche in questo modo il medico e il professore riuscivano a «dar vita ai morti» scavando «nella polvere dei secoli».

---

#### NOTE

- 1 Camporesi 1978, in Belpoliti 2008: 160.
- 2 Cfr. nel segno della continuità Raimondi 2006: 89-98; Donati 2022: 89-94.
- 3 Cfr. per la discontinuità Giuliani 1981, in Belpoliti 2008: 200-202; Casali 1999, ivi: 274-284; Biondi 2009: 161- 187; Belpoliti 2018: 17-19.
- 4 Camporesi 1982, in Belpoliti 2008: 135-136.
- 5 Cfr. Ariès 1982, ivi: 203-204; Cardini 1989, ivi: 218-221; Burke 2006: 59-65; Zancani, Sughì 2009: 237-250.
- 6 Camporesi 1982, in Belpoliti 2008: 134; Belpoliti 2006: 55; Eco 1995, in Belpoliti 2008: 234-236.
- 7 Camporesi 1978, in Belpoliti 2008: 156. Su Plutarco come modello di biografia cfr. Spina 2015: 54.
- 8 Camporesi 1987, in Belpoliti 2008: 162.
- 9 Sulla scuola storica cfr. almeno Tellini 2010: 15-33, oltre a Calcaterra 1961.
- 10 Cfr. lettera di D. Ponchiroli a P. Camporesi dell'8 settembre 1966: «Io non so se l'idea dell'Artusi non ti sia stata imposta sfacciatamente da me, e se tu non l'abbia subita per farmi un favore» (cfr. EIN\_AutColl\_ITA\_M036\_F0552\_0028r); e ancora cfr. lettera di P. Camporesi a D. Ponchiroli del 12 settembre 1966: «Dici proprio sul serio? Sei sicuro che quella mattina non scherzassimo [...]? Bada che ti prendo in parola. [...] In fondo credo proprio che mi piacerà» (cfr. EIN\_AutColl\_ITA\_M036\_F0552\_0029); e infine cfr. lettera di P. Camporesi a D. Ponchiroli del 7 novembre 1966: «visto che la tua devozione a San Pellegrino è tanto ardente, incomincerò ad accendere i fuochi sotto le pentole. Ubbidisco. Però faremo mettere all'occhiello "Da un'idea di D.P."» (cfr. EIN\_AutColl\_ITA\_M036\_F0552\_0034r).
- 11 Cfr. lettera di D. Ponchiroli a P. Camporesi del 21 novembre 1966 (cfr. EIN\_AutColl\_ITA\_M036\_F0552\_0035), cfr. anche Morbidelli 2016: 211; Morbidelli 2018: 96.
- 12 Camporesi 1970: XVI.
- 13 Ivi: LIII.
- 14 Morbidelli 2018: 97.
- 15 Camporesi 1970: LXXVII; cfr. anche Camporesi 1973, in Belpoliti 2008: 30-33 per la versione rielaborata da Camporesi nel 1973 per il *Dizionario critico della letteratura italiana*.
- 16 Brema di 1961: 119-171.
- 17 Camporesi 1961: 80. L'articolo si legge nella sezione *Inedita e rara* della rivista fondata da Calcaterra.
- 18 Camporesi 1961: 80.
- 19 Camporesi 1970: LXXVII-LXXVIII.
- 20 Morbidelli 2016: 216.
- 21 Camporesi 1966: VII.
- 22 Camporesi 1971: III, 149, 250, 287, 321-322, 1022-1023.
- 23 Idem 1995, in Belpoliti 2008: 170-171.
- 24 Lotman 1985: 181-199.



- 25 Camporesi 1994: 71.  
 26 Giuliani 1981, in Belpoliti 2008: 239.  
 27 Lepape 1995, in Belpoliti 2008: 245.  
 28 Camporesi 1997: 7, 271.  
 29 Rodler 2022: 35-48.  
 30 Casali 2006: 10.  
 31 Alfieri 1969: IX.  
 32 Belpoliti 1980, in Belpoliti 2008: 191.  
 33 Camporesi 1978, in Belpoliti 2008: 155.  
 34 Gatta 2009: 208; Belpoliti 1998, in Belpoliti 2008: 273; Idem 2006: 55.  
 35 Belpoliti 2018: 17.  
 36 Ceccatty de 1997, in Belpoliti 2008: 247.  
 37 Tinti 2018: 113, 116.  
 38 Gatta 2018: 208.  
 39 Camporesi 1952: 163-164. Da parte sua Caretti (1970: 121-122) recensisce l'Artusi e nota che per Camporesi la cucina è una sorta di «falso scopo per un discorso allusivo, e tacitamente contestatario, sulla degradazione dell'individuo urbano e sull'azione alienante della società dei consumi».  
 40 Camporesi 1995: 7-8.  
 41 Graf 1881: 1.  
 42 Raimondi 2006: 94.  
 43 Camporesi 1997: 72.  
 44 Belpoliti 2006: 52.

#### BIBLIOGRAFIA

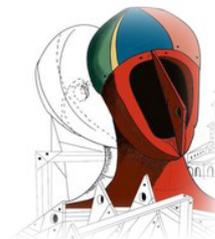
- Alfieri V. (1969), *Estratti d'Ossian e da Stazio per la tragica*, a cura di P. Camporesi, Asti, Casa d'Alfieri.  
 Anselmi G.M., Camporesi A., Casali E., Di Franco A. (a cura di) (2018), *Il gusto della ricerca*, Milano, il Saggiatore.  
 Archivio di Stato di Torino, Archivio Giulio Einaudi, *Corrispondenza (1931-1996)*, Corrispondenza con autori e collaboratori italiani, cartella 36, fascicolo 552, [https://archiviodistatotorino.beniculturali.it/upload/Einaudi\\_Segreditoriale\\_Uffstampa\\_2.pdf](https://archiviodistatotorino.beniculturali.it/upload/Einaudi_Segreditoriale_Uffstampa_2.pdf)  
 Ariès Ph. (1982), *Il XVII secolo fantastico dei mendicanti*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 203-204.  
 Artusi P. (1970), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, Introduzione e note di P. Camporesi.  
 Belpoliti M. (1980), *Un pane sempre in fuga*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 190-194.  
 Idem (1998), *Il vagabondare anticlassico di Piero Camporesi*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 270-273.  
 Idem (2006), *Piero Camporesi scrittore*, in Casali E. (a cura di), «*Accademico di nulla Accademia*». *Saggi su Piero Camporesi*, Bologna, Bononia University Press, pp. 51-57.  
 Idem (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos (numero monografico di «Riga», 26).  
 Idem (2018), *Cosa è Piero Camporesi?*, in Anselmi G.M., Camporesi A., Casali E., Di Franco A. (a cura di), *Il gusto della ricerca*, Milano, il Saggiatore, pp. 17-19.



- Biondi M. (2009), *Frammenti di una storiografia espressionista. Appunti su Piero Camporesi scrittore di storie*, in Casali E., Soffritti M. (a cura di), *Camporesi nel mondo. L'opera e le traduzioni. Atti del convegno internazionale di Studi, Forlì, 5-6-7 marzo 2008*, Bologna, Bononia University Press, pp. 161-187.
- Branca V. (a cura di) (1973), *Dizionario critico della letteratura italiana*, Torino, UTET, III, pp. 149, 250, 287, 321-322, 1022-1023.
- Breme di L. (1961), *Il Romitorio di Sant'Ida*, a cura di P. Camporesi, con appendice di Scritti biografici, Bologna, Commissione per i testi di Lingua.
- Idem (1966), *Lettere*, a cura di P. Camporesi, Torino, Einaudi.
- Burke P. (2006), *Piero Camporesi e la cultura popolare*, in Casali (a cura di), «*Accademico di nulla Accademia*». *Saggi su Piero Camporesi*, Bologna, Bononia University Press, pp. 59-65.
- Calcaterra C. (1961), *Il Parnaso in rivolta. Barocco e antibarocco nella poesia italiana*, Bologna, il Mulino.
- Camporesi P. (1953), *Recensione a Lanfranco Caretti, "Saggio sul Sacchetti" (Bari, Laterza, 1952)*, «La Rassegna della Letteratura italiana», LVII, s. VII, n. 1-2, pp. 163-164.
- Idem (1961), *Una vita romantica di Maria Antonietta*, «Convivium», n.s., XXIX, n. 1, pp. 80-84.
- Idem (1978), *Conversazione con Miriem Bouzaber. Viaggia la nave*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 148-160.
- Idem (1982), *Conversazione con Giorgio Fabre. L'uomo e la sua fame*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 134-142.
- Idem (1987), *Conversazione con Cesare Sughì. Ma che razza d'inferno*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 161-165.
- Idem (1994), *Il palazzo e il cantimbanco. Giulio Cesare Croce*, Milano, Garzanti.
- Idem (1995), *Il governo del corpo. Saggi in miniatura*, Milano, Garzanti.
- Idem (1995), *Conversazione con Marco Belpoliti. Il corpo adorato fino al sacrificio del digiuno*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 170-174.
- Idem (1997), *Camminare il mondo. Vita e avventure di Leonardo Fioravanti medico del Cinquecento*, Milano, Garzanti.
- Cardini F. (1989), *Fasi storiche e fasi di luna*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 2018-221.
- Caretti L. (1970), *Antropologia gastronomiche*, «L'approdo letterario», XVI, 51, pp. 121-122.
- Casali E. (2008), *Piero Camporesi e l'edizione dell'Artusi (1999)*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 274-284.
- Eadem. (a cura di) (2006), «*Accademico di nulla Accademia*». *Saggi su Piero Camporesi*, Bologna, Bononia University Press.
- Eadem (2006), *Presentazione*, in Casali E. (a cura di), «*Accademico di nulla Accademia*». *Saggi su Piero Camporesi*, Bologna, Bononia University Press, pp. 7-14.
- Casali E., Soffritti M. (a cura di) (2009), *Camporesi nel mondo. L'opera e le traduzioni. Atti del convegno internazionale di Studi, Forlì, 5-6-7 marzo 2008*, Bologna, Bononia University Press.
- Ceccatty de R. (1997), *Piero Camporesi, un antropologo dei sensi*, in Belpoliti M. (a cura di), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 246-247.
- Donati R. (2002), *Piero Camporesi (1926-1997)*, in Curreri L., Pellini P. (a cura di) (2002), *La critica viva. Lettura collettiva di una generazione. 1920-1940*, Macerata, Quodlibet, pp. 89-94.
- Eco U. (2008), *Su Camporesi: sangue, corpo, vita*, in Belpoliti M. (a cura di), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 234-236.
- Gatta F. (2009), *La scrittura saggistica di Piero Camporesi*, in Casali E., Soffritti M. (a cura di), *Camporesi nel mondo. L'opera e le traduzioni. Atti del convegno internazionale di Studi, Forlì, 5-6-7 marzo 2008*, Bologna, Bononia University Press, pp. 205- 223.



- Eadem (2018), *Lessico del corpo fra medicina e alimentazione nella scrittura di Piero Camporesi*, in Anselmi G.M., Camporesi A., Casali E., Di Franco A. (a cura di) (2018), *Il gusto della ricerca*, Milano, il Saggiatore, pp. 203-217.
- Giuliani A. (1981), *Diecimila poverelli che morirono di fame*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 200-202.
- Graf A. (1881), *Letteratura a un soldo*, «Fanfulla della domenica», III, n. 45, 6 novembre, pp. 1-4.
- Lepape P. (1995), *Il clavicembalo dei cinque sensi*, in Belpoliti M. (a cura di) (2008), *Piero Camporesi*, Milano, Marcos y Marcos, pp. 242-245.
- Lotman, J. (1985), *La semiosfera. L'asimmetria e il dialogo delle strutture pensanti*, Venezia, Marsilio, 1985.
- Morbidelli, E. (2016), «Come autore dello Struzzo», *Piero Camporesi e Casa Einaudi (1961-1979)*, «TECA 2016», 9-10, pp. 209-235.
- Eadem (2018), *Ancora su Piero Camporesi e Casa Einaudi (1961-1988)*, in Anselmi G.M., Camporesi A., Casali E., Di Franco A. (a cura di), *Il gusto della ricerca*, Milano, il Saggiatore, pp. 93-110.
- Raimondi E. (2006), «Storia» di Piero Camporesi e di «un'amicizia», in Casali E. (a cura di) (2006), «*Accademico di nulla Accademia*». *Saggi su Piero Camporesi*, Bologna, Bononia University Press, pp. 89-98.
- Spina L. (2015), *Il futuro della ricezione dell'antico*, «Status Questionis. Rivista di studi letterari, linguistici e interdisciplinari», 8, pp. 53-66.
- Tellini, G. (2010), *Metodi e protagonisti della critica letteraria*, Firenze, Le Monnier.
- Tinti P. (2018), *Piero Camporesi e gli editori: dai Mondadori a Livio Garzanti, dopo il Mulino*, in Anselmi G.M., Camporesi A., Casali E., Di Franco A. (a cura di) (2018), *Il gusto della ricerca*, Milano, il Saggiatore, pp. 111-126.
- Zancani D. (2009), *Sughi, Juices e Sauces. Recensioni e traduzioni dei libri di Piero Camporesi in ambito anglosassone*, in Casali E., Soffritti M. (a cura di), *Camporesi nel mondo. L'opera e le traduzioni. Atti del convegno internazionale di Studi, Forlì, 5-6-7 marzo 2008*, Bologna, Bononia University Press, pp. 237-250.



**CORPO: UMORI, BALSAMI, VELENI E MONSTRA**

*Il corpo nel teatro di Machiavelli  
(Mandragola e Clizia)*

JEAN-JACQUES MARCHAND

Prof. Em. di letteratura italiana dell'Università di Losanna (Lausanne: Svizzera)  
Corresponding author e-mail: [ljmarchand@sunrise.ch](mailto:ljmarchand@sunrise.ch)

**ABSTRACT**

*Il saggio mette in evidenza come la corporeità nei personaggi della Mandragola e della Clizia sia la forma che prende il realismo machiavelliano nelle opere teatrali. Tutti i personaggi si rapportano a una realtà corporea che determina i loro pensieri e le loro azioni, e che fa da rivelatore ora del loro cinismo ora del loro effettivo amore. Viceversa, la non corporeità di Clizia, mai presente in scena, permette di evidenziare la sua totale riduzione a oggetto conteso fra quattro uomini; mentre al protagonista anziano la beffa subita sul proprio corpo fa prendere coscienza dell'assurdità della conquista di una sua pupilla appena postadolescente.*

*The essay highlights how corporeality in the characters of Mandragora and Clizia is the form that Machiavellian realism takes in theatrical works. All the characters relate to a corporeal reality that determines their thoughts and actions, and that acts as a revealer of their cynicism or of their actual love. Conversely, the non-corporeality of Clizia, never present on stage, allows us to highlight her total reduction to an object disputed among four men; while for the elderly protagonist, the mockery suffered on his own body makes him aware of the absurdity of the conquest of his just post-adolescent pupil.*

**KEYWORDS**

*Italian Renaissance Theater, Machiavellian Realism, Corporeity, Body as a Detector of Sentiments, Women's Representation*



La corporeità costituisce l'elemento centrale del teatro di Machiavelli. La *Mandragola* può essere letta come il tentativo di riduzione di una persona a pura corporeità, che viene sconfitto dalla volontà e dall'intelligenza di una donna che afferma e impone ai suoi aguzzini la propria dignità di persona, fatta di mente e di corpo e intenta a salvaguardare il proprio libero arbitrio. Nella *Clizia*, il corpo viene addirittura eluso e negato in quanto componente di una donna che mai compare in scena o manifesta una qualsiasi volontà, e che costituisce un oggetto conteso, offerto, scambiato, svalutato e rivalutato in funzione del suo statuto sociale.

In questo senso l'opera teatrale si ricollega a quella molteplicità e complessità della scrittura machiavelliana che si costruisce sulla duplicità e l'ambivalenza del reale e della sua rappresentazione.<sup>1</sup> Già in altri saggi<sup>2</sup> ci siamo rifatti a quel celebre passo della lettera di Machiavelli a Francesco Vettori del 31 gennaio 1515 relativa all'ambivalenza del loro carteggio, tra alte considerazioni filosofiche ed espressioni della più vivace corporeità:

Chi vedesse le nostre lettere, onorando compare, e vedesse la diversità di quelle, si maraviglierebbe assai, perché gli parrebbe ora che noi fussimo uomini gravi, tutti vòlti a cose grandi, e che ne' petti nostri non potesse cascare alcuno pensiero che non avesse in sé onestà e grandezza; però dipoi, voltando carta, gli parrebbe quelli noi medesimi essere leggeri, inconstanti, lascivi, vòlti a cose vane,<sup>3</sup>

che trova la sua giustificazione nella complessità e contraddittorietà della natura:

Questo modo di procedere, se a qualcuno pare sie vituperoso, a me pare laudabile, perché noi imitiamo la natura, che è varia; e chi imita quella non può essere ripreso.<sup>4</sup>

Anche per le commedie il risvolto della comicità è la loro drammaticità:<sup>5</sup> una drammaticità che definiremmo «corporea». Fin dall'antefatto della *Mandragola*, il corpo si trova al centro della vicenda: l'impossibilità di procreare della coppia Lucrezia-Nicia, cioè di far nascere un corpo dalla loro unione, mette in difficoltà la loro vita coniugale. Affannosa è stata la ricerca di una soluzione al loro problema – cure varie, voto di frequentare messe propiziatorie, progetto di complesso spostamento in una città termale – conclusasi in una grande frustrazione. Ovviamente la comicità sta nel fatto che tutta la ricerca si è concentrata sul corpo di Lucrezia con l'intento di renderla fertile, mentre gli spettatori sospettano che il problema risieda nel corpo dell'anziano messer Nicia incapace di procreare. La prorompente corporeità è pure presente in un'altra componente dell'antefatto: quella di Lucrezia, che si manifesta, grazie alla descrizione che ne fa un viaggiatore al giovane Callimaco, vissuto fino allora in pace a Parigi. La donna immaginata gli turba l'animo al punto di sconvolgergli la vita e di spingerlo a tornare a Firenze per vedere se il corpo reale corrisponda al corpo descritto. Nel corso della commedia, l'ansia di possesso del corpo, che sia quello del figlio che dovrebbe nascere dalla coppia Lucrezia-Nicia o quello



di Lucrezia, turba drammaticamente gli animi, spingendo Callimaco sull'orlo del suicidio per la privazione della donna amata, inducendo Sostrata a insultare la figlia per il timore di essere privata del nipotino, compromettendo fra' Timoteo in uno spergiuro dopo essere stato coinvolto in un progetto di aborto, e spingendo messer Nicia a fare possedere la moglie da uno sconosciuto, pur di evitare la morte e per avere un figlio. La drammaticità della situazione raggiunge il culmine quando Lucrezia deve concedere il proprio corpo a un garzonaccio pur di avere un figlio e salvare la vita al marito. È proprio il corpo del figlio desiderato che infrange gli equilibri, sconvolge le menti e permette l'impensabile: il desiderio del figlio fragilizza infatti la coppia, separa messer Nicia da Lucrezia, permette a Ligurio di organizzare l'inganno, incita Sostrata e il confessore a convincere Lucrezia, induce messer Nicia ad accettare un abominio, facilitando anche, in seguito al discredito che ha subito agli occhi di Lucrezia, l'intromissione dell'amante Callimaco, fino alla sua sostituzione con esso.

Nel corso dell'azione possiamo rilevare più particolarmente come ogni personaggio si relazioni alla tematica centrale del corpo. Messer Nicia è solo desideroso di vedere coronare la sua vita professionale e sociale con la nascita di un figlio. Obnubilato da questa idea non vede più nella giovane e avvenente moglie che un grembo da cui fare nascere l'erede. Sebbene Ligurio dica di lui: «E quanto la fortuna lo ha favorito! lui ricco, lui bella donna, savia, costumata, e atta a governare un regno»,<sup>6</sup> fin dalla sua prima entrata in scena dichiara: «Pure io ho tanta voglia d'aver figliuoli che io son per fare ogni cosa».<sup>7</sup> Scartata con indignazione l'ipotesi che la sterilità della coppia provenga da una manchevolezza del suo corpo («Impotente io? Oh, voi mi fate ridere! Io non credo che sia el più ferrigno e il più rubizzo uomo in Firenze di me!»<sup>8</sup>), tutte le attenzioni si concentrano sul corpo, o meglio sul grembo di Lucrezia. Nicia, su richiesta del finto medico, non esita a richiederle in malo modo una umiliante prova corporea della sua fertilità:

Io ho fatto d'ogni cosa a tuo modo, di questo vo' io che tu facci a mio. Se io credevo non avere figliuoli, io arei preso più tosto per moglie una contadina che te. [...] To' costì, Siro! Viemmi drieto. Quanta fatica ho io durata a fare che questa mia monna sciocca mi dia questo segno!<sup>9</sup>

E tutta la scena seguente avrà per argomento l'esame da parte di Ligurio, Callimaco e messer Nicia dell'ampolla di orina di Lucrezia, richiesta con tanta ruvidezza dal marito. Di fronte alla prospettiva prospettatagli da Callimaco di avere entro un anno un figlio in braccio,<sup>10</sup> Nicia non ha praticamente più freni nell'accettare il vilipendio del corpo della moglie. Quando gli si dice che per rimanere incinta Lucrezia dovrà bere un decotto di mandragola e che la sola soluzione per evitare che lui ne muoia nel primo rapporto che avrà con lei è quella di farsi sostituire da un giovinastro, la sua resistenza non supera un paio di battute:



Perché io non vo' fare la donna mia femmina e me becco.

[...]

Chi volete voi che io truovi che facci cotesta pazzia? Se io gliene dico, e' non vorrà; se io non gliene dico, io lo tradisco, ed è caso da Otto: io non ci vo' capitare sotto male.<sup>11</sup>

E già nella seconda battuta l'onore della donna e il rispetto del suo corpo sono superati dal timore di finire in prigione. Vinta ogni remora, la sola preoccupazione di Nicia rimane quella di convincere la moglie di accettare tale prevaricazione del suo corpo: «Farne contenta mogliama: a che io non credo ch'ella si disponga mai».<sup>12</sup>

Superato l'ostacolo con l'intervento del confessore e della suocera, come vedremo, la carnalità di messer Nicia si sposta dalla moglie al «garzonaccio». Scendendo ancora di un gradino nel vilipendio della moglie e del suo corpo volge tutta la sua preoccupazione verso il vigore fisico del giovane che dovrà unirsi a Lucrezia:

Io non vorrei che noi pigliassimo un granchio: che fussi qualche vecchio debole o infermiccio, e che questo giuoco si avessi a fare doman da sera.<sup>13</sup>

Rassicurato solo a metà dalla descrizione che Siro fa di lui: «Egli è el più bello garzonaccio che voi vedessi mai. Non ha venticinque anni, e viensene solo in pitocchino, sonando el liuto»,<sup>14</sup> Nicia scivola fino in fondo al baratro della corporeità assicurandosi non solo delle doti fisiche del giovane:

Io lo feci spogliare: e' nicchiava. Io me li volsi com' un cane, di modo che gli parve mille anni di avere fuora e panni: e' rimase ignudo. Egli è brutto di viso, egli aveva un nasaccio, una bocca torta, ma tu non vedesti mai le più belle carne: bianco, morbido, pastoso... E dell'altre cose non ne domandare,<sup>15</sup>

ma anche di quelle sessuali, con un compiaciuto slittamento che fa supporre addirittura una sua tendenza omosessuale e una sua inclinazione al «voyeurismo»:

Poi che io avevo messo mano in pasta, io ne volli toccare el fondo; poi volli vedere s'egli era sano: s'egli avessi àuto le bolle, dove mi trovavo io?

[...]

Come io ebbi veduto che gli era sano, io me lo tirai drieto e al buio lo menai in camera, messilo al letto; e innanzi che mi partissi, volli toccare con mano come la cosa andava, che io non sono uso a essermi dato a intendere lucciole per lanterne.

[...]

Tocco e sentito che io ebbi ogni cosa, mi uscì di camera e serrai l'uscio.<sup>16</sup>

Il punto estremo di questa prevalenza assoluta della corporeità su una qualsiasi considerazione etica viene raggiunto nelle considerazioni di messer Nicia con la suocera durante la notte di amore di Callimaco-garzonaccio con Lucrezia:



*Ligurio*: Che ragionamenti son sut' i vostri?

*Messer Nicia*: Della sciocchezza di Lucrezia, e quanto egli era meglio che senza tanti andirivieni ella avessi ceduto al primo. Dipoi ragionammo del bambino, che me lo pare tuttavia avere in braccio el naccherino!<sup>17</sup>

Dopo questo evento reputato da lui felice, Lucrezia sarà considerata solo come un grembo da cui potrà finalmente nascere l'unico corpo che sembra interessarlo, quello del figliuolo. Per Callimaco la corporeità di Lucrezia nasce da un racconto e dalla sua immaginazione. L'evocazione di Lucrezia ascoltata dalla bocca di un Fiorentino mentre era a Parigi è stata talmente convincente che la narrazione è diventata per lui un'affascinante realtà:

E nominò madonna Lucrezia, moglie di messer Nicia Calfucci, alla quale e' dette tanta laude e di bellezza e di costumi, che fece restare stupidi qualunque di noi; e in me destò tanto desiderio di vederla che io, lasciato ogni altra deliberazione né pensando più alle guerre o alle pace d'Italia, mi mossi a venir qui.<sup>18</sup>

La visione di Lucrezia nella sua materialità corporea, invece di creare la consueta delusione nata dalla differenza tra immaginazione e realtà, non fa che accrescere la sua passione:

Dove arrivato, ho trovato la fama di madonna Lucrezia essere minore assai che la verità, il che occorre rarissime volte; e sommi acceso in tanto desiderio d'esser seco che io non truovo loco.<sup>19</sup>

A partire da questa situazione iniziale, l'atteggiamento di Callimaco nei confronti della donna amata si situa all'opposto di quello di messer Nicia. Mentre per Nicia Lucrezia diviene a poco a poco, per la sua smania di avere un figlio, solo un ventre che dovrà partorire l'erede, per Callimaco la passione è unicamente rivolta alla donna amata. Il suo desiderio è di vederla e conquistarla, potendola incontrare in un luogo pubblico come quello delle cure termali:

E io me ne andrei là, e vi condurrei di tutte quelle ragion piaceri che io potessi, né lascerei indietro alcuna parte di magnificenza; fare'mi familiar suo, del marito. Che so io?<sup>20</sup>

In tutta la vicenda Callimaco non aspira solo al corpo di Lucrezia, a incontrarla carnalmente, bensì a parlarle per dirle il suo amore. Lucrezia è amata come persona e non solo come un corpo. Quando potrà finalmente incontrarla grazie allo stratagemma di Ligurio potrà farsi perdonare il sopruso non tanto per la sua prestanta fisica, come si è scritto talvolta un po' superficialmente, ma per la sincerità del suo amore, per la sua promessa di fedeltà e di dedizione, fino all'intenzione di sposarla qualora il marito venisse a morire. È quello che già Ligurio ha intuito, dandogli questo consiglio:



Che tu te la guadagni in questa notte; che, innanzi che tu ti parta, te le dia a conoscere, scuoprale lo 'nganno, mostrile l'amore li porti, dicale el bene le vuoi; e come senza sua infamia la può essere tua amica, e con sua grande infamia tua nimica,<sup>21</sup>

e che viene confermato dalla narrazione fatta da Callimaco della notte trascorsa con Lucrezia:

Ma poi che io me le fu' dato a conoscere e ch'io l'ebbi dato ad intendere l'amore che io le portavo, e quanto facilmente per la semplicità del marito noi potavamo viver felici senza infamia alcuna, promettendole che, qualunque volta Dio facessi altro di lui, di prenderla per donna [...] <sup>22</sup>

Contrariamente a Nicia che temeva di essere imprigionato per la morte del giovinastro indotta dalla mandragola più che per l'omicidio da lui provocato, Callimaco non esita a mettere il suo corpo e la sua vita in giuoco con il suicidio se non potrà raggiungere questo suo ideale:

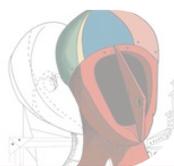
Ché, se fussi [un impedimento], e' fia l'ultima notte della vita mia: perché o io mi gitterò in Arno, o io m'impiccherò, o io mi gitterò da quelle finestre, o io mi darò d'un coltello in sull'uscio suo.<sup>23</sup>

Un'altra componente della corporeità dell'amore in Callimaco è il coinvolgimento di tutti gli organi del proprio corpo, che Machiavelli riprende, in senso caricaturale e comico, dalla tradizione elegiaca latina, da Lucrezio e dalla lirica romanza di derivazione trobadoriaca:

Io mi sento dalle piante de' piè al capo tutto alterare: le gambe triemano, le viscere si commuovono, el cuore mi si sbarba del petto, le braccia s'abandonono, la lingua diventa muta, gli occhi abarbagliano, el cervello mi gira.<sup>24</sup>

L'uso di un lessico di più concreta corporeità («le piante de' piè»; «le viscere»; «si sbarba»; «abarbagliano»; «mi gira»), che rovescia verso il basso quello della tradizione lirica classica o trobadorica, contribuisce appunto a creare quell'effetto comico, che viene a rafforzare quello suscitato dall'enfasi e dalla infatuazione tipica del personaggio tradizionale dell'innamorato. Grazie anche all'astuzia di Ligurio che ha intuito le sue capacità, Callimaco ricorre per ben due volte al travestimento: è un modo di presentare il proprio corpo con un'identità diversa. I due travestimenti lo trasformano in un personaggio ora di più alto livello sociale: l'attempato luminare che ha studiato a Parigi e che sa di latino, ora di livello più popolare: il giovincello povero che canterella per le vie di Firenze. Il mutamento d'identità si manifesta ovviamente anche con la voce e con le parole pronunciate, ma molto è demandato alla trasformazione dell'apparenza corporea; e difatti così lo descrive il servo Siro:

Ma ecco el dottore che ha uno orinale in mano: chi non riderebbe di questo uccellaccio?<sup>25</sup>



Lo si può dunque immaginare come una caricatura di medico, con le vesti scure del dottore («uccellaccio»), un po' incanutito, un po' ingobbito.

L'altro travestimento è doppiamente descritto: sia nelle indicazioni che Ligurio dà a Callimaco:

Fo conto che tu ti metta un pitocchino indosso e con un liuto in mano te ne venga costì, dal canto della sua casa, cantando un canzoncino,<sup>26</sup>

sia nella descrizione che ne dà il servitore Siro:

Non ha venticinque anni, e viensene solo, in pitocchino, sonando el liuto.<sup>27</sup>

Tale travestimento lo fa apparire molto più giovane («non ha venticinque anni»), più povero (veste il «pitocco» dei poveri) e più ingenuo (gira di notte «con un liuto in mano» e «cantando un canzoncino») di quanto non sia il mercante fiorentino tornato da Parigi. È comunque un'immagine degradata sul piano sociale, destinata, cinicamente, a rendere più accettabile il suo sacrificio alla causa della fertilità della coppia Lucrezia-Nicia.

I due personaggi secondari, Sostrata, madre di Lucrezia, e fra' Timoteo, il confessore, sono anche loro coinvolti dalla corporeità. Sostrata sogna solo di avere un nipote a qualsiasi prezzo: non tanto per amore del bimbo, quanto per il sostegno che costituirà, per Lucrezia certo, ma anche per lei, dopo la morte di messer Nicia:

Non vedi tu che una donna, che non ha figliuoli, non ha casa? Muorsi el marito, resta come una bestia abbandonata da ognuno.<sup>28</sup>

È come se il nipote, visto già adulto nella materialità del suo statuto sociale, fosse come una garanzia di futuro sicuro per la famiglia. E per assicurarsene è pronta a considerare di scarso rilievo l'onore e l'integrità fisica della figlia: anzi contribuisce ora con l'argomentazione ora con la minaccia alla sua umiliazione fisica e morale:

Di che hai tu paura, mocciconna? E' ci è cinquanta donne in questa terra che ne alzerebbono le mani al cielo.<sup>29</sup>

Fra' Timoteo, come Sostrata, non prende minimamente in considerazione il rispetto del corpo e dell'onore di Lucrezia. Anche lui, ma con una capacità argomentativa – tratta anche dal suo prestigio di uomo di Chiesa – molto superiore a quella di Sostrata, tenta di trasformare una violenza carnale in peccato veniale:



Quanto allo atto che sia peccato, questo è una favola, perché la volontà è quella che pecca, non el corpo; e la cagion del peccato è dispiacere al marito e voi li compiacete; [...]

Tanta coscienza vi è ottemperare in questo caso al marito vostro, quanto vi è mangiare carne el mercoledì, che è un peccato che se ne va con l'acqua benedetta,<sup>30</sup>

e di presentare la morte di un innocente come possibile ma non certa, e per altro controbilanciata dalla nascita di un cristiano: il corpo di un «possibile cristiano» (il garzonaccio) contro quello di un «vero cristiano» (il futuro bimbo della coppia Lucrezia-Nicia), con un'operazione che assicura la salvaguardia di quello di un «cristiano certo» come è messer Nicia:

Qui è un bene certo: che voi ingraviderete, acquisterete una anima a messer Domeneddio. El male incerto è che colui che iacerà con voi dopo la pozione si muoia. E' si truova anche di quelli che non muoiono, ma perché la cosa è dubia, però è bene che messer Nicia non corra quel pericolo.<sup>31</sup>

Anche Fra Timoteo, consigliato da Ligurio, si traveste da Callimaco-medico, mentre Callimaco si è travestito da giovinastro, per evitare che la sua assenza susciti sospetti in messer Nicia. Il frate, con questo travestimento, assume la forma di un altro corpo, che è quello del corpo fittizio di un altro personaggio, travestitosi a sua volta da medico. Ma la «mise en abîme» non finisce qui: messer Nicia vedendo il frate travestito pensa che si tratti di Callimaco-medico travestito per non farsi riconoscere mentre vanno in cerca del giovinastro: il travestimento o occultamento del corpo reale raggiunge in questo caso il terzo grado:

*Messer Nicia:* Oh! E si è contraffatto bene! e' non lo conoscerebbe Va-qua-tu!<sup>32</sup>

*Ligurio:* Io gli ho fatto mettere dua noce in bocca perché non sia conosciuto alla boce.<sup>33</sup>

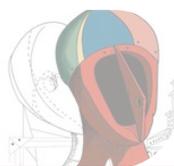
Fra' Timoteo è inoltre sotto ricatto per avere accettato di aiutare una giovane ad abortire: cioè a sbarazzarsi – secondo la visione della Chiesa – di un corpo dotato di un'anima. È una spada di Damocle che permette a Ligurio di ottenere da lui ogni cosa:

*Ligurio:* È seguito che, o per straccurataggine delle monache o per cervellinaggine della fanciulla, la si truova gravida di 4 mesi; di modo che, se non si ripara con prudenza, el dottore, le monache, la fanciulla, Cammillo, la casa de' Calfucci è vituperata. [...] E voi solo e la badessa ci potete rimediare. [...] Persuadere alla badessa che dia una pozione alla fanciulla per farla sconciare.

[...]

*Frate:* Sia, col nome di Dio! Faccisi ciò che voi volete, e per Dio e per carità sia fatto ogni cosa. Ditemi el munistero, datemi la pozione.<sup>34</sup>

Anche se poi la fanciulla abortisce spontaneamente, l'impegno preso lo pone sotto ricatto di Ligurio con il quale si è impegnato:



*Frate*: Che è? Io sono in termine con voi, e parmi avere contratta tale dimestichezza che non è cosa che io non facessi.<sup>35</sup>

Ligurio è il solo personaggio a non essere interessato al corpo di Lucrezia: né in quanto donna, né in quanto potenziale madre. Il suo solo scopo è di manipolare i corpi e le menti degli altri per una soddisfazione intellettuale e materiale. Grazie ai travestimenti sa far apparire corpi con identità diverse (Callimaco-medico, Callimaco-giovinastro, fra Timoteo-Callimaco-medico) e spostare i personaggi come pedine su uno scacchiere, indifferente alle cause e alle conseguenze, pur di raggiungere il proprio obiettivo.

A un livello più scurrile il corpo compare anche in una scena in cui il personaggio Donna evoca la sua vita di sofferenze con il marito defunto:

Voi sapete pure quel che mi faceva qualche volta. Oh, quanto me ne dolfi io con esso voi! Io me ne discostavo quanto io potevo, ma egli era sì importuno! Uh, nostro Signore!

[...]

Dio ci aiuti con queste diavolerie! Io ho una gran paura di quello impalare.<sup>36</sup>

L'allusione ai rapporti sodomitici («impalare») impostile dal marito sembra essere il principale pretesto<sup>37</sup> della scena, in cui il personaggio Donna non ha alcuna connessione con l'intreccio principale.

Sul fronte opposto della corporeità si colloca ovviamente Lucrezia. Il suo scopo è quello di difendere il proprio corpo dagli assalti fisici e morali da parte dei familiari e delle persone di fiducia. Già nell'antefatto dell'azione Lucrezia, che con il matrimonio ha consegnato il proprio corpo al seppur anziano marito Nicia, ha dovuto difendere la propria integrità: prima rinunciando al voto di andare a messa duranate quaranta giorni per rimanere incinta, dopo essere stata insidiata da un frate:

Ben sapete che un di que' fratacchioni le cominciò a dare da torno, in modo che la non vi volle più tornare,<sup>38</sup>

e così è accaduto con il progetto di un soggiorno in una città termale.

Ma quando le si prospetta l'eventualità di un rapporto con uno sconosciuto dopo avere bevuto la mandragola, il suo rifiuto indignato è assoluto nella salvaguardia del proprio corpo:

Di tutte le cose che si sono trattate, questo mi pare la più strana: di avere a sottomettere el corpo mio a questo vituperio, a esser cagione che uno uomo muoia per vituperarmi. Perché io non crederrei, se io fussi rimasa sola nel mondo e da me avessi a risurgere l'umana natura, che mi fussi simile partito concesso.<sup>39</sup>



Alle accorate argomentazioni del frate e alle minacce della madre, lei rimane irremovibile nella difesa della propria dignità, della propria coscienza e della libera disposizione del proprio corpo: «Io sudo per la passione»; «Parlate voi da vero o motteggiate?»; «Questa mi pare la più strana cosa che mai si udissi»; «Che cosa mi persuadete voi?»; «A che mi conducete voi, padre?». <sup>40</sup>

Alla fine, capendo di non potere resistere alla pressione del marito, della madre e del confessore, ma sapendo di non poter tollerare una violenza carnale che provocherà un omicidio, pensa, come l'antica Lucrezia, alla morte come unica alternativa: «Io sono contenta: ma io non credo mai essere viva domattina»; «Dio m'aiuti e la Nostra Donna, che io non capiti male». <sup>41</sup>

È la stessa argomentazione che Lucrezia riprende dopo la notte trascorsa con Callimaco: la sottomissione a una forza più potente di lei, così impellente che sembra venire dal Cielo:

Poi che l'astuzia tua, la sciocchezza del mio marito, la semplicità di mia madre e la tristizia del mio confessore mi hanno condotto a fare quello che mai per me medesima avrei fatto, io voglio giudicare che venga da una celeste disposizione che abbi voluto così, e non sono sufficiente a recusare quello che 'l Cielo vuole che io accetti. <sup>42</sup>

Non assistiamo per niente – o solo – alla prima mossa ipocrita verso un rovesciamento da leggere in prospettiva boccaccesca, in quanto facile conversione della giovane sposa che ha gustato con Callimaco i veri piaceri della carne. <sup>43</sup> La commedia, con il mutamento a sorpresa del comportamento di Lucrezia, mira anche a questo magari, ma la sua complessità comprende anche l'amezza verso una condizione familiare e sociale che l'avrebbe condotta, in modo impietoso e per interessi egoistici altrui, alla sopraffazione sessuale e alla morte dell'ignoto compagno.

Lucrezia ha invece la forza di trasformare quella che avrebbe potuto essere la sua sconfitta in una – seppur amara – vittoria. Sposando messer Nicia aveva offerto il suo corpo – oltre che il suo affetto – esclusivamente a lui; ma il suo tradimento lo ha reso indegno di lei; il solo che si sia dimostrato degno è Callimaco, che ha usato un inganno con intento virtuoso per farle conoscere il suo amore e per dirle quanto intenda rispettarla. Lucrezia decide dunque, da donna libera entro i limiti che le circostanze le consentono, di dare a lui il proprio corpo e di assicurargli lo stesso rispetto che avrebbe per una guida o un padre:

Però io ti prendo per signore, patrone, guida: tu mio padre, tu mio difensore, e tu voglio che sia ogni mio bene. E quel che 'l mio marito ha voluto per una sera voglio ch'egli abbia sempre. <sup>44</sup>

La ripresa di possesso del proprio corpo e della propria dignità si manifesta con l'uso della prima persona rafforzata dal pronome «io», da verbi che esprimono una forte volontà («prendo», «voglio») e da un avverbio che suggerisce una durata illimitata («sempre») di questo suo volere.



Del tutto diversa è la corporeità di Clizia nell'omonima commedia. Alla forte presenza sulla scena di Lucrezia, fa da contrasto la sua totale assenza. Gli spettatori non la vedono mai comparire in carne e ossa. Quello che si sa di lei proviene da quanto ne dicono gli altri personaggi: il suo corpo esiste solo nelle parole altrui. Sempre considerata come un oggetto, il suo profilo varia a seconda del tempo e del suo statuto sociale. Nell'antefatto, narrato da Cleandro, è poco più che una schiava, rapita da bimba a Napoli da un soldato di Carlo VIII in occasione della prima campagna delle guerre d'Italia:

Avendo in tra la preda fatta a Napoli questa fanciulla, che allora doveva avere cinque anni, d'una bella aria e tutta gentile, [Beltramo] deliberò di tòrta d'inanzi a' pericoli, e per uno suo servidore la mandò a mio padre. [...] E come loro cara figliuola [i genitori] la trattarono.<sup>45</sup>

Ma con il passare degli anni, nello sguardo non solo del figlio Cleandro, ma anche in quello dell'anziano padre Nicomaco, il suo corpo assume un altro aspetto: quello della giovane desiderabile; da figlioletta orfana diventa nell'immaginario libidinoso e, in un certo qual modo, incestuoso del padre, un oggetto appetibile sensualmente. Da allora tale corpo del desiderio viene sottratto agli occhi altrui e custodito da Sofronia la moglie gelosa:

Non aspettate di vederla, perché Sofronia che l'ha allevata non vuole per onestà che la venga fuora.<sup>46</sup>

Durante praticamente tutta la commedia il suo corpo conserva lo statuto di un oggetto da contendersi fra quattro uomini: Nicomaco il padre, Cleandro il figlio, Pirro il servo e Eustachio il fattore. Innumerevoli sono le battute che lo ricordano e lo ribadiscono:

[Nicomaco] dice volerla dare a Eustachio, nostro fattore;<sup>47</sup> [...] A te che importa che l'abbia più Pirro che Eustachio;<sup>48</sup> [...] Io te la darò a loro dispetto;<sup>49</sup> [...] Noi la diano a uno ghiotto, senza cervello...<sup>50</sup>

Il punto massimo di questa reificazione, che riduce la donna allo statuto di schiava dal corpo anonimo, è il sorteggio immaginato da Nicomaco per decidere a chi dei due farla sposare fra Pirro (da lui voluto per potere poi possedere Clizia senza ostacoli) e Eustachio (voluto da Sostrata, con il consenso di Cleandro per sottrarla al marito):

Che si ponga in una borsa e nomi loro e in un'altra el nome di Clizia e una polizza bianca, e che si tragga prima el nome d'uno di loro e che a chi tocca Clizia se l'abbia, e l'altro abbi pazienza.<sup>51</sup>

Ma, un po' come Lucrezia, seppur in forma incontrollata ed eccessiva, anche Clizia finisce con il ribellarsi alla schiavizzazione e alla mercificazione del proprio corpo, per non parlare della violenza fatta al suo libero arbitrio, quando il servo Pirro si appresta a sposarla contro la sua volontà:



Pirro aveva dato l'anello a Clizia, ed era ito ' accompagnare el notaio infino all'uscio di drieto. Ben sai che Clizia, da non so che furore mossa, prese uno pugnale e tutta scapigliata, tutta furiosa, grida: «Ove Nicomaco? Ove Pirro? Io gli voglio ammazzare! [...] La si è arrecata in uno canto di camera, e grida che vi vuole ammazzare in ogni modo.<sup>52</sup>

Ritroviamo perciò per un attimo quel risvolto drammatico che segna le commedie machiavelliane. Tuttavia il sussulto di reazione di Clizia non dura a lungo e non sfocia in una libera scelta: sequestrata dalla matrigna Sofronia, sottratta a una forma di stupro da parte del vecchio Nicomaco, viene consegnata a Cleandro, grazie alla comparsa del vero padre. Il fatto che sia figlia di un ricco e nobile signore napoletano, che si manifesta nell'agnizione, cambia ancora il suo statuto sociale e fa apparire il suo corpo come quello di una nobildonna degna di essere impalmata dal giovane borghese Cleandro, che il padre Ramondo gli consegna in pegno di riconoscenza.

Nicomaco ha l'aspetto tipico, tratto dalla tradizione classica, del vecchio libidinoso invaghito di una giovane. Non mancano perciò le allusioni alle manchevolezze fisiche, che Pirro prima e Damone dopo gli fanno notare:

E' conviene che voi vi armiate bene in modo che voi paiate giovane, perché io dubito che la vecchiaia non si riconosca al buio. [...] Non vi vegg'io tanti o sì gagliardi denti in bocca. [...] Questo vecchio impazzato, bavoso, cisposo e senza denti.<sup>53</sup>

Lui le controbatte, affermando il suo vigore, prevalentemente sessuale, ora con metafore salaci, come:

Ma io non sono ancora sì vecchio ch'io non rompessi una lancia con Clizia<sup>54</sup>. [...] Io mi sento gagliardo come una spada,<sup>55</sup>

ora con diete e cure afrodisiache:

Una presa d'uno lattovaro che si chiama satirion [...] che farebbe, quanto a quella faccenda, ringiovanire uno uomo di novanta anni, nonché di settanta come ho io [...] In prima una insalata di cipolle cotte, dipoi una mistura di fava e spezierie; [...] uno pippione grosso a rosto, così verdemezzo che sanguini un poco [...].<sup>56</sup>

La furia e la violenza tutte corporee di Nicomaco si scatenano in occasione dell'incontro notturno con quella che immagina essere Clizia, mentre sta giacendo nel letto con Siro travestito:

Vollile porre le mani sopra il petto ed ella con la sua me la prese e non mi lasciò. Vollila baciare ed ella con l'altra mano mi spinse el viso indrieto. Io me li volli gittare tutto addosso, ella mi porse un



ginocchio [...]. Ora, veduto questo, io mi volsi alle minacce e cominciai a dirli villania, e che le farei, e che le direi.<sup>57</sup>

Al mattino, in una simile furia fisica, come in un osceno contrappasso, è proprio il corpo di Nicomaco a rischiare di subire, in un tentativo di stupro, la più umiliante violenza:

A un tratto io mi sento stoccheggiare un fianco e darmi qua, sotto el codrione, cinque o sei colpi de' maledetti. Io, così fra il sonno, vi corsi subito con la mano e trovai una cosa soda ed acuta, di modo che tutto spaventato mi gittai fuori del letto, ricordandomi di quello pugnale che Clizia aveva il di preso per darmi con esso.<sup>58</sup>

Pirro ed Eustachio, come due corpi-schermi scelti da Nicomaco e da Sostrata vengono a interpersi fra quelli dei due spasimanti rivali, padre e figlio, ora per occultare ora per ostacolare le mire libidinose del padre. Il loro fisico è appena delineato, perché sono semplici «facilitatori». Eustachio è fattore: ha l'aspetto di un contadino sporco, vestito male e poco attraente; senza dovere travestirsi come altri, gli vien consigliato di cambiare l'apparenza di modo che il corpo si presenti più piacevole per Clizia

Tu hai cotesto gabbano che ti cade di dosso, hai el tocco polveroso, una barbaccia. Va' al barbieri, lavati el viso, sétolati cotesti panni, acciò che Clizia non ti abbia a rifiutare per porco.<sup>59</sup>

Pirro, servo di Cleandro, è descritto per suoi difetti più morali che fisici, almeno nel ritratto negativo che ne fa Sofronia al marito:

Uno ghiotto senza cervello, e non sa fare altro che un poco radere. [...] Non è mai se non in sulle taverne, su pe' giuochi: un cacapensieri che morrebbe di fame nello Altopascio.<sup>60</sup>

Quando i due si scontrano in un vivace dialogo, anche se Eustachio sembra avere mutato corpo o almeno apparenza («Tu se' così razzimato! Tu mi pari un cesso ripulito!»), ognuno di loro pone l'accento sui difetti dall'altro: fisici per Eustachio, morali per Pirro:

*Pirro:* Doh! Villan poltrone profumato nel litame, part'egli avere carni da dormire a lato a sì delicata figlia?

*Eustachio:* Ell'arà ben carni teco, che, se la tua trista sorte te la dà, o ella in uno anno diventerà puttana o ella si morrà di dolore.<sup>61</sup>

Come nella *Mandragola*, gran parte della risoluzione dell'intreccio della *Clizia* – tranne l'agnizione finale – avviene nel corso di un travestimento. La confusione sull'identità corporea, Siro travestito da Clizia (come Callimaco travestito da garzonaccio) fa da rivelatore. La confusione tra corpo femminile e corpo maschile permette a Nicomaco di



accorgersi di quanto la sua furia di possesso della giovane lo abbia portato fuori di ogni misura di ragione e di decenza: l'inadeguatezza del rapporto omosessuale rischiatto contro la sua volontà e lo scherno del servo travestito lo portano al pentimento e al ravvedimento. In un giusto ritorno alla decenza e alla convenienza sociale, il corpo giovane di Cleandro si congiungerà in degne nozze con quello giovane di Clizia e i due sposi – sebbene non si sappia se Clizia sia veramente innamorata di Cleandro o se si sia tenuto conto della sua volontà – vedranno ricompensata l'unione di una ricca nobile con un ricco borghese. La corporeità della vicenda ingloba anche questa componente.

La corporeità nelle due commedie si ricollega certo al realismo machiavelliano presente in tutte le sue opere, ma è la forma che prende nello specifico genere della commedia per rappresentare la sua complessa visione del reale. Se si paragonano le due commedie ai modelli latini e alle opere teatrali contemporanee, vediamo come l'accento che Machiavelli pone sulla funzione corporea costituisca una spia del modo in cui egli usa la tradizione, trasformandola con grande libertà per adeguarla alla sua volontà di rappresentare tanto il mondo contemporaneo quanto la sua visione della condizione umana.

---

#### NOTE

- 1 Cfr. Raimondi 1972 e Sasso 1988.
- 2 Cfr. Marchand 2012, poi Marchand 2018: 371-394 e Marchand 2013, poi Marchand 2018: 397-414. Il riferimento d'obbligo è a Ferroni 1972.
- 3 Machiavelli 2022: 1240.
- 4 Ibidem
- 5 Inglese 2006: 161, sulla scia di Croce 1930 e Sasso 1980. usa il termine di tragedia: «La Mandragola ci viene presentata come una commedia d'amore felice, ma sulla scena vediamo rappresentarsi una "tragedia" senza catarsi e senza grandezza».
- 6 Atto I, sc. III. Le citazioni sono tratte da Machiavelli 2017.
- 7 Atto I, sc. II.
- 8 Atto II, sc. II.
- 9 Atto II, sc. V.
- 10 «E se oggi a un anno la vostra donna non ha un suo figliuolo in braccio, io voglio avermi a donare duemilia ducati» (Atto II, sc. VI).
- 11 Ibidem.
- 12 Ibidem.
- 13 Atto IV, sc. IX.
- 14 Ibidem.
- 15 Atto V, sc. II.
- 16 Ibidem.



- 17 Ibidem.  
 18 Ibidem.  
 19 Ibidem.  
 20 Ibidem.  
 21 Atto IV, sc. II.  
 22 Atto V, sc. IV.  
 23 Atto IV, sc. IV.  
 24 Atto IV, sc. I.  
 25 Atto II, sc. IV.  
 26 Atto IV, sc. II.  
 27 Atto IV, sc. IX.  
 28 Atto III, sc. XI.  
 29 Ibidem.  
 30 Ibidem.  
 31 Ibidem.  
 32 Soprannome di un celebre carceriere di Firenze.  
 33 Atto IV, sc. IX.  
 34 Atto III, sc. IV.  
 35 Atto III, sc. VI.  
 36 Atto III, sc. III.  
 37 Tranne magari quella di dimostrare il lassismo della Chiesa nei confronti delle sopraffazioni dei mariti sulle mogli e la sua indulgenza circa le pratiche sodomitiche.  
 38 Atto III, sc. II  
 39 Atto III, sc. X.  
 40 Atto III, sc. XI.  
 41 Atto III, sc. X-XI.  
 42 Atto V, sc. IV.  
 43 Si ricorderà la lunga fortuna dell'infelice formulazione di L. Russo che, in una monografia del 1945 ristampata per più di vent'anni, definiva Lucrezia: «Perfettamente buona e onorevolmente cattiva» (Russo 1966: 89). Un giudizio con il quale anche Borsellino 1996: 11 sembra concordare nell'*Introduzione* alla sua edizione della *Mandragola*, quando scrive ancora più esplicitamente: «Lucrezia, ex malmaritata, riscatta attraverso il piacere sessuale la sua libertà».  
 44 Ibidem.  
 45 Atto I, sc. I.  
 46 Prologo.  
 47 Atto I, sc. I.  
 48 Ibidem.  
 49 Atto II, sc. II.  
 50 Atto II, sc. III.  
 51 Atto III, sc. VII.  
 52 Atto IV, sc. VII.  
 53 Atto IV, sc. II e IV.  
 54 Atto II, sc. I.  
 55 Atto IV, sc. XI.  
 56 Atto IV, sc. II.  
 57 Atto V, sc. II.



- 58 Ibidem.  
 59 Atto I, sc. III.  
 60 Atto II, sc. III.  
 61 Atto II, sc. V.

#### BIBLIOGRAFIA

- Croce B. (1930), *Intorno alla commedia del Rinascimento*, «La Critica», vol. XXVII, pp. 1-29 e 81-100.
- Ferroni G. (1972), «Mutazione» e «riscontro» nel teatro di Machiavelli e altri saggi sulla commedia del Cinquecento, Roma, Bulzoni.
- Inglese G. (2006), *Per Machiavelli. L'arte dello stato, la cognizione delle storie*, Roma, Carocci.
- Machiavelli N. (1996), *La Mandragola*, a cura L. Borsellino, Roma, Newton & Compton.
- Idem (2017), *Teatro. Andria, Mandragora, Clizia*, a cura di P. Stoppelli, Roma, Salerno Editrice.
- Idem (2022), *Lettere*. Direzione e coordinamento di F. Bausi, Roma, Salerno Editrice.
- Marchand J.-J. (2012), *Lorenzo da Machiavelli a Guicciardini. La saldatura / frattura tra Istorie fiorentine e Storia d'Italia*, in *La Storia d'Italia di Guicciardini e la sua fortuna*, a cura di C. Berra e A. M. Cabrini, Milano, Cisalpino, 2012, pp. 119-135.
- Idem (2013), *L'altro asino di Machiavelli. Da una lettera di Giuliano Brancacci a Francesco Vettori del 3 marzo 1518*, in *Marco Praloran 1955-2011. Studi offerti dai colleghi delle università svizzere*, raccolti da S. Albonico, a cura di S. Calligaro e A. Di Dio, Edizioni ETS, 2013, pp. 27-45.
- Idem (2018), *Studi machiavelliani*, Firenze, Polistampa, 2018.
- Raimondi E. (1972), *Il segretario a teatro*, in *Politica e commedia. Dal Beroaldo al Machiavelli*, Bologna, Il Mulino, 1972, pp. 173-233.
- Russo L. (1966), *Machiavelli*, Bari, Laterza, 1945, rist. 1966.
- Sasso G. (1980), *Considerazioni sulla 'Mandragola'*. Introduzione a Machiavelli N. (1980), *Mandragola*. Nota la testo e appendici a cura di G. Inglese, Milano, Rizzoli.
- Idem (1988), *Considerazioni sulla "Mandragola"*, in *Machiavelli e gli antichi e altri saggi*, Milano-Napoli, Ricciardi, pp. 47-122.



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).

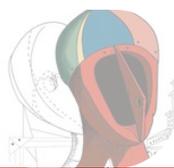
Anche nella cultura classica greca e latina il cibo riveste un ruolo fondamentale. Il momento del banchetto si coniuga spesso con quello del racconto. È lì che si sviluppa la narrazione orale e letteraria. Il banchetto accomuna uomini e dèi, che trascorrono buona parte del tempo in occasioni conviviali. 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 guffi, 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 anebbia. 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 zuppiere 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 innaffiato 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»:

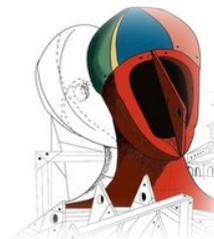
Ho detto tutto? No, un vino simile richiederebbe ben altro spazio. Ma voglio ancora confidarvi come preferisco berlo io, lo Château d'Yquem: per sé solo, lontano dai pasti e in solitudine; il colloquio che ne nasce è spiritoso e profondo. Ve l'assicuro: ce l'ha l'anima; così limpida e bella da verificare 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.



ARS COQUINARIA, ARTUSI E ALTRE MENSE

*Dal Pucino al Proseccino.  
Appunti per una storia letteraria del vino Prosecco*

ENRICO ZUCCHI

Università di Padova  
Corresponding author e-mail: [enrico.zucchi@unipd.it](mailto:enrico.zucchi@unipd.it)

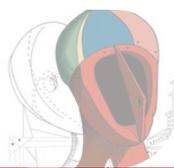
**ABSTRACT**

*Il contributo mira a esaminare tutti quei testi letterari che dal Cinquecento ad oggi citano il vino Prosecco, un vino particolarmente celebrato nel Rinascimento perché ritenuto il discendente dell'antico Pucino lodato da Plinio il vecchio, e poi capace di assumere nel corso dei secoli molteplici identità. Esaminando la fortuna di questo vino nei testi letterari il contributo mira non soltanto a gettare nuova luce sulla storia del Prosecco, ma anche a mettere in rilievo il ruolo che la letteratura può svolgere nel valorizzare prodotti enologici e alimentari che hanno alle spalle una lunga e ricca storia.*

*The essay aims to examine all those literary texts from the sixteenth century to nowadays that mention the Prosecco, a wine particularly celebrated in the Renaissance because it was considered the descendant of the ancient Pucino praised by Pliny the Elder. By retracing the multiple identities that this wine assumed over the centuries, this work aims not only to shed new light on the history of the Prosecco wine, but also to emphasize the role that literature can play in enhancing wine and food products that have a long and rich history.*

**KEYWORDS**

*vino, letteratura, Wine, Literature, Prosecco, Friuli, Veneto.*



*A mio padre,  
per il quale non c'è vino, se non è Prosecco*

**N**el corso dell'ultimo decennio il Prosecco è diventato rapidamente un prodotto di punta del comparto alimentare nazionale, assunto a simbolo del «made in Italy» internazionalmente riconosciuto: la sua produzione è cresciuta esponenzialmente dal 2010 a oggi, passando da circa 140 milioni di bottiglie a oltre 600 milioni, vendute per lo più all'estero (solo un quinto di queste sono destinate al mercato italiano), creando un fatturato complessivo al consumo di quasi 3 miliardi di euro.<sup>1</sup> Grazie a tale impressionante ascesa, nel vocabolario comune il termine «Prosecco» è diventato addirittura sinonimo di vino spumante, e non è raro, nel chiedere un calice di vino in un bar o in un ristorante, sentir comparire in modo bizzarro nell'elenco dei «Prosecchi» disponibili anche spumanti trentini o della Franciacorta, che col Prosecco nulla ci azzeccano.

Non è un caso che, alla luce di un fenomeno commerciale di tale portata, nel corso degli anni, molti produttori vitivinicoli abbiano cercato di fregiare i propri vini di quel nome magico di Prosecco. Si è andata così definendo, con la pubblicazione del disciplinare di produzione del Prosecco DOC nel 2009,<sup>2</sup> un'area ristretta entro la quale si può produrre un vino atto a essere denominato in tal modo. Tale zona non comprende soltanto i colli trevigiani dove il Prosecco si produceva ben prima del 2009, ma si estende anche ad altre province del Veneto (Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e soprattutto alle quattro del Friuli-Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine).

Un simile allargamento, vettore per certo di un notevole beneficio economico per i territori coinvolti, è stato avallato non soltanto da meri ragionamenti di ordine finanziario – estendere l'area di produzione significa immettere sul mercato un maggior numero di bottiglie di un vino altamente richiesto – ma anche di natura storico-culturale: i documenti storici e letterari dal Cinquecento in poi dimostrano infatti che un vino denominato Prosecco si produceva in origine nelle propaggini orientali del Friuli, fra Trieste e l'Istria, poi in altre province di questa regione, come Gorizia, e che a partire dal Settecento un vino Prosecco è anche prodotto nei Colli Berici ed è tanto famoso da diventare in qualche modo, già nel diciottesimo secolo, il simbolo di Venezia. Ancora, il mito del Prosecco nasce nel Cinquecento principalmente grazie a un'invenzione letteraria, ad opera dell'umanista triestino Pietro Bonomo, il quale, per nobilitare il feudo di proprietà e il vino che si produceva nei suoi vigneti, intorno alla zona di Prosecco, identifica il liquore locale con il discendente di quel «Pucinum» lodato nella *Naturalis historia* di Plinio come un elisir di lunga vita, responsabile della longevità dell'imperatrice Livia, la quale bevendone regolarmente aveva quasi raggiunto la soglia dei novant'anni.<sup>3</sup>

Mai come nel caso del Prosecco la letteratura sembra aver giocato un ruolo decisivo nel corso dei secoli, prima nel costruire una fama formidabile, attribuendo al vino della zona di Prosecco



pregevoli qualità terapeutiche e dotandolo, sebbene in maniera in qualche modo artefatta, di un illustre antenato; poi, nel dirimere complesse questioni politiche circa i confini dell'area di produzione, legittimando, su base puramente storico-documentaria, un'estensione della denominazione dalla zona di Conegliano al Friuli e a parte del Veneto orientale.

Anche alla luce dell'importanza specifica che la letteratura ha assunto nella storia remota e recente di questo vino, il presente contributo si propone di tracciare, per quanto in modo schematico e non esaustivo, una storia letteraria del Prosecco dal Rinascimento ai nostri giorni. Dal momento che già altri studiosi hanno fatto meritoriamente luce sulle vicende storico-culturali alla base dello sviluppo del mito del Prosecco nei secoli,<sup>4</sup> in questa sede non ci si limiterà tanto a una semplice campionatura delle fonti che alludono a tale vino, ma si procederà piuttosto a un esame profondo del ruolo che il Prosecco assume nei testi letterari in cui viene evocato. Lo scopo è duplice, così come duplice si immagina il destinatario: da una parte si vuole insistere sull'importanza di ricorrere con cognizione di causa alla letteratura come fonte essenziale per valorizzare prodotti enogastronomici di lunga tradizione, la cui unicità nel mercato globale dell'agroalimentare si può provare anche sfruttando questo enorme e pressoché inesplorato repertorio letterario; dall'altra si intende in qualche modo misurare la funzione Prosecco nei testi letterari, poiché, a seconda dei secoli e dei contesti geografici in cui questo vino è evocato, esso agisce nei testi come elemento che ne corrobora la poetica: il Prosecco della poesia erudita cinquecentesca, così come quella della tragedia del Settecento, è il nobile erede del classico Pucino, mentre nella commedia veneziana esso funge da componente che innesca la beffa, per arrivare al romanzo popolare contemporaneo, in cui abbondano riferimenti a «Proseccini» che rispecchiano l'ambizione letteraria di testi tesi, dal punto di vista linguistico, alla riproduzione mimetica del parlato.

### 1. Dal Pucino al Prosecco, tra marketing e classicismo

*Iulia Augusta LXXXVI annos vitae Pucino vino rettulit acceptos, non alio usa. Gignitur in sinu Hadriatici maris non procul Timavo fonte saxoso colle, maritimo adflatu paucas coquente amphoras; nec aliud aptius medicamentis iudicatur.*<sup>5</sup>

Con queste parole Plinio il vecchio, dissertando della natura del vino e dei gusti enologici dei contemporanei, descriveva il vino Pucino, che si produceva nella zona del golfo di Trieste poco lontano dal corso del fiume Timavo, tanto grato all'imperatrice Livia, la quale, non bevendo altro, era campata fino a 86 anni. La fama del Pucino non si esaurisce con il tramonto della civiltà romana, così come la viticoltura nella zona più orientale del Friuli meridionale, nella costa fra Trieste e Duino, laddove era sorto un villaggio che, fra Due e Trecento, aveva preso il nome di Prosecco.

La storia di come il vino Pucino diventi Prosecco è stata ricostruita da Colombo: il luogo di produzione dell'antico Pucino era contraddistinto, secondo i documenti storici dell'epoca,



dalla presenza di un castello, e in zona ve n'erano due poco distanti, quello di Duino e quello di Moncholano, denominato poi dall'amministrazione austriaca «di Prosecco» – l'abitato più vicino – per la difficoltà che i burocrati teutonici incontravano nel trascrivere quel nome all'interno dei propri documenti.<sup>6</sup> A quel punto l'umanista Pietro Bonomo (1458-1546), grande conoscitore di Plinio, nominato da Federico III cancelliere del Comune di Trieste nel 1478, poi ambasciatore di grande levatura, vescovo della città dal 1502 e autore di diversi carmi in latino, ispirati a Virgilio, Tibullo, Propertio e Giovenale,<sup>7</sup> promosse Prosecco a scapito di Duino sulla base di un criterio che, a detta di Colombo, fu puramente commerciale, «un'operazione di marketing» *ante litteram*.<sup>8</sup> Dal momento che Bonomo aveva dei terreni e delle vigne di famiglia a Prosecco, identificò nel vino che si produceva in quell'area il discendente dell'antico Pucino.

Il collegamento istituito da Bonomo tra Pucino e il vino prodotto sul litorale intorno a Prosecco viene rilanciato nella cartografia cinquecentesca, in cui addirittura i colli intorno all'abitato vengono chiamati Pucini, ma la definitiva saldatura tra il vino antico e quello moderno è sancita nella traduzione in italiano dell'opera di Plinio da parte di Ludovico Domenichi. Costui, piacentino di origine, ma che trascorse la vita tra Venezia e Firenze, fu un personaggio centrale della cultura rinascimentale cinquecentesca, attivo tanto nel campo delle traduzioni classiche – celebri sono le sue versioni italiane di Polibio, Senofonte, Boezio, Virgilio, Plutarco e Luciano – ma anche poeta in proprio con un canzoniere sul modello di Petrarca e la scrittura di alcune commedie e tragedie in realtà derivate da modelli latini.<sup>9</sup> Nella sua traduzione delle *Storie* pliniane, pubblicata a Venezia nel 1561, venendo al passo sul Prosecco citato in precedenza, Domenichi postilla:

Questo vino Pucino nasce in Prosecco, non lungi dal Timavo nel contado di Goritia, e è sottile, chiaro, lucido, proprio di color d'oro, o dorifero, e al gusto grato. Et hoggi ancora i villani del Carso [...] fanno fede delle parole di Plinio i quali vivono lungamente perché beono i vini simili al Pucino.<sup>10</sup>

La postilla di Domenichi, che non trova alcun precedente nelle traduzioni della *Naturalis historia* approntate prima di lui da Cristoforo Landino (Venezia, 1476) e da Antonio Brucioli (Venezia, 1543), ha un'importanza straordinaria nella storia letteraria del Prosecco, benché non abbia ricevuto finora attenzione. L'autore emiliano, infatti, oltre a testimoniare che la connessione fra Pucino e Prosecco, alla metà del sedicesimo secolo, è avallata anche al di fuori del Friuli e dell'Istria, riporta alcune caratteristiche del vino dell'epoca, che aveva probabilmente potuto assaggiare a Venezia, importante centro di smistamento dei vini istriani. Domenichi ci figura il Prosecco come un vino sottile, ossia leggero e poco corposo, chiaro e lucido, quindi alla vista trasparente e brillante – notizia importante perché, come si avrà modo di documentare, dal Settecento in poi il Prosecco virerà, almeno in parte, verso il torbido – e di colore dorato, il che suggerisce che fosse un vino prodotto da uve

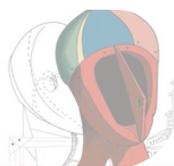


pienamente mature, se non addirittura surmature, raccolte a fine settembre o a inizio ottobre – e i documenti storici del tempo confermano tale impressione, dal momento che prevedevano la vendemmia intorno al giorno di San Luca (il 18 ottobre).<sup>11</sup> Inoltre, Domenichi trasferisce al moderno Prosecco le qualità taumaturgiche dell'antico Pucino, provate dalla longevità dei contadini del Carso, i quali, bevendo quotidianamente il vino prodotto in loco, vivevano molto a lungo.

D'altra parte, Domenichi non inventa nulla, poiché l'identificazione del moderno vino di Prosecco con l'erede dell'antico Pucino a metà del Cinquecento sembra già diffusa, anche se Colombo la postdata al 1617, quando viene pubblicato l'*Itinerary written by Fynes Moryson*, resoconto di viaggio di un esploratore inglese che parla di come il vino istriano, un tempo chiamato Pucino, «is now called Prosecho».<sup>12</sup> In realtà, il cambio di denominazione è registrato in epoca ben anteriore al primo Seicento: nella *Cosmografia universale* del cartografo tedesco Sebastian Münster, pubblicata in diverse edizioni a partire dal 1544, laddove si tratta della costa istriana, da Giustinopoli – ossia Capodistria – a Pola, passando per Umago, tutti al tempo possessi veneziani, l'autore specifica che queste terre abbondano di vino e di sale e che in particolare «il vino è ottimo, per c'ha vicino il castello e monte già detto Pucino, hora Proseco, dove nasce vino famoso».<sup>13</sup>

L'appropriazione della fama dell'antico Pucino per rilanciare un vino locale, probabilmente prodotto a partire da uve Ribolla, come era consuetudine a quel tempo nel Friuli, appare tuttavia qualcosa che esorbita la semplice strategia di *marketing*, tesa a valorizzare economicamente il vino prodotto in un determinato feudo nel quale un noto erudito possedeva delle vigne; si tratta piuttosto di un importante fenomeno culturale che ci dimostra, una volta ancora, la pervasività del classicismo rinascimentale, capace nel Cinquecento di intercettare ogni ambito del sapere e della tecnica. Più che produrre un vino da vendere, sottolineandone le prestigiose origini, ciò che conta probabilmente per Bonomo e i suoi contemporanei è ri-produrre un vino antico, trasferendo in campo enologico quello sforzo mimetico che puntava a far rinascere, nell'Italia del Cinquecento, l'adorata civiltà classica.<sup>14</sup> Insomma, era certo utile che il vino prodotto nei pressi di Prosecco potesse fregiarsi, a scopo commerciale, del nome di Pucino, ma ancor più importante era garantire attraverso il recupero del Pucino sulla costa triestina una continuità tra l'*aurea aetas* latina e il mondo contemporaneo. Il Prosecco nascerebbe, secondo questa ipotesi, per rispondere a un'esigenza latamente culturale anziché per ragioni di mercato, tanto più che, per un certo periodo, non sembra esserci grande differenza fra il vino che veniva smerciato con questo nome e le altre Ribolle friulane: la peculiarità stava tuttavia nella capacità del Prosecco di far rivivere la memoria di quel grande vino tanto caro alla consorte di Ottaviano.

Del resto, quella del Pucino è un'eredità contesa e Bonomo non è l'unico che punta a farla sopravvivere nel Rinascimento: fra coloro che provano a strappare al Friuli la paternità del celebre vino antico c'è Ortensio Lando (1512-1560), erudito lombardo, autore di svariate



opere in latino, ma anche di un libro in volgare dalla notevole fortuna cinquecentesca, i *Paradossi, cioè sententie fuori del comun parere novellamente venute in luce*, pubblicato a Venezia nel 1543, nel quale con pungente ironia vengono delegittimate molte delle massime umanistiche. Questo stesso spirito faceto è anche alla base di una successiva opera, il *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi* (1548), in cui Lando, fingendosi un viaggiatore straniero che si imbarca per un bizzarro e paradossale viaggio in Italia, compone un elenco di coloro che per primi usarono mangiare un determinato cibo o bere una certa bevanda, mettendo alla berlina la ricerca delle radici classiche di ogni gesto contemporaneo e lo sfoggio di vuota erudizione dei pedanti del tempo.

E tuttavia, nel divertito catalogo «delli inventori dei migliori beberaggi», Lando si fa serio trattando dei vini della Valtellina, la regione che lo aveva ospitato e di cui si era innamorato durante il soggiorno a Teglio alla corte di Azzo Besta, dove aveva avuto modo di assaporare l'eccezionale vino locale – chiamato il «vino delle sgonfiate» perché prodotto da uve appassite, con una tecnica simile a quella del moderno Sforzato che si produce in quella valle – e ne aveva esperito le qualità curative. Proprio in base al fatto che quel vino era in grado di risolvere, a suo dire, ogni problema di stomaco, allungando la vita di chi ne beveva, Lando ipotizza che in realtà sia proprio quello valtellinese l'erede moderno dell'antico elisir che aveva permesso a Livia di superare gli ottant'anni, benché prodotto in una zona diversa da quella descritta da Plinio: «I vini di Valtellina, di Chiavenna e di Piuri (dico quelli che si chiamano di Ronco) traggono sua origine da quello vino detto Puccino, per il quale diceva Livia Augusta esser pervenuta all'età di LXXXII (*sic*) anni».<sup>15</sup> La ricostruzione di Lando non avrà fortuna proprio a causa dei riferimenti al golfo di Trieste contenuti nella *Naturalis historia*, ma questo tentativo di appropriazione dell'eredità del Pucino in Valtellina dimostra ancor di più quanto fosse importante, nel Cinquecento, rivendicare un legame diretto con un prodotto enologico della classicità per promuovere un vino moderno.

## 2. Le virtù terapeutiche del Prosecco: vero o falso mito?

La fama del Pucino come vino dalle miracolose qualità terapeutiche circola ampiamente nel Cinquecento e sono diverse le testimonianze di tale reputazione: il medico senese Pietro Andrea Mattioli, nel commentare alla metà del secolo uno dei maggiori trattati medici dell'antichità, il *De materia medica* di Dioscoride Anazarba, attivo nel primo secolo fra la Turchia, l'Egitto e Roma – dove pare servisse come medico militare nell'esercito di Claudio e Nerone –, celebra le virtù dei vini del goriziano, nipoti di quell'illustre antenato:

Deesi, oltre a ciò, sempre procurare che il vino che si bee sia netto, puro, chiaro, odorifero, e grato al gusto; perciocché il guasto, il torbido, et l'infetto di malo odore nucono non pocco e corrompono il sangue, e però dirò io che dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia, dove si ha di quel Puccino antico, che nasce in Prosecco, e molto più lodevole in Vipao.<sup>16</sup>



Troviamo confermate in questo passaggio quelle caratteristiche di limpidezza e chiarezza che venivano attribuite al vino di Prosecco da Domenichi, con in più un'ulteriore specificazione geografica, che dimostra come le vigne che producevano quel vino non si coltivavano soltanto sulla costa triestina, ma anche nell'entroterra goriziano e sloveno, dove scorreva il fiume Vipacco. Il medico Mattioli assicura che questi vini hanno incredibili proprietà mediche, in quanto, se bevuti moderatamente:

sono per conservare la sanità ne gli huomini a cui si convengono miracolosi, come ne posso far io fermo testimonio, per haverli provati in me medesimo con non poca utilità mia, e però credo che molta felicità sia a gli huomini che nascono dove si ritrovano i buoni vini, quando però gli sanno usare con quella modestia che vi si richiede.<sup>17</sup>

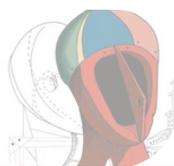
Mattioli non è peraltro l'unico medico a esaltare le qualità dell'erede cinquecentesco del Pucino, che anche il famoso collega milanese Girolamo Cardano, noto per le sue geniali invenzioni, dalla serratura a combinazione al giroscopio, definiva la gloria dei vini antichi («gloria vero vinorum antiquitus Pucinum»).<sup>18</sup> Pietro Andrea Canoniero, medico del Seicento, attivo fra Italia, Spagna e Paesi Bassi, rifacendosi proprio a Cardano, tessava a sua volta le lodi non solo del Pucino antico, ma anche del suo discendente triestino.<sup>19</sup>

Nei più importanti libri a tema enologico dell'epoca non mancano cenni alla virtù curativa del Prosecco. Andrea Bacci, autore della monumentale *De naturali vinorum historia*, pubblicata in sette libri nel 1596 e fonte essenziale per conoscere la cultura vitivinicola del tempo, passando in rassegna i vini del Friuli e dell'Istria aggiunge di suo pugno un tassello alla storia del successo terapeutico del Prosecco, giudicandolo un eccellente diuretico, atto fra le altre cose a migliorare la digestione:

Pro sua naturali sinceritate, ac specie commendari, fulvo nitens colore, odorum blandum substantia, ori, ac stomacho gratum. Ex quibus e nutriens admodum esse conicitur, tenuium partium, aperiens obstructiones, ac urinae vias, et in antidotis ex praedicta Plinii auctoritate commendandum.<sup>20</sup>

L'ho sentito lodare per la sua naturale sincerità, il bell'aspetto, il brillante colore fulvo, il profumo, la delicatezza della sostanza ed il sapore gradito alla bocca ed allo stomaco, dal che si può dedurre che è molto nutriente, sottile, capace di favorire la digestione, diuretico e da raccomandarsi, secondo Plinio, per la preparazione degli antidoti.<sup>21</sup>

Il dibattito sull'utilità del vino come elemento curativo nelle pratiche terapeutiche cinquecentesche è molto ampio e si estende anche al di là della scrittura medica o di carattere prettamente enologico. Uno dei discorsi compresi nella *Verità descritta con modo facile* di Federico Lunardi, opera pubblicata a Ravenna nel 1588, si impegna a dimostrare l'efficacia del vino come medicamento. Gli argomenti impiegati spaziano tra il serio e



il faceto: ad esempio egli ammette che una larga bevuta è un toccasana nell'impedire al bevitore di errare, in quanto i vapori del vino inducono al sonno, ed è noto che «chi dorme non erra». <sup>22</sup> Tuttavia, venendo all'elenco dei vini che portano benefici medici, egli cita al primo posto il vino Pucino, che ancora si produce nel golfo triestino e che, dai tempi d'Augusto, «tiene il primo luogo nelle medicine». <sup>23</sup>

Si deve tuttavia registrare anche il parere opposto, e non sono poche le voci contrarie, sia di eruditi che di medici, pronti a giurare che il vino sia in realtà nemico della salute quando non addirittura strumento di corruzione morale. Il medico veronese Girolamo Fracastoro, nel suo poema latino *Syphilis sive de Morbo Gallico*, originariamente pubblicato a Verona nel 1530, dedicato a descrivere il morbo della sifilide e a suggerire precisi rimedi, raccomanda al malato, oltre che di astenersi dai piaceri di Venere, una particolare cura dell'alimentazione: non gli è concesso il consumo di pesce, anatra e oca, assolutamente proibito il grasso di maiale, ma anche alcuni elementi del mondo vegetale come carciofi, cipolle, tartufo e cocomero. Ciò che secondo Fracastoro può risultare tuttavia più dannoso per il sifilitico è il vino, e in particolare quel vino generoso che si produce in alcune zone d'Italia, e il Pucino friulano, così come il vino Retico del veronese sono fra i più perniciosi, mentre sono più tollerabili quelli più dolci dell'Italia centrale:

Non placeat mihi lactis amor, non usus aceti,  
 Non fumosa mero spumantia pocula Baccho,  
 Qualia Cyrnaei colles, campique Falerni,  
 Et Pucinus ager mittunt: aut qualia nostris  
 Rhetica dat parvo de collibus uva racemo.  
 Nempe Sabina magis placeant, dilutaque tellus  
 Quae tulit, et multo domuerunt Naiades amne. (II.139-140)

Similmente a me non piace  
 che tu il latte ami, o che d'aceto asperga  
 le tue vivande, o tazze ampie spumanti  
 di generoso vin nel gozzo versi,  
 quale i campi Falerni, e la pietrosa  
 Corsica suol mandar, e di Prosecco  
 i piani colti, o qual su nostri colli  
 di picciol grappol *dà la Retica uva*.  
 Quel fia certo miglior che la Sabina  
 terra produce, ovvero altra sì dolce,  
 e che le dive Najadi con l'onda  
 abbian domato. <sup>24</sup>

La fama del Pucino, ma nella traduzione italiana sostituito da Prosecco, non vale a nulla per Fracastoro, che mostra di non credere troppo alle virtù terapeutiche di quel vino. Un'ulteriore condanna del Prosecco, questa volta sotto il profilo più squisitamente etico

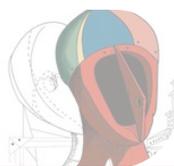


che medico, si trova in quella letteratura moralistica partorita, alla fine del Seicento, da eruditi veneziani in età matura, i quali, dopo aver promosso in gioventù la letteratura libertina perpetrata dall'Accademia degli Incogniti, avevano assunto una posa assai più rigorista, facendosi aspri censori delle mode dei tempi. È questo il caso di Antonio Lupis, allievo protetto del principe degli Incogniti, Giovan Francesco Loredan, e autore nel 1660 di una biografia romanzata della figlia dell'imperatore romano Antonino Pio, la *Faustina*, divenuta celebre per le pagine di scandaloso erotismo, il quale tuttavia a partire dagli anni ottanta aveva cambiato registro volgendosi a una più rigida scrittura moralistica.<sup>25</sup>

A questa seconda fase appartiene *I mostri dell'huomo*, un'opera pubblicata a Venezia nel 1689, in cui vengono condannati i vizi umani, fra i quali l'abuso del vino occupa un posto di rilievo. Lupis si confessa grande ammiratore di quei censori antichi che vietavano il consumo del vino, la cui lezione con tutta evidenza era stata ignorata dai moderni, pronti a biasimare come spilorcio chiunque non avesse una cantina ricca di preziosi liquori. La filippica contro i contemporanei che considerano i vizi un onore si conclude con una polemica contro il commercio dei vini; infatti, non contenti dei vini locali, i secenteschi cultori di Bacco vanno vergognosamente in cerca di «pellegrino liquore», ricorrendo «a Napoli per le sue Lagrime, e a Fiorenza per le sue Verdee, e hor a Somma per il suo Greco, e all'Isola di Scio per i suoi Moscati, hor a Vicenza per i suoi Marzemini, e a Celatica per le sue Vernazze, e hor al Friuli per il suo Prosecco».<sup>26</sup> Il Prosecco non viene risparmiato dalla requisitoria di Lupis, ed è interessante notare che esso identifica ancora, alla fine del diciassettesimo secolo, il vino friulano, mentre Vicenza e Verona sono ricordate per altri vini, Marzemino e Garganega, e i colli trevigiani neppure menzionati.

La notorietà delle virtù del Prosecco non viene tuttavia pregiudicata da questi attacchi, anzi, fra Sei e Settecento sono molteplici gli autori che ne ribadiscono le qualità terapeutiche, dal cronista triestino Ireneo Della Croce nella *Historia antica e moderna, sacra e profana della città di Trieste* pubblicata nel 1698<sup>27</sup> a Gian Rinaldo Carli, storico, critico letterario ed economista, che vi allude nel trattato *Delle antichità italiane* del 1788.<sup>28</sup> Nel *Ragguaglio geografico-storico del territorio di Monfalcone nel Friuli* (1741) di Basilio Asquini, teologo barnabita originario di Udine, versato anche nella storia locale, al Prosecco viene anche ascritta la capacità di allontanare i calcoli renali, come dimostra con tutta evidenza il fatto che gli abitanti del luogo, bevendo quotidianamente questo vino, non hanno mai sofferto di un simile male:

Né tacer dobbiamo un gran privilegio, che mercé detti vini si godono questi abitanti, cioè di non essere mai soggetti alli Calcoli; dimodoché in tutto questo territorio, che oltre la Terra principale può noverare più di venti ville, non vi è pur uno che per questi si dolga di presente, né si sa che per lo passato siasi alcuno doluto. [...] Né siamo gran fatto a ciò creder difficili; imperciocché vi è tra Medici chi concede tale virtù ancora al Prosecco, vino, che nasce nel Carso, paese a questo, di cui ragioniamo, contiguo, e dalla natura nel rispetto quasi medesimo collocato.<sup>29</sup>



È a tal punto solida la fama del Prosecco come vino dalle qualità curative da resistere ancora nella letteratura del Novecento; il veneziano Carlo Della Corte nel romanzo *Le terre perse* (1973) cita a più riprese il Prosecco, e racconta di come i contadini veneti lo usassero, in un'epoca di medicina fai da te, come una sorta di panacea per ogni sorta di disturbo.<sup>30</sup> La rinomanza acquisita come elisir di lunga vita o di eterna giovinezza sopravvive, nei testi letterari, anche in un'altra interessante variante, nella quale un simile effetto miracoloso è trasferito dal bevitore al vino stesso. Accanto alla tradizione testuale secondo cui l'erede moderno del Pucino interrompe o rallenta il decadimento di chi lo sorseggia, ne convive una tesa a rappresentare il Prosecco come vino che non invecchia. La prima testimonianza di tale nomea si ritrova ancora nel *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci, il quale condisce il suo resoconto sul Pucino con un aneddoto interessante: l'imperatore del Sacro Romano Impero Federico III d'Asburgo durante i suoi soggiorni in Austria, Stiria e Tirolo aveva apprezzato particolarmente questo Prosecco perché aveva la proprietà di non inacidirsi col passare del tempo; avendo poi ritrovato per caso – o per l'intervento della Provvidenza – una botte di tal vino molto invecchiato e ancora perfettamente sano, Ludovico dispose che quel magico liquore venisse parcamente distribuito ai malati e che fosse annualmente rabboccato di Prosecco appena vinificato con una quantità di vino nuovo esattamente pari a quella del liquido spillato:

Questo vino è famoso per il caso recente dell'imperatore Ludovico il Bavero (ma in realtà è Federico III d'Asburgo, *n.d.A.*), il quale nel tempo in cui tenne lungamente il suo quartier generale nel paese dei Norici, lodò in particolare questo vino perché disse che si conservava perfettamente sano pur invecchiando. Egli, avendo trovata una botte di questo vino di cento anni in una spelonca, comandò che lo si conservasse come una bevanda venuta dal cielo, e spillandone ogni anno un'anfora ad uso dei malati, si rimettesse subito nella botte un'identica quantità di vino pure; e quello continuò a mantenersi perfetto a lungo.<sup>31</sup>

Il metodo qui descritto è di fatto quello ancora in uso per produrre certo prezioso Marsala, ottenuto da questo continuo processo di rabbocco, e chiamato «vino perpetuo» proprio perché destinato a non esaurirsi nel tempo.

Infine, ancora nell'Ottocento si ritrova un'eco della celebrazione del Prosecco come vino dell'eterna giovinezza che fa rimanere giovane, in un ditirambo dialettale sull'uva del poeta feltrino Giovanni Tonelli, pubblicato nella *Raccolta di poesie in dialetto veneziano* a cura di Bartolomeo Gamba del 1845. Nei versi di Tonelli l'assaggio di un acino di uva da cui si trae il Prosecco – e qui, dato il contesto veneto e le coordinate cronologiche dobbiamo intuire che Tonelli stia parlando di uva Glera, l'uva semi-aromatica da cui oggi si produce il Prosecco, piuttosto che di Ribolla – permette al poeta di ritornare bambino; il nettare vinoso si confonde con il latte materno, tanto da indurlo a pensare che comunemente le balie della zona svezzino i piccoli non con il latte, ma con il mosto di Prosecco:



Se fra i denti me struco un granelo  
 de sta cara proseco gentil  
 torno zovene, torno putelo,  
 de l'età sento ancora l'april.  
 Me par proprio chiuchiar el cavielo  
 de mia mare che tete me dà.  
 E de fato se prova e se vede,  
 che slatando i puteli la nena  
 la ghe dà de sto fruto, e in sta fede  
 che de late la boca sia piena  
 chiuchiar late i puteli se crede  
 quando mosto chiuchiando i se va.<sup>32</sup>

La celebrazione di tale vino si chiude ancora una volta sull'elogio delle qualità terapeutiche del Prosecco, capace di curare molte più patologie di quante possa un medico; fra le sue potenti virtù, oltre a quella di risolvere ogni difficoltà nella digestione, vi è anche quella di curare il mal di gomito, confortare l'animo, proteggere la salute cardiovascolare, mantenere il corpo ben idratato e stuzzicare l'appetito:

Se go sconvolto el stomego,  
 se sento in moto el gomito,  
 mi no ricoro al medico,  
 la spizieria no incomodo,  
 no fazzo spese inutili,  
 che ti ti ze 'l rimedio  
 più natural, più facile,  
 che cava dal pericolo,  
 che dà conforto a l'anima,  
 che svegia, che ressuscita,  
 che comoda el ventricolo,  
 che tiene l corpo lubrico,  
 che l'apetito stuzzega,  
 che neta zo le viscere.<sup>33</sup>

### 3. Abbinamenti letterari, tra formaggi, biscotti e luganighe arrosto

Diversi testi letterari di epoca moderna non si limitano a citare il Prosecco, ma spesso menzionano assieme al vino delle specifiche pietanze, istituendo alcuni abbinamenti che probabilmente riflettono le abitudini gastronomiche del tempo e ci restituiscono qualche interessante informazione circa il vino stesso. Il primo di tali riferimenti si trova in un poema eroicomico padovano del Seicento, l'*Asino* (1652) di Carlo de' Dottori, ispirato alla *Secchia rapita* di Alessandro Tassoni. Nell'*Asino* viene rappresentato il conflitto tra vicentini e padovani alla fine del dodicesimo secolo, conflitto nel quale gli eserciti si scontrano per il possesso di uno stendardo dei Vicentini, su cui era raffigurato un asino volto a denigrare gli



avversari, più volte rubato e ripreso nel corso del poema. In soccorso dei Padovani arriva a un certo punto Guecello (Guecellone) da Camino (IV.17-18), un personaggio storico che apparteneva a una famiglia nobile trevigiana, nemico giurato di Ezzelino da Romano; tale valoroso condottiero, mentre le cose volgono al peggio per i Padovani, raduna un esercito formato da alcune centinaia di uomini, scelti, oltre che fra i combattenti trevigiani, fra quelli di origine friulana. Al seguito di questo battaglione composto da trevigiani e friulani non può ovviamente mancare un bottigliere, che assiste i cavalieri in marcia porgendo loro Prosecco e un particolare formaggio che si produceva nel pordenonese:

Con quelli de' suoi stati e co i furlani  
 Guecello segue, e son duecento fanti,  
 cento in arcion che paion capitani  
 coloriti nel volto e bene stanti.  
 Nello stendardo ha due feroci alani,  
 che stan sull'addentar le mosche erranti,  
 e 'l bottigliere è lor sempre vicino  
 con vino di Prosecco e cacio asino.<sup>34</sup> (VI.85)

Il formaggio Asino, prodotto tra Clauzetto e Spilimbergo e originario di Asio – da qui il nome –, era derivato da latte bovino crudo e si otteneva da un particolare procedimento: le formaggelle fresche venivano immerse in una salamoia di latte, panna di affioramento e sale, acquisendo un tipico sapore sapido e salmistrato, che invogliava naturalmente a bere. L'abbinamento proposto da Dottori è qui di tipo regionale, un vino friulano – ma che forse già a quest'altezza aveva anche qualche rapporto con il trevigiano, stante il contesto – con un formaggio della stessa zona, secondo un codice che anche oggi viene ancora sfruttato nella scienza del *food pairing*.

Se nell'*Asino* il Prosecco serviva a placare la sete che nasceva spontanea dopo aver mangiato del formaggio salato, alcuni testi teatrali successivi presentano strategie di associazione cibo-vino molto diverse. Uno di questi è la commedia *Il Pantalone mercante fallito*, pubblicata a Venezia del 1693 dal drammaturgo Tommaso Mondini, in cui alle tradizionali maschere della Commedia dell'arte cominciano a essere affiancati caratteri meno stereotipati: siamo sulla strada che porterà di lì a poco alla grande rivoluzione goldoniana, tanto che questo *Pantalone mercante fallito*, ricordato anche dallo stesso Goldoni nella sua *La bancarotta, o il mercante fallito* del 1757, è considerato da Piermario Vescovo, uno dei maggiori studiosi del grande commediografo veneziano, «la commedia in assoluto più matura e compatta del repertorio pregoldoniano».<sup>35</sup> Nella *pièce* di Mondini, Pantalone e il figlio Celio scialacquano il loro intero patrimonio nel tentativo di conquistare l'amore di due astute cortigiane, Beatrice e Angela. Quando Angela, con fare civettuolo, arriva in maschera alla bottega di Celio, il giovane per festeggiare manda il servo Arlecchino a prendere del Prosecco e dei



biscotti («Presto Arlichino va a prendi quattro Biscotti, e porta un poco di quel Proseco»<sup>36</sup>) che gli attori consumano voracemente. Il momento conviviale è sigillato dal canto di un Arlecchino un po' brillo, pronto a celebrare, con un brindisi non privo di doppi sensi osceni, la bellezza di Venezia:

In sanitate de vù, che vuoghé 'l Remo,  
e perché so che g'havé bona Piva,  
barcaroli, v'invido, a nù cantemo.  
Cantemoghe a Venetia un Viva Viva,  
e criemoghe d'accordo quanti semo  
Viva Venetia sù, Venetia Viva!<sup>37</sup>

Tuttavia, quando Pantalone giunge in bottega e si accorge che il figlio ha sprecato del preziosissimo Prosecco, va su tutte le furie, rimproverando Celio per aver scelto proprio quel liquore di così alto valore anziché un altro più scarso («T'hastù imbrigiagao Mamara d'Inghilterra? Coss'ello quello? Ello forsi Proseco? Mo giusto Proseco el xè. No ti savevi farte portar del vin negro di Carogna?»).<sup>38</sup>

In una situazione finanziaria già compromessa i due non rinunciano a sperperare le loro risorse e a esibire quel che resta della loro ricchezza per conquistare due donne che sfruttano la loro faciloneria senza alcuna intenzione di assecondare quella passione. Dalla commedia di Mondini ricaviamo un dato importante: nella Venezia di fine Seicento il Prosecco era un vino assai prezioso, da centellinare e serbare per occasioni speciali.

Qualche anno dopo il Prosecco compare nuovamente in una commedia del teatro veneziano, l'anonimo *Le Pazzie del superbo e buggiardo don Cacasseno* (1713), nel quale il protagonista eponimo è un Dottore borioso che millanta falsamente di essere un ricco nobiluomo. Il meccanismo comico è spesso innescato dal servo Fritellin, maltrattato dal padrone pitocco, e sempre pronto a smascherare le ipocrisie di Cacasseno a favore del pubblico. In uno di questi frangenti il protagonista sente un vuoto allo stomaco e chiede a Fritellin che gli porti un bicchierino di Prosecco, gelosamente custodito in cantina («Ascolta, per esser levato per tempo mi sento il stomaco languido, portati subito dalla Canevara e fati dare un bichieretto di Proseco, ve ne sono tre Barille, il farai pigliare dalla prima, intendi»).<sup>39</sup> Il servitore torna tuttavia a mani vuote, perché le tre botti erano in realtà vuote; Cacasseno incolpa la cantiniera, la quale glielo avrebbe bevuto a tradimento («Fritellino, la Canevara mi ha tracannato tutto il prosecco che da Nobile mio Confidente mi fu donato»),<sup>40</sup> ma il domestico lo corbella, accusandolo di essere un bugiardo:

Mi in persona propria ho tirà vie i Coconi a tutti tre le barill', e nel bus del cocon ho mess'ol nas, e ho sentì un odor da marcin e muffa sù puzzolente, che subit son scapà, e per quest' sangue mi è segn' che mai in quelle barill' ghe ze sta prosec.<sup>41</sup>



La puzza di muffa che proveniva dai barili dimostra inconfutabilmente che in quei contenitori non era mai entrata una goccia di Prosecco, vino prezioso dalle virtù ricostituenti, di cui Cacasseno finge di avere delle botti, in realtà colmate con del vino di pessima qualità. Da vino da merenda il Prosecco, questa volta di certo vinificato secco, diventa nella letteratura novecentesca un vino da osteria, formidabile compagno di cene a base di paste e salsicce, vino quindi che non viene più usato come spezzafame da abbinare tutt'al più a formaggi e biscotti, ma come vino da pasto. Una testimonianza di questo cambiamento di passo la troviamo nel libro di memorie *Trieste nei miei ricordi* (1948) di Giani Stuparich (1891-1961), il quale ricorda così i pranzi nelle osterie triestine che offrivano, coi primi freddi, «certe luganighe arroste succulente che dalla cucina profumavano tutto il locale; annaffiati quelli e queste da un eccellente terrano del posto, o da un ancor più squisito bianco di Prosecco».<sup>42</sup>

La fama letteraria del Prosecco come vino da consumare a tutto pasto non è tuttavia duratura, e i moltissimi riferimenti che si trovano al Prosecco o al Proseccino nella letteratura degli anni Zero l'abbinamento con questo vino è praticamente fisso e di ben altra natura: i personaggi dei romanzi contemporanei non scindono mai il Prosecco dal sacchetto di patatine – fra i tanti esempi che facilmente si potrebbero trovare ricordo *Il guardiano* di Massimo Lugli<sup>43</sup> e il giallo di Roberto Costantini *Da molto lontano*<sup>44</sup> – riflettendo l'opinione comune secondo cui questo vino non può essere altrimenti impiegato che per il sacro rito dell'aperitivo.

#### **4. Dolce, acido, torbido o spumante: le varie versioni letterarie del Prosecco**

Il Prosecco è un vino che assume nel corso della storia molte patrie e molte forme, e i documenti letterari in nostro possesso testimoniano un arzigogolato percorso, dal Friuli ai Colli Berici fino alla Dalmazia, così come una molteplicità di caratteristiche attribuite a questo vino a seconda delle epoche e dei contesti geografici. Le fonti friulane cinquecentesche ci raccontano di come il Prosecco venisse vendemmiato molto tardi, intorno alla metà di ottobre, e questo fa dedurre che fosse un vino dolce, prodotto con uve stramature che mantenevano un alto tenore zuccherino, utile anche a conferire maggiore longevità al vino e a posticiparne il decadimento. Ancora nell'Ottocento il presbitero e naturalista friulano Giuseppe Berini (1746-1831), originario di Monfalcone, parla del Prosecco come di un vino che si ottiene da uve vendemmiate a fine ottobre, capace di mantenere il suo sapore dolce e gradevole per tutto l'inverno.<sup>45</sup>

Anche in Dalmazia si produceva un vino dolce che aveva assunto il nome di Prosecco: diverse fonti italiane sette-ottocentesche offrono ragguagli intorno a questo prodotto, a partire dal *Viaggio in Dalmazia* dell'abate Alberto Fortis, il quale ricorda, nel suo resoconto, il Prosecco d'Almissa, che si faceva sulla costa croata a sud di Spalato, e nella prospiciente isola di Brazza, oggi Brač. Questo era un vino dolce prodotto da uve passite – il che già



lo distingue dal Prosecco friulano, per il quale abbiamo testimonianze di surmaturazione sulla pianta, ma non di pratiche di appassimento – ricordato da Fortis in compagnia di un Moscato, prodotto nella stessa zona con la medesima tecnica:

Il territorio d'Almissa stendesi per quindici miglia lungo il mare fino a Brella. Quantunque non sia coltivato con molta intelligenza produce squisito vino: e la bontà de' fondi vince la poco buona coltura. Il Moscadello e 'l Prosecco vecchio d'Almissa, e generalmente tutto il vino che vi si fa con diligenza d'uve ben mature, e riposate, merita d'aver luogo in qualunque banchetto. S'egli fosse più conosciuto, lo vedremmo certamente preferito a molti vini stranieri che costano una riguardevole annua somma di denaro alla Nazione.<sup>46</sup>

Anche questo Prosecco della regione spalatina raggiunge tra Sette e Ottocento una certa reputazione internazionale, e viene menzionato costantemente nei diari di viaggio di ospiti stranieri, come fa l'egittologo inglese John Gardner Wilkinson nel 1848 quando ricorda il «Vin di Rosa, or Rose wine of Almissa» che possedeva «a very delicious flavour, and is called Prosecco and Moscato».<sup>47</sup> Da queste poche note già si può sospettare che in realtà tali vini fossero prodotti da uve moscato, e che prendessero il nome di Prosecco dal metodo di produzione, che era simile a quello impiegato nel vicino Friuli per fare dei vini dolci. Insomma, non dobbiamo aspettarci di trovare riferimenti a quel vino spumante secco gradevolmente acido, almeno fino alla metà dell'Ottocento: il contesto è questa volta quello di Conegliano, laddove il Prosecco veniva prodotto già almeno da un secolo, anche grazie agli sforzi dell'Accademia di Conegliano e poi della Società Enologica Trevigiana, e il protagonista principale è Antonio Carpené, il primo a sperimentare un Prosecco spumantizzato secondo le moderne tecniche enologiche, a portarlo all'Esposizione universale di Vienna del 1873 e a provare a commercializzarlo con il nome di «Champagne italiano».<sup>48</sup> Ciò che emerge da questo sintetico profilo storico-enologico è che il Prosecco non viene identificato in maniera univoca nel corso del tempo, e un sondaggio sulle fonti letterarie che vi alludono descrivendone le caratteristiche può senz'altro aiutare a fotografare le varie sfumature di questo vino nel corso del tempo.

Fin dal Cinquecento sappiamo che il Prosecco era prodotto a partire da uve Ribolla prodotte in Friuli, e non dall'uva Glera che è oggi alla base del moderno Prosecco. Nel Seicento la situazione non cambia, tanto che la *Descrizione della nobilissima Patria del Friuli* (1604) di Ercole Partenopeo (1530-1615) parlando degli straordinari vini friulani cita appunto «le Ribole di Prosecco».<sup>49</sup> Visto che le due denominazioni – Ribolla e Prosecco – convivono a lungo, non è impossibile pensare che per un certo periodo il Prosecco identifichi un vino dolce a base di uva Ribolla, mentre la vera e propria Ribolla designava lo stesso prodotto, ma vinificato secco.

Eppure, alcuni testi letterari confondono un po' le carte, dimostrando forse che già tra Sei e Settecento il Prosecco non individuava soltanto un vino dolce, ma poteva anche assumere



la forma di un vino secco, soprattutto al di fuori del contesto friulano. Così, nel testo di un intermezzo musicale pubblicato a Vienna, probabilmente destinato a intervallare la rappresentazione della *Circe* di Cristoforo Ivanovich – tra i maggiori drammaturghi nella Venezia dell'epoca<sup>50</sup> –, messa in scena alla presenza dell'imperatore Leopoldo per il suo compleanno del 1665,<sup>51</sup> ricompare il Prosecco con un aspetto un po' diverso da quella che ci si sarebbe aspettati. L'intermezzo è tutto giocato sulle corde ridicolose di una scena di ubriachezza. Protagonista è il servo Gligoro, personaggio anche del libretto di Ivanovich, in compagnia dell'amico Parasito: i due, già visibilmente ebbri, entrano in scena con caraffa («candola») e bicchiere colmo, esaltando le libagioni in amicizia:

O che vino  
 Marzamino,  
 che bevanda saporita,  
 o che odore,  
 che sapore,  
 da tornar un Morto in vita!  
 È razzente,  
 è potente,  
 ma finito è troppo presto,  
 in un fiato  
 se n'è andato  
 voglio beber anche questo.  
 Che piacere,  
 ch'ho nel bere,  
 questo è sol tutt'il mio bene,  
 a rifare  
 vuò provare  
 il mio Corpo quanto tiene.<sup>52</sup>

Nei primi versi viene istituita quella famosa rima *Marzemino* : *vino* che tornerà nel celebre *Don Giovanni* di Da Ponte messo in musica da Mozart, ma il momento più interessante si ritrova più avanti, quando i due, che nel frattempo non hanno mai smesso di bere, cominciano a decantare le qualità della bevanda che hanno nel bicchiere, un vino cangiante capace di ricordare le qualità enologiche di prodotti molto diversi fra loro. Complice certamente la scarsa lucidità dei due, il vino sembra offrire sentori olfattivi molto diversi, ora di agrume, ora di erba aromatica, sembra essere ora italiano, ora francese; ma alla fine di questa serie di ossimori, l'autore parrebbe opporre anche il Prosecco al moscato, facendo intuire che le qualità del Prosecco erano differenti da quelle di un moscato, storicamente vinificato come vino dolce. Ciò è confermato dal fatto che, nel verso successivo, si propone una coppia oppositiva simile, accostando Greco e Malvasia:



GLIG. A me par che sia cedrato.  
 PARAS. A me par col Rosmarino  
 GLIG. Sia che vuol' egl'è un buon Vino.  
 PARAS. Di meglio non ne dà.  
*a 2.* Mesci pur, mesci pur qua  
 Ma cangiarsi già lo sento  
 nel sapore e nell'aspetto.  
 GLIG. A me par che sia di Trento.  
 PARAS. A me par che sia Claretto.  
 GLIG. Sia che vuol' egl'è perfetto.  
 PARAS. Egl'è proprio un Vin da Re.  
*a 2.* Beviam pur fin che ve n'è.  
 Questo vino è spiritato,  
 non si sa quello che sia.  
 GLIG. Par Prosecco, e par moscato.  
 PARAS. Hor è Greco, hor Malvagia.<sup>53</sup>

La scena si chiude su note leggere: come un'allucinazione a un certo punto entra in scena una enorme caraffa animata che, prima, continua a riempire i bicchieri dei due convenuti, poi, una volta che l'oste scopre che questi non possono pagare, prende i due bevitori a bastonate. Anche quando il Prosecco viene apostrofato con l'aggettivo «dolce» non sempre ciò vale a suggerirne un carattere non secco: è questo il caso della *Romilda*, tragedia del 1702 del pordenonese Enrico Altan (1654-1738), in cui il Prosecco – chiamato all'antica «Pucino», secondo le consuetudini letterarie del nobile genere teatrale di riferimento – è definito «nettareo», quindi squisito, senza alcuna caratterizzazione circa la dolcezza, tanto che per il Parini del *Giorno* la «nettarea bevanda»<sup>54</sup> sarà il caffè, mentre la dolcezza è evocata poco dopo: «In questi lidi / del nettareo Pucino / assaggiar mi toccò l'auree bevande, / di cui forse più dolci / il Troiano Fanciullo / non somministra a Giove i suoi liquori».<sup>55</sup> In questo caso, tuttavia, Altan intende semplicemente dire che il Prosecco era probabilmente più delizioso del vino che beveva Giove stesso, non certo che fosse più dolce di qualsiasi altra bevanda celeste o terrena, anche perché a quell'epoca erano ben altri i vini riconosciuti universalmente per la loro quasi stucchevole dolcezza.

Fra fine Seicento e inizio Settecento troviamo in effetti diversi documenti letterari che ci restituiscono l'idea di un prodotto in grande evoluzione: oltre ad avanzare dubbi sulla natura dolce del vino, parlano anche di un Prosecco affatto diverso rispetto a quello fin qui visto, contraddistinto da un carattere torbido. Due libri danno notizia in rapida successione di questa torbidezza, le *Satire* del napoletano Lodovico Adimari, uscite postume nel 1716, e il *Bacco in Boemia* del toscano Pietro Domenico Bartoloni, pubblicato nel 1717. Adimari, poeta attivo nella Toscana di Cosimo III, introdotto per i suoi meriti letterari prima in Arcadia e poi nell'accademia della Crusca, nell'indirizzare i suoi strali satirici contro il cattivo governo e l'adulazione che serpeggiava nelle corti, evoca il Prosecco come termine di paragone:



Senza timor di pena ogn'opra indegna  
 lice a potenti, e più che han folta intorno  
 turba di servi, il vizio in lor più regna.  
 Virtù non trova entro al Real soggiorno  
 stanza opportuna, e su l'aurate porte  
 nel delirio comun piange il suo scorno.  
 Gran dissonanza è a Musica di Corte,  
 che il merto giunga ad ottener gli onori,  
 che arrida alla virtù favor di sorte.  
 Fra i servi del Palazzo anco i maggiori  
 rassomigliando in tutto al vin prosecco  
 quei, che han torbido più, sono i migliori.<sup>56</sup>

L'autore descrive in maniera colorita l'ambiente ambiguo e immorale della corte, ma restituisce anche un'informazione importante circa il Prosecco, che veniva apprezzato per la sua torbidezza, il che fa pensare, in ambito enologico, a un prodotto che veniva bevuto senza alcuna pratica di travaso o filtrazione, ossia un vino che manteneva in sospensione i lieviti esausti alla fine dell'autolisi, senza provvedere a eliminarli. In realtà questa tecnica ha una lunga storia associata al Prosecco, ma non a quello istriano, quanto piuttosto a quello prodotto sui colli trevigiani, laddove un'antica tradizione contadina prevedeva la realizzazione di un vino spumante o frizzante in cui non si procedeva alla sboccatura, ossia all'eliminazione dei lieviti esausti, che si depositavano appunto sul fondo della bottiglia: ancora oggi si produce nel trevigiano questa tipologia di Prosecco, ritenuta da alcuni la forma più autentica.<sup>57</sup> Non è chiaro se Adimari alluda a un vino prodotto in Friuli o in Veneto – come sicuramente a quell'epoca si faceva, avremo modo di vederlo a breve – ma certo sta descrivendo una tecnica vitivinicola che è alla base della produzione degli attuali Proseccchi «Col Fondo», fornendo un'attestazione molto precoce di questo metodo di vinificazione.

L'empolese Pietro Domenico Bartoloni conferma l'esistenza di questa tradizione nel suo *Bacco in Boemia*, ditirambo formulato sul modello del *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, ma teso a celebrare l'enologia boema, che l'autore conosceva bene avendo vissuto a lungo a Praga.<sup>58</sup> Nell'elencare in versi i vini cechi, Bartoloni parla dei «torbidi Poscal»,<sup>59</sup> intendendo quei vini bianchi, come spiega nelle note, prodotti a Podskali, un distretto di Praga, che si mantenevano «torbidi nella sua prima vernata, come si beve quel di Prosecco in Istria».<sup>60</sup> Le informazioni che troviamo qui sono ancora più specifiche, perché assegnano al Friuli l'origine di questo vino torbido – anche se in contraddizione con le altre fonti friulane che ci parlano, a partire da Mattioli, di un Prosecco chiaro e limpido – e aggiungono una postilla quanto meno curiosa, ossia che questa torbidezza si manteneva soltanto fino alla fine dell'inverno.



Per quanto possiamo ritenere fededeigno Bartoloni in materia di enologia è probabile che qui ci sia in realtà un piccolo equivoco: se infatti non è possibile che i lieviti rimasti in sospensione fino alla fine dell'inverno spariscano per magia con i primi caldi, è assolutamente naturale il processo inverso, ossia che, con i primi caldi, in un vino in cui sono ancora presenti zuccheri e lieviti (e sicuramente così doveva essere per il Prosecco stando a quanto abbiamo sin qui documentato) riparta la fermentazione, rimettendo in circolo quel deposito che rendeva torbido il vino. D'altro canto, fin dall'antichità era noto il metodo per rendere i vini frizzanti, sebbene il processo della fermentazione alcolica rimanga oscuro fino a Lavoisier: per indurre la formazione delle bollicine si usava aggiungere al vino secco del mosto zuccherino. È dunque anche possibile che si usasse questa tecnica per far rifermentare il Prosecco, ma che, essendo la quantità di zucchero aggiunto troppo bassa, col tempo il vino si stabilizzasse e tornasse a essere un vino fermo entro l'inverno. In ogni caso, sembra che questi testi ci stiano senz'altro descrivendo un antesignano del Prosecco frizzante «col fondo».<sup>61</sup>

Se nel Settecento il Prosecco nella sua versione dolce non cessa di essere prodotto in Friuli – Francesco Raniero Chiari (1738) nel lodare i prodotti enologici triestini celebra come vini separati la Ribolla e il Prosecco<sup>62</sup> e ancora nel Novecento Gianni Pinguentini (1968) ricorda un Prosecco passito usato a scopo medico<sup>63</sup> – dalla poesia ditirambica di area veneta evinciamo che un Prosecco diverso cominciava a essere messo a punto anche nel vicentino, sui Colli Berici. A fornire questo dato è il *Roccolo*, ditirambo di Valeriano Canati del 1754, che racconta di come il canonico conte Jacopo Ghellini produca questo vino, ancora una volta caratterizzato da una certa torbidezza, e ritenuto molto più godibile di celebri vini francesi come il Sanlorano – che si faceva in Provenza – e il Fontignacco, un antico moscato prodotto in Languedoc:

Ed or ora immollarmi voglio il becco  
 con quel melaromatico Prosecco.  
 Di Monteberico questo perfetto  
 Prosecco eletto ci dà lo splendido  
 nostro Canonico. Io lo conosco  
 egli è un po' fosco, e sembra torbido;  
 ma pur è un balsamo sì puro e sano,  
 che il Salorano,  
 il Fontignacco,  
 sol un Macacco  
 sguaiato  
 impazzato  
 dir potria, ch'è miglior vino  
 del Prosecco del Ghellino.<sup>64</sup>



Esplorando la natura sperimentale della forma ditirambica Canati si avventura addirittura nella scrittura di versi in francese, per ribadire la superiorità di questo Prosecco ai ben noti vini transalpini:

Ayez patience  
 Messieurs les François,  
 beuvez, s'il vous plait,  
 Fontignac, e Saintlorent:  
 ceux-cy sont des liqueurs  
 pour des enfants:  
 ayez patience,  
 je suis votre serviteur.  
 Tanto val questo Prosecco  
 ch'io per me nol cambierei  
 coll'Ambrosia degli Dei.<sup>65</sup>

Questi brani del *Roccolo* sono molto ben conosciuti, tanto che alcuni di essi vengono citati nell'attuale disciplinare del Prosecco e sono ricordati in ogni libro che parli di questo vino, anche se non sempre si presta la dovuta attenzione a due elementi che ci restituiscono l'immagine di un liquore molto diverso da quella Ribolla di Prosecco dei secoli precedenti, e invece ben più simile al Prosecco novecentesco, prodotto in Veneto, sebbene sui Colli Berici anziché nel trevigiano. Il vino di Canati è torbido – come ce lo figurava Adimari – e melaromatico, ossia ha un profumo di mela, uno dei marcatori primari di vini prodotti non da uve Ribolla, ma Glera, come gli attuali Prosecchi, e non viene descritto come un vino dolce. Certo, questo indizio va pesato per quello che vale: Canati di sicuro non sta scrivendo un trattato di enologia, e ci sbaglieremmo a prendere i suoi versi come un dettagliato resoconto delle caratteristiche del Prosecco del tempo, ma la scelta di questo particolare aggettivo è significativa.

## 5. Il Prosecco confuso

I testi letterari fin qui passati in rassegna hanno dimostrato che l'identità del Prosecco nel corso dei secoli è un oggetto in continuo divenire, frutto di molteplici negoziazioni e non sempre facilmente afferrabile. Anche per questo motivo sembra interessante ultimare la presente campionatura con l'esame di due opere in cui il Prosecco viene più o meno consapevolmente scambiato per un altro vino, a riprova ulteriore della fama instabile di questo multiforme vino.

Il primo caso è offerto dal popolare romanzo *La Marinella* (1844) di Tito Delaberenga, pseudonimo anagrammatico di Adalberto Thiergen, narratore originario della Boemia ma trasferitosi giovanissimo a Trieste. L'ispirazione in questo caso è cinquecentesca, tanto che per mettere a punto il setting storiografico Thiergen lavora fianco a fianco con il grande



storico e archeologo triestino Pietro Kandler: la storia di Marinella, figlia del garzone di un ricco usuraio, si sviluppa nel pieno della fallita congiura triestina per liberare la città dalla dispotica occupazione veneziana, non senza diretti richiami al movimento risorgimentale e al sogno di un'Italia unita capace di liberarsi dal dominio straniero.

Verso la fine del romanzo si legge un dialogo fra l'usuraio Falco e il giovane Lamberto, sul punto di uccidere il podestà veneziano per liberare Trieste. Entrambi sono molto turbati e incapaci di dissimulare la propria ansia, soprattutto Lamberto («l'idea di farsi traditore, assassino, lo avvilita»). Per farsi coraggio i due sorseggiano del vino da un fiasco che Falco aveva portato con sé, sebbene con scarsi risultati («Il vino, anziché accrescere, avea scemato la sua audacia»). Lo stato di agitazione del ragazzo è tale da farlo clamorosamente sbagliare nel tentativo di identificare quel vino che aveva consumato tutto d'un fiato:

«Questo vino è assai buono. Prosecco n'è vero?».

«Prosecco?» disse il Falco ch'era pure in un'ansia fortissima: «non è prosecco, è refosco».

«È vero, è dolce. Ho sbagliato di grosso».<sup>66</sup>

La pagina è utile a rappresentare in maniera icastica l'apprensione del ragazzo, che non soltanto non riconosce il Prosecco, un vino bianco e dolce, ma addirittura lo scambia per un vino rosso e secco come il Refosco, prodotto in Istria e nell'udinese. Eppure, fin dal tardo Cinquecento era stata istituita nella letteratura del tempo una precisa connessione fra Prosecco e Refosco; rileggendo le parole di Plinio circa il vino Pucino, Andrea Bacci, nel già citato *De naturali vinorum historia*, ricordava come l'autore latino, che pure riconosceva il Pucino come un vino bianco, avesse in realtà parlato anche di un'uva pucina, la più nera fra tutte le qualità di quel frutto («omnium nigerrimam»). Secondo Bacci l'uva pucina sarebbe stata quindi alla base di un corposo vino rosso prodotto non tanto nel triestino, quanto sui colli di Rosazzo, un po' più a nord:

Nam Pucinam uvam, quam idem Plinius [...] notavit omnium nigerrimam, a Pucinis quidem claris diversum reor fuisse genus. Sicut et de alio vini genere tradunt in his finibus ad Rosacium castrum, quod hodie non minus pretiosum in Germaniam defertur et in Bohemia, Falerno, ut aiunt.<sup>67</sup>

Infatti l'uva pucina, che Plinio definì la più nera di tutte le uve, io penso che fosse di un genere diverso da quella che dà i vini Pucini, che sono propriamente bianchi, come riferiscono che è invece quella di un altro tipo di vino prodotto in questo territorio presso l'abitato di Rosazzo, che oggi, ritenuto di egual valore, viene portato in Germania ed in Boemia, considerato, come dicono, molto simile al Falerno.<sup>68</sup>

Il Refosco, insieme al Pignolo, era il vino rosso che storicamente si produceva a Rosazzo,<sup>69</sup> e anche se forse Thiergen non aveva in mente questo passo nell'allestire la sua scena, alla luce di questa presunta parentela l'errore grossolano dell'inquieto Lamberto riesce meglio



scusabile.

Un altro fenomeno di confusione del Prosecco si ritrova in un'opera di natura autobiografica di poco successivo alla *Marinella*, il cui autore è un medico condotto che operava nel distretto di Prosecco, Giuseppe Schmutz. Nel suo memoriale, intitolato *I miei patimenti a Cattinara e Longera*, Schmutz esalta ancora una volta le qualità medicamentose dei vini friulani, accostando il Prosecco a un altro vino rosso del Carso, oggi prodotto in larga parte in Slovenia, ossia il Terrano:

Il vino (nero detto terrano e bianco Prosecco) è il migliore di questi contorni, il quale oltre le sue parti nutritive ed aromatiche, è quindi anco gustoso, ha la virtù di passare assai presto, sciogliendo così le stasi addominali ed emorroidali, non causando mal di capo od altra indisposizione o malessere.<sup>70</sup>

Appena più avanti, tuttavia Schmutz, rievoca i fasti dell'antico Pucino, riassegnando curiosamente l'identità di questo vino classico, il cui discendente non sarebbe il Prosecco, quanto piuttosto il Marzemino, un vitigno rosso storicamente molto diffuso in tutto il nord-est, ma particolarmente in Veneto, e più tardi coltivato in Trentino e in Lombardia:

Avvi un'altra qualità di vino nero ed è il cosiddetto marzamino, il quale già da 1800 anni addietro era altamente stimato, tanto che l'imperatrice romana Giulia ascriveva la sua longevità all'uso di questo eccellente liquore.<sup>71</sup>

La ragione di questa confusione è facilmente intuibile: il Marzemino, per un autore dell'Ottocento di cultura tedesca, era di certo il vino italiano più celebre in assoluto, perché immortalato nei versi del già citato *Don Giovanni* di Lorenzo Da Ponte, magistralmente messo in musica da Mozart. Per una sorta di fenomeno di attrazione, l'«eccellente marzemino» di quel libretto tardo-settecentesco aveva assunto su di sé un predicato che storicamente era sempre appartenuto al Prosecco; ancora una volta la letteratura gioca un ruolo fondamentale nella fortuna di un vino.

## 6. Dal Pucino al Prosechino: qualche conclusione

La fortuna del Prosecco nella storia letteraria di epoca moderna, come si è provato a documentare, è davvero straordinaria, e supera senza grande fatica i confini nazionali: si è già avuto modo di citare i resoconti inglesi di Fynes Moryson e di mostrare l'ampia eco della fortuna di questo vino in Germania e in Boemia. A consacrare universalmente la sua fama è tuttavia l'enciclopedismo settecentesco della transnazionale Repubblica dei Letterati, una rete di eruditi diffusa in tutta Europa, che condivideva la passione per un sapere capace di superare ogni sorta di barriera geopolitica.

A partire dal Settecento il Prosecco comincia a venire celebrato anche nelle grandi enciclopedie che questi eruditi andavano componendo – spesso in francese, la lingua della



cultura all'epoca – e che avevano una larghissima diffusione internazionale. Così prima Charles Maty, studioso che viveva a Leiden, in Olanda, e compilatore di un monumentale *Dictionnaire géographique universel*, stampato originariamente ad Amsterdam nel 1701, e poi Thomas Corneille, celebre drammaturgo, fratello dell'ancor più celebre Pierre, con la passione per l'enciclopedismo, nel terzo e ultimo volume del suo *Dictionnaire universel géographique et historique* uscito a Parigi nel 1708, menzionano il borgo di Prosecco, lodandone gli straordinari vini, discendenti dello stimato Pucino:

Prosecho: Bourg de la Carniole, anciennement Pucinum. Il est sur le Golfe de Trieste, à deux lieues de la ville, qui porte ce nom. Le Terroir de Prosecho produit des vins fort estimez.<sup>72</sup>

La reputazione così solida e fragorosa di erede dell'antico Pucino pare essersi tuttavia polverizzata nel corso del tempo, tanto che oggi la fama – letteraria e non – del Prosecco ha assunto forme molto distanti da quelle del vino prezioso e squisito di epoca moderna. Più che la magica selva del colle del Montello, «terreno ipersedimentato»<sup>73</sup> di memorie letterarie, che costituisce lo sfondo entro cui si stagliano le liriche del *Galateo in bosco* di Zanzotto, quando oggi viene evocato il Prosecco o il paesaggio in cui esso è prodotto, si tende a individuare un vino commerciale che si ricava da un ampio territorio vocato principalmente al profitto piuttosto che alla qualità.

Si prenda ad esempio il romanzo *Finché c'è Prosecco c'è speranza* (2010) del giallista veneto Fulvio Ervas,<sup>74</sup> nel quale l'ispettore Stucky, entrando e uscendo dalle osterie trevigiane, indaga sul presunto suicidio del conte Ancillotto, produttore di un Prosecco d'eccellenza ottenuto da pratiche agricole rispettose dell'ambiente che vanno in controtendenza con i metodi adottati dai vicini colleghi. Quando l'unica erede del conte minaccia di estirpare le vigne e di piantare esotici banani, i viticoltori della zona danno in escandescenze, portando alla luce un mondo fatto di avidità e di ricerca esclusiva del guadagno da parte di coloro che coltivano la Glera sui colli trevigiani.

Le pratiche di agricoltura massiva volta soltanto alla quantità e la denuncia di una generale noncuranza nei confronti dell'ambiente e del territorio sono uno degli aspetti più cupi della letteratura contemporanea sul Prosecco, che in molti altri romanzi viene citato con il diminutivo vagamente spregiativo di «Prosechino», impiegato per imitare certe ineleganti abitudini linguistiche contemporanee – è il caso, ad esempio, della *Sciagurata* di Annalisa Angelucci<sup>75</sup> o di *Mistero siciliano* di Mario Giordano<sup>76</sup> – o per metterle alla berlina – come nei *Ritratti italiani* di Alberto Arbasino<sup>77</sup> o in *Sono contrario alle emozioni* di Diego De Silva.<sup>78</sup>

In conclusione, sembra possibile arguire che raccogliere e serbare le memorie letterarie in grado di restituire il profilo cangiante del Prosecco nel corso dei secoli non è da considerarsi pratica oziosa riservata a un manipolo di dotti, ma può contribuire in maniera decisiva a



rilanciare i tanti prodotti vitivinicoli di alta qualità che tentano di emergere all'interno di uno scenario complessivo in cui non sembra esserci molto spazio per un prodotto diverso dal Prosecco o dal vino da Spritz. Valorizzare l'eredità storico-letteraria del Prosecco in maniera strategica e strutturale permetterebbe di promuovere più adeguatamente il territorio friulano e veneto e il suo Prosecco, aprendo le porte a un turismo enologico di stampo culturale e aiutando concretamente a far rivalutare questo vino anche in termini di costo a bottiglia – tra i più bassi nell'ambito dei vini spumanti internazionali.

Sviluppare uno *storytelling* organico capace di mettere questi documenti letterari al servizio del consumatore è fondamentale non soltanto per rivalutare il vino, ma per consolidare lo stretto rapporto tra paesaggio, produzione enologica e cultura del territorio, una connessione che in molti casi rende unici i vini italiani, a partire dal Prosecco. Una saggia operazione di difesa e valorizzazione del *made in Italy* dovrebbe puntare in maniera decisa sulla messa in rilievo di questo eccezionale patrimonio letterario che permette di radicare la produzione di determinati vini nella storia e di dar loro dignità attraverso la letteratura: nell'attuale mercato del vino, dai volumi certo imponenti, ma dalla competitività estrema, puntare su questo tratto distintivo potrebbe favorire una migliore collocazione del Prosecco e in generale dei vini italiani.

Certo, per avere effetti significativi, questa strategia dovrebbe essere coordinata dall'alto, coinvolgendo le amministrazioni regionali, i consorzi di produzione, le strade del vino e avere un riflesso anche nei disciplinari, che spesso trascurano questo aspetto storico-letterario o lo trattano in maniera superficiale, non senza grossolani errori: l'iniziativa di qualche singolo illuminato viticoltore, benché benemerita, non avrebbe lo stesso risultato, che potrebbe essere, dopo un adeguato periodo di assestamento, quello di ritrovarsi nel bicchiere non un banale Prosecco, ma l'antenato del prezioso Pucino.

Non da ultimo, bisognerebbe avere il coraggio di non schiacciare l'identità del Prosecco su un'immagine fissa e invariabile, che riflette ciò che questo vino è diventato negli ultimi decenni, ma valorizzare – anche a spese di un marketing aggressivo e omologante – la sua storia così variegata, cogliendo come un valore da salvaguardare la ricchezza che sta dietro alla continua negoziazione del suo profilo. Proprio questa ricchezza permette di promuovere non soltanto uno dei tanti ottimi prodotti enologici frutto di tecniche moderne, ma un vino nel quale si sedimentano memorie e saperi differenti, storie di uomini e paesaggi di diverse epoche, un vino che ci parla oggi, come ieri, del rapporto intimo e prezioso fra un territorio e gli uomini che lo abitano.

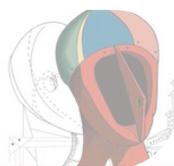


## NOTE

- 1 I dati, aggiornati al 2021, sono ricavati dal Consorzio Tutela Prosecco DOC e si leggono su <http://www.inumeridelvino.it/2023/01/prosecco-doc-dati-di-produzione-e-vendita-2021.html#more-58553> (consultazione: 6 aprile 2023).
- 2 Il Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco”, approvato con D. M. del 17.07.2009 e variamente modificato sino D. M. del 31.07.2020 è consultabile sul sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
- 3 Cfr. infra § 1.
- 4 Alludo in particolare a Colombo 2012 e Colombo 2014.
- 5 *Naturalis historia* XIV.60.
- 6 Colombo 2012: 31-39.
- 7 Per un profilo di Bonomo si veda Rill 1971, o la più estesa monografia di Di Brazzano 2005.
- 8 Colombo 2012: 41-45.
- 9 Su Domenichi si veda la recente collettanea curata da Garavelli 2015. Le sue rime sono state edite recentemente da Roberto Gigliucci (Domenichi 2004).
- 10 Plinio 1561: 435
- 11 Colombo 2012: 78.
- 12 Moryson 1617: 102.
- 13 Münster 1558: 763.
- 14 Sul tentativo di far rivivere la classicità nel Cinquecento italiano si rimanda all’imprescindibile contributo di Burke 1999.
- 15 Lando 1994: 142.
- 16 Mattioli 1548: 638.
- 17 *Ibidem*.
- 18 Cardano 1580: 181.
- 19 Canoniero 1608: 44-45.
- 20 Bacci 1596: 328.
- 21 La traduzione è tratta da Bacci 1985-1992: VI, 74.
- 22 Lunardi 1588: 238.
- 23 *Ivi*, p. 239.
- 24 Fracastoro 1739: 39.
- 25 Sulla cosiddetta «fase penitenziale» degli Incogniti cfr. Metlica 2011: 8; in generale sulla poesia di questi accademici veneziani si veda Lattarico 2012.
- 26 Lupis 1689: 466.
- 27 Della Croce 1698: 440-442.
- 28 Carli 1788: 216-217.
- 29 Asquini 1741: 18-19.
- 30 Della Corte 1973: 33.
- 31 La traduzione a testo è tratta da Bacci 1985-1992: VI, 74. Si riporta di seguito il testo originale latino: «Recenti etiam inquit, memoria Federici Bavari Caesaris, celebre, qui dum iuxta Noricos diutinam habens stationem, praecipuam retulit huic vino laudem, quod tam incolumen, ac longavam dixerit vitam. Inventumque, eius vini dolium sub Spelunca quadam centum annorum, pro caelesti quodam poculo servari iussit, ac selecta quotannis ex eco amphora ad aegrotantium usum, tantundem puri musti superinfundi solitum, ac eadem laude diu perseverasse electissimum», Bacci 1596: 328.
- 32 Gamba 1845: 481.
- 33 *Ivi*, pp. 481-482.



- 34 Dottori 1987: 158.  
 35 Vescovo 1987: 62.  
 36 Mondini 1693: 24.  
 37 Ivi: 25.  
 38 Ivi: 26.  
 39 Cacasseno 1713: 9.  
 40 Ivi: 12.  
 41 Ibidem.  
 42 Stuparich 1948: 27.  
 43 «Prosecco gelato, patatine, salatine al posto di bibite e biscotti», Lugli 2012: 114.  
 44 «“Ho bottigliette di prosecco e un po’ di patatine”. Versò il prosecco in due bicchieri di plastica, aprì il sacchetto di patatine e lo mise tra loro sulla scrivania», Costantini 2020.  
 45 Colombo 2012: 87.  
 46 Fortis 1774: II, 99.  
 47 Gardner Wilkinson 1848: I, 100.  
 48 Per un profilo biografico di Antonio Carpené cfr. Cella 1977. Un precedente riferimento che già situa la produzione di Prosecco sui colli di Conegliano nella seconda metà del Settecento si evince da un articolo di Francesco Maria Malvolti, pubblicato nel «Giornale d’Italia, spettante alla scienza natuale, e principalmente all’agricoltura, alle arti, ed al commercio» del 1772, in cui l’autore, censore dell’Accademia di Conegliano, ricorda come sui colli di quella zona si producano squisiti «marzemini, bianchetti, proseccchi, moscadelli, malvasie, grossari» (Malvolti 1772: 390).  
 49 Partenopeo 1604: 12.  
 50 Sul teatro di Ivanovich cfr. Bellina 2000 e Zucchi 2016.  
 51 Ivanovich 1665.  
 52 Prologo 1665: B3v.  
 53 Ivi, C1v-C2r.  
 54 Parini 1961: 80.  
 55 Altan 1702: 60.  
 56 Adimari 1716: 73-74.  
 57 Marzo Magno 2010: 139.  
 58 Su Bartoloni e sul suo lavoro di storiografo a Praga cfr. Catalano 2011.  
 59 Bartoloni 1717: 7.  
 60 Ivi: 45.  
 61 Fregoni 1999.  
 62 «Assai Ribola, / mettimi in gola, / e del Prosecco / non stiam a stecco; / Trieste n’ha / e’l manda in qua. / Evoè, evoè / vo’ ch’a bizzateffè sia dato a me», Chiari 1738: 328.  
 63 Il rimedio consigliato da un dottore a un paziente cardiopatico nel Ribaltone dell’Austria asburgica di Pinguentini è quello di bere ogni giorno «tre bicchierini di prosecco (vino fatto con l’uva passa), un vero nettare» (Pinguentini 1968: 213).  
 64 Canati 1754: 29.  
 65 Ivi: 29-30.  
 66 Thiergen 1844: 258.  
 67 Bacci 1596: 328.  
 68 Bacci 1985-1992: VI, 74.  
 69 Fra i documenti storici che sottolineano il fatto che Refosco e Pignolo fossero vini coltivati a Rosazzo si ricordano le lettere tardo settecentesche di Antonio Zanon (Zanon 1831: 25), uno fra i primi a descrivere la tecnica enologica con cui si produceva il Prosecco.



- 70 Schmutz 1870: 4.  
 71 Ibidem.  
 72 Corneille 1708: III, 180; simile anche il dettato di Maty 1701: 786.  
 73 Zanzotto 2011: 609.  
 74 Ervas 2010.  
 75 Angelucci 1995: 67.  
 76 Giordano 2017.  
 77 Arbasino 2014.  
 78 De Silva 2011: 6.

#### BIBLIOGRAFIA

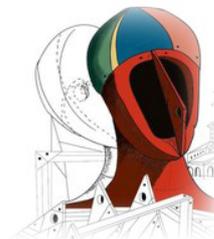
- Adimari L. (1716), *Satire*, Amsterdam, Roger.  
 Altan E. (1702), *La Romilda*, Venezia, Lovisa.  
 Angelucci A. (1995), *La sciagurata*, Milano, Baldini & Castoldi.  
 Arbasino A. (2014), *Ritratti italiani*, Milano, Adelphi.  
 Asquini B. (1741), *Ragguaglio geografico storico del territorio di Monfalcone nel Friuli*, Udine, Murera.  
 Bacci A. (1596), *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem*, Romae, Mutiis.  
 Bacci A. (1985-1992), *Storia naturale dei vini d'Italia e dei conviti degli antichi in sette libri*, 7 voll., Torino, Toso.  
 Bartoloni P. D. (1717), *Bacco in Boemia. Ditirambo in onore del vino di Melnich*, Praga, Elm.  
 Bellina A. L. (2000), *Brevità, frequenza e varietà: Cristoforo Ivanovich librettista e storico dell'opera veneziana*, «Musica e storia», vol. VIII, pp. 367-390.  
 Burke P. (1999), *The Italian Renaissance: Culture and Society in Italy*, Princeton, Princeton University Press.  
 Cacasseno (1713), *Le Pazzie del superbo e buggiardo don Cacasseno*, Venezia, Lovisa.  
 Canati V. (1754), *Il Roccolo, ditirambo*, Venezia, Pezzana.  
 Canoniero P. A. (1608), *Le lodi et i biasimi del vino*, Viterbo, Discepolo.  
 Cardano G. (1580), *De rerum varietate, libri XVII*, Lugduni Batavorum, Honoratum.  
 Carli G. R. (1788). *Delle antichità italice*, vol. I, Milano, S. Ambrogio Maggiore.  
 Catalano A. (2011), *Dal servizio di principi e granduchi alla ricerca storica. Pietro Domenico Bartoloni da Empoli e le Istorie de' duchi e re di Boemia*, «Studi Slavistici», vol. VIII, pp. 281-298.  
 Cella S. (1977), *Carpené, Antonio*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 12, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, vol. XX.  
 Chiari F. R. (1738), *I dieci paradossi faceti e morali*, Venezia, Corona.  
 Colombo F. (2012), *Prosecco perché? Le nobili origini di un vino triestino*, Trieste, Luglio.  
 Colombo F. (2014), *Prosecco: patrimonio del Nordest*, San Dorligo della Valle, Luglio.  
 Corneille T. (1708), *Dictionnaire universel géographique et historique*, III voll., Paris, Coignard.  
 Costantini R. (2020), *Da molto lontano. I nuovi casi del commissario Balistreri*, Venezia, Marsilio.  
 Della Corte C. (1973), *Le terre perse*, Milano, Mondadori.  
 Della Croce I. (1698), *Historia antica e moderna, sacra e profana, della città di Trieste*, Venezia, Albrizzi.  
 De Silva D. (2011), *Sono contrario alle emozioni*, Torino, Einaudi.  
 Di Brazzano S. (2005), *Pietro Bonomo (1458-1546), diplomatico, umanista e vescovo*, Trieste, Parnaso.



- Domenichi L. (2004), *Rime*, a cura di R. Gigliucci, Torino, RES.
- Dottori C. (1986), *L'asino*, a cura di Antonio Daniele, Roma, Laterza.
- Ervas F. (2010), *Finché c'è Prosecco c'è speranza*, Milano, Marcos y Marcos.
- Fortis A. (1774), *Viaggio in Dalmazia*, 2 voll., Venezia, Milocco.
- Fracastoro G. (1739), *Della Sifilide*, Verona, Ramanzini.
- Fregoni M. (1999), *La storia dei vini con le bollicine*, in *Il vino tra sacro e profano. Vite e vino nelle raccolte casanatensi*, Milano, Aisthesis, pp. 279-285.
- Gamba B. (1845), *Raccolta di poesie in dialetto veneziano d'ogni secolo*, Venezia, Cecchini.
- Garavelli E. (2015), *Lodovico Domenichi (1515-1564): curatore editoriale, volgarizzatore, storiografo. Una raccolta di studi per il quinto centenario della nascita*, Piacenza, TIP.LE.CO.
- Gardner Wilkinson J. (1848), *Dalmatia and Montenegro, with a journey to Mostar in Herzegovina*, London, Murray.
- Giordano M. (2017), *Mistero siciliano*, Roma, Newton & Compton.
- Ivanovich C. (1665), *La Circe, drama per musica*, Vienna, Cosmerovio.
- Lando O. (1994), *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia*, a cura di G. e P. Salvatori, Bologna, Pendragon.
- Lattaric J.-F. (2012), *Venise incognita: essai sur l'académie libertine au XVII siècle*, Paris, Champion.
- Lugli M. (2012), *Il guardiano*, Roma, Newton & Compton.
- Lunardi F. (1588), *La verità descritta con modo facile*, Ravenna, Tebaldini.
- Lupis A. (1689), *I mostri dell'huomo*, Venezia, Ruinetti.
- Malvolti F. M. (1772), *Per la riduzione della Pubblica Accademia di Conegliano del 26 Febbraio 1772*, «Giornale d'Italia, spettante alla scienza naturale, e principalmente all'agricoltura, alle arti, ed al commercio», vol. VIII, Venezia, Milocco, pp. 388-391.
- Marzo Magno A. (2010), *Piave. Cronache di un fiume sacro*, Milano, Il saggiatore.
- Mattioli P. A. (1548), *Il Dioscoride*, Venezia, Valgrisi.
- Maty C. (1701), *Dictionaire géographique universel*, Amsterdam, Halma.
- Metlica A. (2011), *Letteratura licenziosa e pamphlet libertino*, in F. Pallavicino, *Libelli Antipapali. La Baccinata, Il Divorzio celeste*, Alessandria, pp. 1-45.
- Mondini T. (1693), *Pantalone mercante fallito*, Venezia, Lovisa.
- Moryson F. (1617), *An itinerary written by Fynes Moryson first in the latine tongue, and then translated by him into English*, London, Beale.
- Münster S. (1558), *Sei libri della cosmografia universale*, Basilea, Henrico Pietro Basileense.
- Parini G. (1961), *Opere*, a cura di G. M. Zuradelli, Torino, UTET.
- Partenopeo E. (1604), *Descrittione della nobilissima patria del Friuli*, Udine, Natolini.
- Pinguentini G. (1968), *Il ribaltone dell'Austria asburgica, 1915-1918. Ricordanze d'un triestino*, Trieste, Cappelli.
- Plinio G. (1561), *Historia naturale*, tradotta per L. Domenichi, Venezia, Giolito.
- Prologo (1665), *Prologo, intermezzi e finale per l'Opera da rappresentarsi il giorno natalitio della Sacra Cesarea Maestà dell'Imperatore*, Vienna, Cosmerovio.
- Rill G. (1971), *Bonomo, Pietro*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 12, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, p. 344.
- Schmutz G. (1870), *I miei patimenti a Cattinara e Longera: racconto vero tratto dagli episodj della vita del Medico-condotto*, Trieste, Weis.
- Stuparich G. (1948), *Trieste nei miei ricordi*, Milano, Garzanti.
- Thiergen A. (1844), *Marinella: racconto triestino del secolo XVI*, Trieste, Papisch.



- Vescovo P. (1987), *Per la storia della commedia cittadina veneziana pregoldoniana*, «Quaderni veneti», vol. V, pp. 37-80.
- Zanon A. (1831), *Lettere famigliari*, Udine, Vendrame.
- Zanzotto A. (2011), *Tutte le poesie*, a cura di S. Dal Bianco, Milano, Mondadori.
- Zucchi E. (2016), *La drammaturgia musicale di Cristoforo Ivanovich nella crisi delle istituzioni repubblicane: il caso di Il Coriolano*, in Baroni G. e Benussi C., *Letteratura dalmata italiana*, Pisa-Roma, Serra, pp. 272-277.



ARS COQUINARIA, ARTUSI E ALTRE MENSE

*Ali-menti, comporta-menti, menti:  
discorso sull'intelligenza alimentare*

LUCA FALASCONI, ANDREA SEGRÈ

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
Corresponding author e-mail: [luca.falasconi@unibo.it](mailto:luca.falasconi@unibo.it) e [andrea.segre@unibo.it](mailto:andrea.segre@unibo.it)

**ABSTRACT**

*Il Pane da sempre e per molti, è vita sia, nella versione “selvaggia” che “raffinata”. Con la diffusione massiva, negli anni '50, di un alimento raffinato come il pane, si riscontra sicuramente un “miglioramento” dal punto di vista estetico di questo alimento essenziale ma, paradossalmente, non dal punto di vista nutrizionale. È vero sì che il pane perde il suo potere stupefattivo (non c'è più necessità di attenuare i morsi della fame quantitativa) ma contemporaneamente perde anche una parte importante del suo potere nutrizionale (fame qualitativa).*

*Questo appena accennato non è, però, l'unico paradosso dei moderni sistemi alimentari, nei decenni susseguenti gli anni '50 si è venuto ad alterare il rapporto tra il cibo e l'uomo, si è passati da eccessi estremi a penurie drammatiche, da tradizionali utilizzi del cibo a impieghi nuovi e concorrenti, dalle sovrapproduzioni agli sprechi. In altri termini possiamo parlare di “disuguaglianza che coesiste”, di “impiego non ottimale delle risorse alimentari” e di spreco.*

*A fronte di ciò è quindi arrivato il momento, così almeno pensiamo, di riappropriarci del senso e del valore del cibo, e la chiave di volta è l'I.A., ma nell'accezione dell'Intelligenza Alimentare.*

*Bread has always been life, both in the “wild” and “refined” versions. In the 1950s, with wide diffusion of a refined version of bread, there was an “improvement” from the aesthetic point of view but, paradoxically, not on the nutritional point of view. With this change, bread lost its stupefying power (there was no longer any need to alleviate the pangs of quantitative hunger) but at the same time it also lost an important part of its nutritional power (qualitative hunger).*

*This just mentioned is not the only paradox of modern food systems; in the decades following the 1950s the relationship between food and man began to alter, we went from extreme excesses to dramatic scarcity, from traditional uses of food to new and competing uses, from overproduction to waste. In other words we can talk about “coexisting inequality”, “suboptimal use of food resources” and waste.*

*Now the time has come, at least so we think, to reclaim ourselves both meaning and value of food, and the key is AI, but in the sense of Food Intelligence.*

**KEYWORDS**

*Cibo, Selvaggio, Raffinato, Paradossi alimentari, Eccesso, Scarsità, Spreco, Intelligenza Alimentare, Food, Wild, Refined, Food Paradoxes, Excess, Scarcity, Waste, Food Intelligence*



## 1. Dal Selvaggio al Raffinato

Pianta, che vive e cresce nelle selve, selvatica, non coltivata». Ecco il primo significato del termine selvaggio che possiamo ritrovare nel dizionario Treccani on line (<https://www.treccani.it/vocabolario/selvaggio/>). Questa, però, è solo una delle sei differenti declinazioni che può avere l'aggettivo selvaggio. Analogamente, sempre nel dizionario Treccani si legge: «di luogo o terreno coperto di bosco, o dove crescono piante selvatiche, e in genere non coltivato, incolto, deserto: una landa selvaggia; [...] et quanto in più selvaggio Loco mi trovo e 'n più deserto lido, Tanto più bella il mio pensier l'adombra [...] (Canzoniere – Petrarca)».

Rimanendo sempre alla fonte Treccani, possiamo anche leggere «di persona, che vive o è abituata a vivere lontano dalla città o da centri abitati e civili; rozzo, zotico; [...] Verranno al sangue, e la parte selvaggia Cacerà l'altra con molta offensione [...] (Inferno canto 6 - Dante), la parte dei Bianchi, definita selvaggia dal poeta perché capeggiata dai Cerchi, gente rustica venuta dal contado».

Se leghiamo al pane questo termine, possiamo affermare che il pane, nella storia passata, era l'indice che palesava la condizione umana e la classe di appartenenza. Il pane rappresentava, infatti, uno status symbol, a seconda del suo colore che variava dalla gamma dai colori più scuri (marrone e nero) a quelli più chiari (giallo paglierino e bianco). La scarsità dei grani nobili (della famiglia del *Triticum*), infatti, costringeva una parte della popolazione, quella più povera e residente nel "contado", a utilizzare granaglie varie, per così dire "selvagge" (nel senso di piante non coltivate), che conferivano al pane un colore piuttosto scuro (marrone-nero) senza, quindi, tenere troppo in considerazione la qualità delle miscele, perché l'obiettivo era quello di sfamarsi. Quindi nei mix di granaglie entravano a far parte, così come specifica Piero Camporesi nel suo *Il pane selvaggio*, «graminacee dai semi stupefattivi come il loglio e una sua varietà chiamata nel Bolognese «ghiottone» e altrove «gittone» o «ghittonne», erba dai neri grani usata come foraggio o per nutrimento di galline e capponi ai quali, anziché nuocere, affrettava l'ingrasso».

Quindi per chi se lo poteva permettere, economicamente parlando, il pane era di colore bianco, mentre per chi non se lo poteva permettere, il pane era nero. Ma le granaglie dai semi "stupefattivi" non avevano solo il compito di sopperire alla mancanza dei semi più nobili, ma, vista la loro natura, anche quello di creare delle sorti di narcosi indotte da pane adulterato, che avevano anche il compito di attenuare i "morsi della fame", effetto particolarmente apprezzato nel "contado".

Ad un certo punto della storia recente (anni '50 del ventesimo secolo), nella produzione del pane si passa dal selvaggio al raffinato. Raffinato però non inteso in senso figurato, cioè di un qualcosa «di molto fine e ricercato, che raggiunge un alto livello di squisitezza o perfezione» (<https://www.treccani.it/vocabolario/raffinato/>), quanto piuttosto come associato ai cibi, e nello specifico il pane, che vengono sottoposti a svariati e ripetuti processi



di lavorazione. L'obiettivo di questo iter è, da un lato, quello di migliorare ed aumentarne il gusto e il sapore dei cibi e, dall'altro, di renderli più adatti a un consumo che porti a un risparmio di tempo nella loro preparazione e consumo.

Il motivo per il quale è proprio il pane è il primo alimento a transitare dal selvaggio al raffinato è presto detto: tra i primi prodotti che vengono raffinati, quello più utilizzato è la farina bianca, la materia prima del pane. Tale tipo di farina viene introdotta in modo massivo nell'alimentazione a partire dagli anni '50. Viene considerata più digeribile, sicuramente più facile da lavorare ed anche maggiormente capace di saziare. Queste caratteristiche positive hanno però anche un corrispettivo negativo: la raffinazione porta, infatti, a un impoverimento della farina, in quanto si perde totalmente la crusca e il germe, entrambi ricchi di sostanze preziose. La farina bianca presenta, quasi esclusivamente, amido e proteine di qualità ridotta, poche vitamine, perché la maggior parte si perdono durante la lavorazione, così come vengono persi la metà degli acidi grassi polinsaturi e una parte consistente dei sali minerali.

Quindi, nella diffusione di un alimento raffinato come il pane, si riscontra sicuramente un "miglioramento" dal punto di vista estetico ma, paradossalmente, non dal punto di vista nutrizionale. È vero sì che il pane perde il suo potere stupefattivo (non c'è più necessità di attenuare i morsi della fame quantitativa) ma contemporaneamente perde anche una parte importante del suo potere nutrizionale (fame qualitativa).

## 2. I paradossi alimentari

Quello appena accennato non è, però, l'unico paradosso dei moderni sistemi alimentari. Il percorso iniziato dalla raffinazione dei cibi negli anni '50, proseguito con il boom della rivoluzione verde degli anni '60-'70 e giunto ai giorni nostri con l'ingegneria genetica, non ha fatto che aumentare e acuire il numero e l'intensità dei paradossi. Si è venuto ad alterare il rapporto tra il cibo e l'uomo, si passa da eccessi estremi a penurie drammatiche, da tradizionali utilizzi del cibo a impieghi nuovi e concorrenti, dalle sovrapproduzioni agli sprechi. In altri termini possiamo parlare di "disuguaglianza che coesiste", di "impiego non ottimale delle risorse alimentari" e di spreco.

Ma che cosa intendiamo con disuguaglianza che coesiste? Ecco pochi ma significativi dati che possono spiegare questa affermazione. Gli Stati Uniti, per esempio, che rappresentano il 5% della popolazione mondiale, consumano un terzo delle risorse alimentari del Pianeta,<sup>1</sup> accentuando in modo continuo il contrasto tra sovra nutrizione e denutrizione. Ma anche in paesi in via di sviluppo come Messico, Egitto e Sudafrica, tale dualismo è ben presente, infatti, oltre la metà degli individui adulti è in sovrappeso e circa un quarto è obeso. Ancora, i paesi dell'Africa subsahariana (es. Nigeria e Uganda), pur essendo afflitti da denutrizione e carestie, si stanno confrontando con il problema dell'obesità (Popkin B.M., 2017). La disuguaglianza che coesiste significa pure che al mondo abbiamo da un lato 862



milioni di denutriti che costituiscono una parte dei 2,3 miliardi di mal nutriti e dall'altro contiamo 800 milioni di obesi che fanno parte dei 2 miliardi di persone in sovrappeso.<sup>2</sup> Ma gli attuali sistemi alimentari risultano essere anche un lampante esempio di un impiego non ottimale della risorsa cibo. Viviamo in un importante sistema competitivo, così come i dati qui di seguito evidenzieranno, che possiamo esprimere con la lingua inglese, in questo caso più immediata ed efficace: *food vs feed* e *food vs fuel*.

Proviamo a rendere più chiaro in cosa consiste questa competizione. Cosa significa *food vs feed*? Significa che 1/3 della produzione alimentare globale è destinato alla nutrizione di circa tre miliardi di animali da allevamento. Se è vero che questi animali saranno poi destinati al consumo alimentare umano (*food*), è altrettanto vero che la conversione di quel terzo di risorse vegetali in risorse animali è una conversione in perdita. Infatti, il rapporto di conversione da mangimi per animali a cibo per gli umani varia da 3:1 a 4:1, a seconda della specie animale (Pimentel D. et al., 2003). Questo significa, ad esempio, che per produrre 1 kcal di carne bovina servono 4 kcal di vegetali e che per produrre 1 kcal di carne suina servono 3 kcal di vegetali; quindi, in definitiva, una perdita netta! Per comprendere ancor meglio quanto appena affermato, possiamo esprimere questa prima competizione con altri dati, quelli relativi al numero di persone che possono essere nutrite da un ettaro di terreno in funzione di cosa ci viene coltivato. Il numero di persone nutrite in un anno per ettaro varia notevolmente: da 22 persone se lo destiniamo alla produzione di patate a 19 per il riso, fino a solo 1 o 2 persone se lo destiniamo alla produzione di foraggio che poi utilizziamo per nutrire rispettivamente bovini o ovini (Pimentel D. et al., 2003). Nonostante questa conversione in perdita tra “mondo vegetale e mondo animale”, la produzione e il consumo di carne pro-capite è in costante aumento. Secondo la FAO,<sup>3</sup> dal 1967 la produzione di pollame è aumentata di circa il 700%, quella della carne di maiale del 290%, quella della carne di ovina del 200%, ed infine quella della carne di bovini del 180%.

La competizione tra *food* e *feed* non è l'unica: come già accennato, abbiamo anche quella tra *food* e *fuel*. In questi ultimi anni si è registrata, a livello planetario, una forte crescita della domanda di biocarburanti, cioè carburanti che vengono prodotti a partire da materie prime vegetali, quali soia, mais, girasole. Nei soli Stati Uniti, tra il 2005 al 2013, le tonnellate di mais destinate a questo uso sono passate da 41 a 187 milioni, e oggi assorbono circa un terzo dei raccolti (Michael C. et al., 2017). Anche in questo caso proviamo ad utilizzare qualche dato per spiegare cosa significa la competizione tra *food* e *fuel*. Il quantitativo di materia prima vegetale (mais o soia) necessario per produrre una quantità di biocarburante per fare un pieno a un'automobile di grossa cilindrata (95 litri), è lo stesso quantitativo che serve per nutrire un essere umano per circa 1 anno (Brown, 2013).

Venendo all'ultimo dei paradossi cui abbiamo fatto cenno, vale a dire lo spreco alimentare, condividiamo anche in questo caso alcuni dati che, definendo il contesto di riferimento, ci permetteranno di dare consistenza ed evidenza al fenomeno. Tali dati sono relativi all'Italia,



ma hanno dimensioni simili (in alcuni casi con variazioni in più, in altri in meno) in tutti i paesi sviluppati. Nel nostro paese, tutti i giorni tutti gli abitanti attualmente residenti (circa 60 milioni) hanno a disposizione, e quindi potrebbero acquistare e consumare, una quantità di cibo capace di fornire in media poco meno di 3.700 kcal *pro capite*.<sup>4</sup> Considerando che, sempre mediamente, per vivere in modo sano dovremmo consumare tra le 1.800 e le 2.200 kcal, possiamo affermare che abbiamo a disposizione, ogni giorno e per ogni italiano, poco meno del doppio di ciò che ci servirebbe per una corretta e sana alimentazione. Se questi dati li confrontiamo con quelli relativi al fenomeno del sovrappeso, possiamo condividere una considerazione approssimativa ma intuitiva, che ci permetterà di introdurre quest'ultimo paradosso. In Italia il 50% degli uomini, il 34% delle donne e il 24% dei bambini in età compresa tra i 6 e gli 11 anni è in sovrappeso (Masocco M et al., 2023). Ciò pone in risalto come, in realtà, non tutto il cibo che ogni italiano ha a disposizione venga consumato. Se così non fosse, alimentandoci con quasi il doppio di cui abbiamo bisogno, risulteremmo tutti in sovrappeso e molti addirittura obesi. Capiamo benissimo che quanto appena affermato è piuttosto semplicistico e riduttivo, ma ci fornisce una prima indicazione di come in realtà non tutto il cibo che produciamo venga poi consumato. Che fine fa quindi tutta questa quantità di cibo che non consumiamo? Purtroppo, viene sprecato, cioè viene smaltito e distrutto.

Tale conclusione è confermata, tra le altre fonti, dalla FAO che stima che 1/3 del cibo prodotto al mondo viene perso o sprecato lungo il percorso che compie dal campo alla tavola. Tale quantità di cibo basterebbe per mantenere in salute 4 volte il numero degli attuali sottonutriti. Nei paesi in via di sviluppo lo spreco si localizza prevalentemente a monte della filiera agroalimentare (6-11 kg pro-capite). Nei paesi sviluppati, invece, lo spreco si localizza principalmente a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (95-115 kg pro-capite) (FAO, 2019).

A livello mondiale c'è una crescente consapevolezza rispetto al fenomeno "spreco alimentare" e suo impatto ambientale, economico, sociale e nutrizionale. Questo interesse è legato a fattori quali la crescente insicurezza alimentare globale - con la prospettiva di dover sfamare 9 miliardi di persone nel 2050 -, l'impennata dei prezzi alimentari e l'impatto prodotto sulle risorse naturali proprio dalla produzione, trasformazione, trasporto, consumo e smaltimento dei beni alimentari.

Lo spreco alimentare, quindi, sta diventando un problema globale sempre più significativo, anche perché si materializza lungo tutta la filiera, comprendendo materie prime agricole, cibo scartato nei processi di trasformazione industriali e artigianali, nella distribuzione, nella vendita all'ingrosso e al dettaglio e nella ristorazione, così come gli sprechi di cibo, prima, durante o dopo la preparazione dei pasti in casa. A livello globale, come precedentemente accennato, circa un terzo del cibo prodotto viene perso o sprecato. La stessa FAO stima, inoltre, che la produzione agricola mondiale potrebbe nutrire abbondantemente 12 miliardi



di esseri umani, poco meno di una volta e mezzo la popolazione attualmente presente sulla terra.

Quindi il vero problema non è se il cibo sia prodotto in modo sufficiente ma il fatto che i beni alimentari siano inegualmente distribuiti sia sul piano sociale, fra ceti ricchi e ceti poveri della popolazione, sia dal punto di vista geografico, tra il nord (ovest) del mondo e il sud (est) del mondo, che da quello economico tra paesi economicamente sviluppati e in via di sviluppo.

### **3. Intelligenza alimentare**

Come abbiamo potuto vedere, il nostro rapporto con il sistema alimentare è costellato di numerosi paradossi; è quindi arrivato il momento, così almeno pensiamo, di riappropriarci del senso e del valore del cibo.

Però è altrettanto vero che siamo in un momento storico in cui, in molti casi, vi è un forte scollamento tra ciò che conosciamo e ciò che mettiamo in pratica e viviamo nel quotidiano, anche nella sfera alimentare. Tutti noi siamo informati e probabilmente conosciamo almeno un modello alimentare sano e sostenibile, ma, nella realtà, quanti di noi ne fanno un proprio stile di vita mettendolo in pratica?

Oggi, sempre più, riusciamo grazie alla tecnologia ad arricchire quotidianamente il nostro bagaglio di conoscenze con informazioni precise, accurate, particolareggiate ed esaurienti. Tuttavia, questa grande disponibilità immediata di tanta buona informazione, raggiungibile con una certa facilità (quasi troppo per le nostre capacità di apprendimento) può creare, da un lato, spavento e repulsione e, dall'altro, assuefazione, come dopo un'abbuffata luculliana. Ciò quindi ci porta, in molti casi, a non applicare, e quindi a vivere nel quotidiano, quello di cui siamo entrati in possesso in termini di conoscenza. Molti di noi conoscono i benefici che potrebbe apportare alla nostra salute l'adozione della dieta Mediterranea, molti di noi sanno cosa dovrebbero fare per adottarla, ma pochi di noi nel quotidiano lo fanno. Quindi accade che questo nostro sapere, che non viene calato nella quotidianità, non ha quel risvolto salutistico che in teoria potrebbe avere.

È proprio qui quindi che entra in gioco l'intelligenza alimentare. Ma che cos'è l'intelligenza alimentare? È un approccio all'alimentazione arcaico ma allo stesso tempo contemporaneo che ci permette di comprendere che il cibo e chi lo consuma vengono e condividono lo stesso ambiente e territorio in cui sono nati e si sono sviluppati. Il cibo, quindi, non può essere considerato solo come carburante per la "macchina corpo". Il cibo è una realtà viva e vitale, prodotto e maturato in un dato luogo in condizioni precise, grazie a conoscenze e saperi sviluppati nel tempo, capace di cedere la vitalità che l'ambiente in cui si è sviluppato e il lavoro di chi l'ha prodotto sono stati in grado di trasferirgli.

È su questi aspetti che l'intelligenza alimentare si deve soffermare, su quelli che potremmo definire contenuti "altri" oltre a quello strettamente nutrizionale. L'intelligenza alimentare



può fornirci gli strumenti per utilizzare e valorizzare al meglio questi contenuti altri e trasferirli nella quotidianità.

L'intelligenza alimentare è quindi piena consapevolezza dell'atto di alimentarsi che si attiva nel momento in cui scegliamo dove andare ad acquistare il cibo, che prosegue poi nella selezione dello stesso da portare a casa. Ma non si ferma qua, continua poi con il guidarci nella trasformazione del cibo in alimento attraverso la cottura e l'abbinamento con altri ingredienti e termina nella scelta di dove e con chi consumare i piatti preparati.

In questo modo diventa quindi possibile integrare le varie e numerose conoscenze sull'alimentazione che abbiamo acquisito e il vivere quotidiano.

L'intelligenza alimentare, in definitiva, ci permette di sviluppare le capacità per intraprendere uno sviluppo equilibrato e sano attraverso scelte alimentari legate a una maggiore qualità della vita, della sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Ma anche di risvegliare quella consapevolezza di poter influire - individualmente e collettivamente - sulla realtà del sistema alimentare. È necessario quindi sostenere lo sviluppo di una cultura basata sull'intelligenza alimentare.

---

#### NOTE

<sup>1</sup> Nostra elaborazione da dati estrapolati dal database della FAO (<https://www.fao.org/faostat/en/#home>).

<sup>2</sup> Ibidem.

<sup>3</sup> Ibidem.

<sup>4</sup> Ibidem.

#### BIBLIOGRAFIA

Brown L. (2013), *9 miliardi di posti a tavola*, Milano, Edizioni Ambiente.

Camporesi P. (2016), *Il pane selvaggio*, Milano, il Saggiatore.

European Commission (2017), *Preparatory study on food waste across EU 27*, Bruxelles, EC.

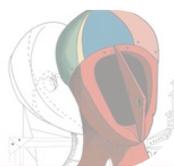
FAO (2019), *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*, Roma, FAO.

Jackson T. (2011), *Prosperità senza crescita. Economia per il Pianeta reale*, Milano, Edizioni Ambiente.

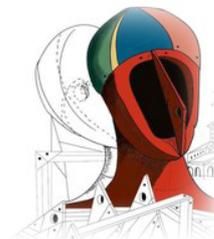
Masocco M., Minardia V., Contoli B., Minelli G., Manno V., Cobellis L., Greco D. (2023), *Sovrappeso e obesità nella popolazione adulta in Italia: trend temporali, differenze socio-anagrafiche e regionali con focus sulla Regione Campania*, «Bollettino epidemiologico nazionale, Istituto Superiore di Sanità», 4 (1), pp. 1-8.

Michael C. Wimberly, Larry L. Janssen, David A. Hennessy, Moses Luri, Niaz M. Chowdhury, Hongli Feng (2017), *Cropland expansion and grassland loss in the eastern Dakotas: New insights from a farm-level survey*, «Land Use Policy», v. 63, pp. 160-173.

NRDC (2012), *Wasted: How America is losing up to 40 percent of its food from farm to landfill*, Available at: <http://www.nrdc.org/food/files/wasted-food-ip.pdf>



- Person D., Minean M., Walkefield-Rann R. (2013), *Food waste in Australian households: why does it occur?*, «The Australian-Pacific Journal of Regional Food Studies», n. 3, pp. 118-132.
- Pimentel D., Pimentel M. (2003), *Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment*, «American Journal of Clinical Nutrition», 78 (suppl), 660S-3S.
- Popkin B.M. (2007), *Questo grasso grasso mondo*, «Le Scienze», 471, pp. 58-65.
- Segrè A., Falasconi L. (2011), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizione Ambiente.
- The Economist (2011), *Waste Not, Want Not. Far too much food never reaches the plate*, Special Report on Feeding the World, «The Economist», February 26.
- WRAP (2011), *Consumer insight: date labels and storage guidance*, Available at: <http://www.wrap.org.uk/content/consumer-insight-date-labels-and-storage-guidance>



RETORICA E SCIENZA

*Analogie e metafore nelle scienze «dure»*

DARIO ALBARELLO

Università di Siena

Corresponding author e-mail: [dario.albarello@unisi.it](mailto:dario.albarello@unisi.it)

**ABSTRACT**

*Il testo è un invito ai linguisti ad occuparsi del linguaggio delle scienze «dure» e contribuire così alla chiarificazione dei suoi contenuti ed al suo uso corretto. Nel farlo ho cercato di sostenere che il linguaggio tecnico-scientifico è una parte del linguaggio naturale e come tale dovrebbe essere oggetto di studi da parte dei linguisti. Questa appartenenza si manifesta anche nell'uso che al suo interno si fa di strumenti quali la metafora e l'analogia per espandere il dominio della conoscenza, qui intesa come raccolta di osservazioni di fenomeni naturali e asseriti sperimentalmente verificabili. Nella misura in cui vuole comunicare contenuti e guidare una praxis deve utilizzare gli strumenti della retorica fornendo argomentazioni plausibili a sostegno delle sue indicazioni riguardo a scelte ed azioni rivolte al futuro. Un uso inconsapevole di questi strumenti può produrre distorsioni che si riflettono sul cattivo uso della scienza e delle argomentazioni che traggono legittimità dalla sua autorevolezza.*

*The text is an invitation to linguists to deal with the language of the "hard" sciences and thus contribute to the clarification of its contents and its correct use. In doing so, I have tried to argue that technical-scientific language is a part of natural language and as such should be the subject of studies by linguists. This belonging is also manifested in the use made within the technical-scientific communication of tools such as metaphor and analogy to expand the domain of knowledge, considered here as a collection of experimentally verifiable statements. To the extent that science wants to communicate contents and guide a praxis it must use rhetorical tools providing plausible arguments in support of its indications regarding choices and actions aimed at the future. An unaware use of these tools can produce distortions that reflect on the misuse of science and of the arguments that derive legitimacy from its authority.*

**KEYWORDS**

*linguaggio scientifico, metafore e analogie, argomentazione, Scientific Language, Metaphors, Analogies, Argumentation*



## 1. Introduzione

**N**el 1984, Tullio de Mauro scriveva: «Non sempre i linguaggi scientifici, specie nelle loro fasi recenti o attuali, hanno avuto tutta l'attenzione che meritano da parte di chi si occupa di studi linguistici». <sup>1</sup> E questo nonostante il fatto che di elementi linguistici e concetti provenienti da quel mondo, la comunicazione pubblica (la pubblicità in primis) sia letteralmente permeata. Alla base di questa disattenzione sta forse la convinzione che «[...] I linguaggi scientifici siano una realtà a parte, isolata rispetto alla generale realtà degli usi di una lingua».

In quest'ultima proposizione, credo che per “lingua” intendesse il linguaggio naturale ovvero quel sistema di segni e regole d'uso che utilizziamo correntemente nelle interazioni umane (e non solo) per gli scopi più vari, mentre per “linguaggi scientifici” intendesse quelli utilizzati per la comunicazione fra membri di comunità ristrette dedite allo studio dei fenomeni naturali (fisici, biologi, ecc.) ed all'uso di questi studi a fini applicativi (ingegneri, ecc.). Credo con De Mauro, che questi linguaggi, sebbene con caratteristiche specifiche, non costituiscano un universo comunicativo a parte e condividano pienamente strutture logiche e organizzative comuni al linguaggio naturale e come tali vadano analizzate utilizzando gli strumenti della linguistica. Come ricorda Roland Barthes: «[...] non è affatto certo che nella vita sociale del nostro tempo esistano, al di fuori del linguaggio umano, sistemi di segni di una certa ampiezza [...] non appena si passa a insiemi dotati di una autentica profondità sociologica, si incontra di nuovo il linguaggio. Oggetti, immagini, comportamenti possono, in effetti, significare, e significano ampiamente, ma mai in modo autonomo; ogni sistema semiologico ha a che fare con il linguaggio [...]». <sup>2</sup> Quindi, ci si aspetta che tracce del linguaggio naturale e delle regole che lo determinano permangano nel linguaggio tecnico-scientifico condizionandone lo sviluppo.

Da qui la necessità che questi condizionamenti vengano portati alla luce utilizzando anche tecniche di indagine linguistica che almeno a fino a poco tempo fa poco si sono dedicate al tema.

Questa analisi è tanto più urgente, quanto più la comunicazione pubblica utilizza a piene mani e spesso in modo improprio termini e concetti espressi dal mondo delle Scienze per legittimare posizioni e idee che nulla hanno a che fare con quell'universo comunicativo. Da profano del mondo della linguistica (sono un fisico che fa il fisico) sento in realtà l'esigenza di una maggiore e più attenta sorveglianza da parte di chi si occupa di comunicazione (i linguisti appunto) riguardo alle modalità con le quali la scienza “parla” (al suo interno e con il mondo esterno) ovvero sull'interazione fra linguaggio scientifico e linguaggio naturale focalizzando l'attenzione sulle possibili distorsioni cui questa interazione può dare luogo. Non voglio parlare della “divulgazione” dei risultati della ricerca scientifica che devono necessariamente essere “tradotti” nel linguaggio naturale per raccontarli e portarli a conoscenza del profano (e spiegare perché vale la pena di pagare gli scienziati), quanto



piuttosto nell'impiego di quei risultati e concetti come guida per le "buone pratiche" dell'azione politica e sociale (si pensi alle vaccinazioni o alla gestione dei rischi naturali e antropici). E' in questo contesto che l'uso indiscriminato e brutale di metafore "scientifiche" prive di ogni legittimazione per fini meramente commerciali o di persuasione politica può sviluppare a pieno il suo potenziale distruttivo. Sull'uso metaforico del linguaggio scientifico e fuori da questo che cercherò di portare l'attenzione e per farlo, proverò a delineare quelle che credo essere le differenze fra l'uso che della metafora si fa in ambito scientifico e quello che ne rappresenta un potenziale abuso dentro e fuori da quel mondo.

## 2. Linguaggio "scientifico" e linguaggio naturale

Il linguaggio naturale deve essere molto flessibile, ricco e polisemico, pur conservando la sua intelligibilità da parte della comunità che lo usa, per svolgere funzioni molto diverse fra loro. In un vasto contesto di segni e convenzioni, il linguaggio tecnico-scientifico fa uso di una parte del linguaggio naturale che si è evoluta nel corso del tempo per parlare di «fatti» basati su osservazioni, intendendo come 'fatto' (o 'stato di cose' direbbe Wittgenstein) una proposizione alla quale si possa sempre attribuire un predicato del tipo 'vero/falso' mediante una procedura standardizzata e condivisa da una specifica comunità (il pensiero scientifico). L'insieme delle proposizioni «vere» e di quelle «false» costituisce il bagaglio di conoscenze della comunità scientifica e la procedura per l'attribuzione del valore di verità avviene attraverso un processo (la 'misura' e la sua replicabilità) che in linea di principio può essere svolta da chiunque (le scienze della natura hanno un'ambizione democratica). Per mettere in evidenza la sostanziale differenza fra una proposizione accettabile come propriamente "scientifico" e quella che non lo è valga il confronto fra la proposizione "Bernadette vede la Madonna" e la proposizione "Bernadette dice di vedere la Madonna": nel primo caso non è possibile attribuire un valore di verità condiviso (posso prestare o meno fede a quello che dice Bernadette), nel secondo caso chiunque può interrogare Bernadette e confermare la verità della proposizione in questa specifica forma.

L'insieme delle proposizioni del tipo di quelle che ho definito sopra come "scientifiche" (e quindi il «Mondo», ovvero lo spazio logico nel quale "tutto ciò che accade" va a collocarsi)<sup>3</sup> costituisce un sistema di conoscenze cui attribuiamo un grande valore sociale per le difficoltà connesse alla sua costruzione a partire da esperienze condivise, ma anche per l'utilità mostrata nel corso del tempo come guida nella praxis.

Perché una proposizione possa essere parte di questo linguaggio e quindi le possa essere assegnato un valore di verità condiviso, i termini che compaiono al suo interno devono essere interpretabili univocamente, senza possibili ambiguità (la polisemia deve essere bandita perché foriera di possibili errori di valutazione e controversie). Da qui il ricorso ad un "irrigidimento" del linguaggio scientifico e lo sviluppo di regole sintattiche rigide



(eventualmente corredate da specifici accorgimenti grafici) per la costruzione di nuove proposizioni dotate di senso in questo specifico contesto.<sup>4</sup> Queste possono essere viste come la generalizzazione di proposizioni elementari, costruite in modo da preservare al meglio il contenuto di veridicità o falsità di queste ('la verità trasmessa' garantita della formalizzazione matematica).<sup>5</sup>

In questo modo, si possono ottenere costrutti anche molto articolati (le "Teorie Scientifiche") utili per connettere fra loro "fatti" (ovvero proposizioni elementari) apparentemente distanti fra loro e costruire nuove proposizioni più ampie e generali, ma tutte ugualmente soggette a giudizi di verità mediante opportune operazioni di controllo. La costruzione della teoria avviene quindi attraverso dimostrazioni che non sono altro che illustrazioni operative<sup>6</sup> (a carattere normativo) riguardo al modo di combinare proposizioni più semplici per ottenere proposizioni più articolate ed eventualmente di carattere più generale. Ovviamente una dimostrazione ha necessariamente un carattere convenzionale, nel senso che è parte costitutiva della teoria, ma che non necessariamente ha valore fuori da quella.

Come sistema di proposizioni, una teoria non deve necessariamente avere una forma distante dal linguaggio naturale (per es. *De Rerum Natura* di Lucrezio). Tuttavia, nella progressiva costruzione della Teoria, necessariamente verranno introdotti nuovi termini per gestire l'incremento dell' articolazione delle proposizioni originali e delle relative generalizzazioni.<sup>7</sup> Va tenuto presente che il linguaggio naturale e i termini che utilizza sono determinati (e limitati) al mondo delle esperienze condivise da chi fa uso del linguaggio cioè limitati alla dimensione sensoriale. Quando il soggetto che comunica si muove al di fuori da questo dominio (ad es. alla scala microscopica delle cellule o degli atomi o a quella macroscopica dei pianeti o delle stelle) l'unico strumento di orientamento a disposizione è quello fornito da una qualche semantica artificiale fornita dalla teoria. In questo mondo esteso, la parziale corrispondenza fra linguaggio naturale e linguaggio scientifico viene spesso perduta e con essa la visione "empatica" dell'esperienza che viene costruita artificialmente nei laboratori. Tuttavia, nelle sue forme più mature, la teoria tende a cristallizzarsi in una struttura formale nella quale simboli ed equazioni sostituiscono i "fatti" originali e loro reciproche relazioni, raggiungendo forme di astrazione sempre più lontane dall'origine empirica fino a divenire un modello, un puro paradigma concettuale (si pensi alla meccanica Newtoniana nelle sue forme più astratte di Lagrange ed Hamilton). Nella loro massima generalizzazione questi paradigmi finiscono con l'assumere strutture assiomatiche con poche assunzioni alla base ed un corredo di regole (spesso in forma di equazioni differenziali) atte a declinare questi assiomi nei diversi specifici contesti applicativi assumendo quindi la forma di una rete di simboli e relazioni formali. Se da un lato questa loro generalizzazione permette più agevolmente di controllare la manipolazione dei concetti e di ampliare il loro potenziale campo di applicazione, dall'altro li svuota progressivamente della loro 'materialità' originale. In questa forma, la teoria diviene una sorta di restituzione cartografica simbolica,



generalizzata e convenzionale dei fenomeni osservati. Sin dalla protostoria la necessità di rappresentare il mondo circostante aveva “costretto” i cartografi a proiettare e rappresentare nello spazio le osservazioni fatte da chi viaggiava facendo necessariamente uso di simboli e termini nella gran parte dei casi inventati per lo scopo. Come ogni riproduzione cartografica, la rappresentazione teorica coglie solo alcuni aspetti dell’esperienza attraverso una specifica simbologia (la famosa carta della metropolitana di Londra è assai diversa da una carta nautica o da una mappa catastale): la teoria, come una mappa, aspira ad essere una rappresentazione fedele dell’esperienza di quella porzione del mondo conosciuto (i fatti) di cui parla.

Come nelle mappe dell’antichità, per la necessità di dare continuità alla rappresentazione (ovvero garantire la ‘compattezza’ della rappresentazione), ai fatti noti vengono aggiunte forme immaginarie in veste di nuove entità ‘soggiacenti’ le manifestazioni sensibili oggetto dell’esperienza (si pensi ai concetti di energia, di mezzo continuo, di etere, ecc.). Tuttavia, in questo contesto è sempre presente il rischio di reificare queste entità dando loro una consistenza metafisica ben al di là del loro valore euristico (si pensi alle dure battaglie di Mach<sup>8</sup> o Eddington<sup>9</sup> contro questa tendenza).

Una teoria, come una mappa, non ‘spiega’ i fenomeni ma sostanzialmente li ‘comprende’ al suo interno e soprattutto ‘fa mostra di sé’. Nel *De Rerum Natura* di Lucrezio il sistema fisico atomistico di Democrito ed Epicuro viene reso esplicito descrivendo i fenomeni al suo interno ed espresso dalla forma stessa del poema, dalla struttura ciclica dei diversi libri che lo compongono, dal frequente riferimento alla varietà del testo generata dalla combinazione sempre nuova delle stesse lettere dell’alfabeto che giocano il ruolo degli ‘atomi’ naturali:

Anzi qua e là nei nostri stessi versi tu vedi  
molte lettere comuni a molte parole,  
mentre tuttavia devi ammettere che versi e parole distano  
tra loro, e per significato e per modulazione di suono.  
Tanto è il potere delle lettere, solo che se ne muti l’ordine.<sup>10</sup>

### 3. Metafore e Analogie

La teoria può quindi istituire un campo semantico autonomo che in nessun caso, tuttavia, è completo e quindi autosufficiente. Infatti, non va dimenticato che anche nelle sue forme più estreme, ogni teoria nasce e si sviluppa come porzione del linguaggio naturale e se vuole mantenere una forma di intelligibilità ed essere utilizzata come ‘mappa del mondo’ deve essere nuovamente “immersa” nel linguaggio naturale (va ‘spiegata’). Nessuna teoria è tanto autonoma dal punto di vista linguistico da non dover far ricorso a spiegazioni che rendano le simbologie utilizzate effettivamente comprensibili e da argomenti che le rendano plausibili agli occhi dei fruitori. Basta aprire un qualunque articolo o testo scientifico, per



notare che la parte strettamente formale occupa solo una parte (spesso assai ristretta) del testo complessivo. Ciò avviene non tanto per divulgare i suoi contenuti tra un pubblico di studenti o di profani, ma soprattutto per comunicare all'interno della stessa comunità scientifica. A partire dal XVII secolo questo tipo di comunicazione ha progressivamente assunto la forma del saggio breve (dell'ordine della decina di pagine) pubblicato su riviste specializzate rivolte ad un pubblico ristretto di esperti della singola disciplina facendo uso della lingua inglese (in una forma standard) che ha progressivamente soppiantato il latino prima e le lingue nazionali poi. Questa forma di testo ha una forma standardizzata dove le parti iconografiche e testuali sono rigidamente organizzate dal punto di vista retorico<sup>11</sup>, secondo un ordine preconstituito che viene progressivamente appreso nelle varie forme di apprendistato che caratterizzano le diverse discipline.

Lo scopo primario di questo tipo di comunicazione è quello di proporre ampliamenti del campo di applicazione del paradigma o del modello di riferimento includendo nuovi fenomeni e osservazioni a supporto o a parziale detrimento dello stesso. Infatti, analogamente ad una riproduzione cartografica, la teoria deve essere utilizzata per muoversi nel mondo dell'esperienza e quindi la sua validità va continuamente messa alla prova confrontando le sue previsioni con nuove osservazioni. In pratica, si chiede alla teoria di 'comprendere' (ovvero includere) nuovi fenomeni mai osservati prima e dimostrare in questo modo la sua 'vitalità' o, al contrario, mostrarne i limiti replicandone le osservazioni e le sperimentazioni. Contestualmente, la comunicazione serve ad argomentare la maggiore validità di un paradigma in rapporto a possibili paradigmi alternativi.

Questo rende evidente il carattere sostanzialmente argomentativo della letteratura tecnico scientifica nella quale l'applicazione di una teoria deve anche risultare "convincente" agli occhi della comunità all'interno dalla quale ci si muove.

L'ampliamento del dominio di validità di una teoria passa attraverso il suo uso in forma di metafora prima ed analogia poi. Differentemente da quanto accade nell'uso pedagogico o divulgativo dell'analogia, nella letteratura di argomento tecnico-scientifico la strategia comunicativa ha visto una progressiva riduzione dell'uso di metafore 'sostitutive'<sup>12</sup>, volte ad abbellire il testo. D'altro canto, forme metaforiche sono largamente utilizzate come catacresi per concetti per i quali manca una specifica rappresentazione verbale (si pensi ai termini 'Forza' o 'Energia' in Fisica). Ma più importante è l'uso della metafora nella sua forma 'interattiva' laddove un paradigma sviluppato in un determinato contesto disciplinare viene immerso come 'argomento secondario'<sup>13</sup> in un contesto differente (l'argomento primario).<sup>14</sup> In questo caso, quando l'uso della metafora è efficace, il lettore viene invitato 'ad esplorare le somiglianze e le analogie fra i caratteri degli argomenti primari e secondari, compresi caratteri non ancora scoperti o non ancora compresi compiutamente'.<sup>15</sup> L'interazione fra l'elemento esogeno e la sua 'cornice' è capace di generare possibili interazioni virtuose



che hanno effetto sia sulla struttura della teoria originale che sul diverso contesto in cui viene applicata. Nei casi migliori, la metafora opera come un'apertura euristica<sup>16</sup> capace di generare nuovi sviluppi teorici allargando progressivamente il dominio della teoria. Nuovi termini potranno essere introdotti accanto a quelli usuali stabilendo possibili risonanze interattive che nel contatto fra le due terminologie gettano nuova luce su quanto avviene nel campo delle esperienze.

Ovviamente, queste risonanze non bastano da sole a giustificare la metafora, ma devono essere supportate da esperienze condivise che ne certifichino il potere euristico. La metafora è comunque un azzardo che può rivelarsi fallimentare (si pensi al tentativo di comprendere la struttura dell'atomo utilizzando la metafora del sistema solare). Tuttavia, quando consolidata sul piano delle esperienze condivise, la metafora consente di stabilire un ponte fra domini esperienziali differenti fino a determinare vere e proprie analogie fra un dominio di fatti noti (proposizioni selezionate come vere o false ovvero il campo di applicazione della teoria) ed uno nuovo, mai prima considerato o oggetto di una teoria differente. L'analogia propone quindi una corrispondenza uno-a-uno fra i termini che compaiono nella teoria (il modello di riferimento o paradigma o archetipo) e quelli del nuovo campo di esperienza fornendo una nuova interpretazione di quelle esperienze inserendole in una nuova struttura formale.

Un esempio emblematico di questo uso fecondo della metafora è l'inserimento dei paradigmi della statistica (sviluppati essenzialmente per lo studio delle popolazioni) all'interno del contesto più ampio della Teoria della Probabilità (essenzialmente sviluppata nel contesto della contrattazione legale o del gioco d'azzardo), come pure l'inserimento di entrambe nella trattazione dei dati sperimentali in Fisica ed altre discipline. Laddove una visione puramente meccanicistica dei sistemi sociali (alla Comte) si è rivelata poco utile, più efficace sul piano euristico è stato il ricorso a paradigmi della meccanica statistica e della teoria dei sistemi complessi per spiegare alcune caratteristiche del comportamento sociale.<sup>17</sup>

#### **4. Contributi e rischi della metafora scientifica**

Qualunque tentativo di applicare un qualche paradigma scientifico per valutare le conseguenze future di un'azione è di fatto metafora. Infatti, il tentativo è quello di applicare ad un contesto nuovo e non tangibile quale il futuro, una struttura formale sviluppata sulla base di esperienze passate il cui legame con quanto accadrà è per forza solo ipotetico. In questi casi, quello che una teoria può fornire è solo un'argomentazione plausibile (eventualmente molto plausibile) a favore o sfavore di un comportamento in vista di un accadimento futuro, ovvero non ancora soggetto a misura e quindi a giudizio di verità. Quindi, proprio laddove è più utile (ovvero nella previsione), il giudizio di verità relativo alla singola proposizione riguardo ad un possibile stato di cose (del tipo «avviene



un terremoto») viene sostituito da un giudizio di verosimiglianza (probabilità).

In questo contesto esisteranno proposizioni alternative (del tipo «avviene il terremoto» vs. «non avviene il terremoto») a ciascuna delle quali va assegnato un giudizio di verosimiglianza sulla base di considerazioni «esterne» alla singola teoria (per esempio, il successo della teoria in casi simili del passato). Si entra quindi a maggior ragione nel dominio dell'argomentazione con tutto quello che comporta in termini sociali ed etici (per esempio riguardo alla responsabilità anche giuridica della scelta fra opzioni alternative). Quindi la metafora scientifica ritrova a maggior ragione la sua cittadinanza nel generale campo del linguaggio naturale che è quello dell'agire politico e della persuasione.

Ma qualora il linguaggio naturale non venga gestito correttamente e consapevolmente, questo percorso è denso di rischi.

Una teoria scientifica per sua natura è sempre esposta al rischio di reificazione ogni volta che termini astratti necessari alla generalizzazione di insiemi di proposizioni elementari (p.es., onde, energia, etere, elettrone, atomo, ecc.) vengono considerati ontologicamente «reali» di un livello superiore (metafisico) indipendente dalle proposizioni cui si riferisce e che intende sintetizzare. Dare uno sfondo metafisico ad una teoria, la rende retoricamente persuasiva quando vuole porsi come base di un comportamento o di un'azione rivolta al futuro, ma questo non ne determina di per sé l'efficacia.

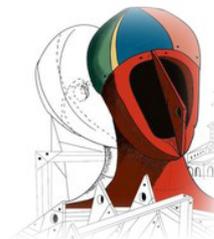
Inoltre, l'uso mistificatorio della metafora scientifica fuori dalle regole che la giustificano e dal suo specifico campo semantico<sup>18</sup> è sempre presente nella comunicazione pubblica. Negli ultimi anni, questa pratica si è venuta sempre più diffondendo anche grazie a forme di divulgazione sempre poco o per nulla consapevoli della specificità delle teorie scientifiche rispetto ad altre forme di discorso (vedi i cosiddetti *social*, nei quali il valore di una affermazione è indipendente dalla sua veridicità e possibilità di verifica). In particolare, la metafora scientifica viene spesso utilizzata per dare autorevolezza a proposizioni basate su analogie puramente nominali prive di qualunque base esperienziale e quindi del tutto illegittime. Si pensi alle varie stravaganti declinazioni del 'principio di indeterminazione di Heisenberg' o dell' 'Entanglement quantistico' in contesti quali la psicologia o la medicina.<sup>19</sup> Le fallacie di questo genere dovrebbero essere oggetto di attento esame da parte di coloro che si occupano del discorso pubblico.

**NOTE**

- 1 De Mauro 1984: 60.
- 2 Barthes 2002: 3.
- 3 Wittgenstein 1961. Per questi aspetti si rimanda, per esempio, a Berruto (1987), Guerriero (1988), Cortelazzo (1990), Dardano (1994), Mengaldo (1994); in questa nota e nelle successive, il riferimento bibliografico ha carattere concettuale e non riguarda una singola parte del testo citato.
- 4 Va comunque tenuto presente che, in quanto sistema di proposizioni, non necessariamente una teoria deve avere una forma distante dal linguaggio naturale (p.es. il trattato di Lucrezio *De Rerum Natura*).
- 5 Bellissima, Pagli 1993.
- 6 Lolli G. 2005.
- 7 «Né sfugge al mio animo che è difficile chiarire in verso latini le oscure scoperte dei Greci, soprattutto perché di molte cose si deve discutere con nuove parole, per la povertà della lingua e la novità della materia» dice Lucrezio nel *De Rerum Natura* (Libro I, v. 135).
- 8 Mach 1977.
- 9 Eddington 1987.
- 10 Libro I, v. 195.
- 11 Patricciani 1992.
- 12 Black 1983.
- 13 Ibidem.
- 14 Ibidem.
- 15 Boyd, Kuhn 1979.
- 16 Ibidem.
- 17 Buchnan 2008.
- 18 Sokal, Bricmont 1999.
- 19 Kinslow 2022; Pagliaro 2018; <https://lamenteemeravigliosa.it/il-principio-di-indeterminazione-di-heisenberg/>

**BIBLIOGRAFIA**

- Barthes R. (2002), *Elementi di Semiologia*, Torino, Einaudi.
- Bellissima F., Pagli P. (1993), *La verità trasmessa*, Firenze, Sansoni.
- Black M., 1983. *Modelli, Archetipi, Metafore*, Torino, Pratiche.
- Boyd R., Kuhn T.S. (1979), *La metafora nella scienza*, Milano, Feltrinelli.
- Buchnan M. (2008), *L'Atomo sociale*, Milano, Mondadori.
- De Mauro T. (1984), *Ai margini del linguaggio*, Roma, Editori Riuniti.
- Eddington A. (1987), *La natura del mondo fisico*, Bari, Laterza.
- Kinslow F. (202), *Il segreto della guarigione quantica*, Cesena, Nuova Saggezza.
- Lolli G. (2005), *QED: fenomenologia della dimostrazione*, Milano, Bollati Boringhieri.
- Lucrezio (2003), *De Rerum Natura*, trad. it. di R. Raccanelli, Torino, Einaudi.
- Mach E. (1977), *La meccanica nel suo sviluppo storico-critico*, Torino, Boringhieri.
- Pagliaro G.M. (2018), *La Mente e la Medicina Quantistica*, Rimini, Il giardino dei libri.
- Patricciani E. (1992), *La scrittura Tecnico-Scientifica*, Milano, Città Studi.
- Sokal A., Bricmont J. (1999), *Imposture intellettuali*, Milano, Garzanti.
- Wittgenstein L. (1961), *Tractatus logico-philosophicus*, London, Routledge and Kegan Paul.



I NUOVI CANTIMBANCO

*Bertoldo nostro contemporaneo.  
Riscritture teatrali del Novecento*

NICOLA BONAZZI

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
Corresponding author e-mail: [nicola.bonazzi3@unibo.it](mailto:nicola.bonazzi3@unibo.it)

**ABSTRACT**

*Il personaggio di Bertoldo si è imposto immediatamente come una delle creazioni più potenti della nostra letteratura: egli è il villano astuto e saggio, in grado di affascinare la corte, che però allo stesso tempo diffida di lui. Nel Novecento Bertoldo torna come protagonista di una serie di opere teatrali, avendo esaurito forse la propria carica eversiva ma non quella comica, e insieme delineando con la sua figura rustica e la sua provenienza campagnola un modo di vita più genuino e sano di quello ormai pienamente cittadino del secolo XX. Giovanni Cavicchioli, Massimo Dursi e Fulvio Tomizza sono i tre scrittori che nel secolo appena trascorso hanno dedicato altrettanti testi teatrali al personaggio inventato da Giulio Cesare Croce. Ad essi va aggiunto, già negli anni Duemila, Francesco Freyrie per una messinscena di Marco Baliani. Se si pensa che Bertoldo è anche il protagonista di tre film e che a lui è consacrato il titolo (e una rubrica) di uno dei maggiori settimanali umoristici del Novecento, si vedrà come la carica vitale del villano bolognese sia giunta (quasi) intatta alle soglie del nuovo millennio.*

*The character of Bertoldo immediately established himself as one of the most powerful creations in our literature: he is the astute and wise villain, able to fascinate the court, who however at the same time distrust him. In the twentieth century, Bertoldo returns as the protagonist of a series of theatrical works, having perhaps exhausted his subversive energy, but not the comic one, and together outlining with his rustic figure and his country origins a more genuine and healthy way of life than that fully urban of the twentieth century. Giovanni Cavicchioli, Massimo Dursi and Fulvio Tomizza are the three writers who in the past century have dedicated as many plays to the character invented by Giulio Cesare Croce. To these must be added, already in the 2000s, Francesco Freyrie for a staging by Marco Baliani. If one considers that Bertoldo is also the protagonist of three films and that the title (and a column) of one of the major humorous magazine of the twentieth century is consecrated to him, one will see how the vital charge of the Bolognese peasant has arrived (almost) intact on the threshold of the new millennium.*

**KEYWORDS**

*teatro, drammaturgo, campagna, villano, Theater, Playwriting, Countryside, Farmer, Giulio Cesare Croce*



Bertoldo c'est moi», potrebbe dire ripetendo la famosa frase di Flaubert ciascuno dei << drammaturghi che hanno ripreso la figura del villano crocesco nel Novecento, non tanto per marcare polemicamente una libertà eversiva che Bertoldo non può più avere nel secolo breve dei nazionalismi e delle utopie fallite, quanto perché ognuno di loro proietta sul personaggio di Croce istanze o interessi che gli stanno a cuore. E forse non stupisce neppure che la figura del contadino padano, così subalterno al potere costituito eppure tanto sagace da poterlo mettere in crisi, abbia conosciuto, soprattutto nel dopoguerra, non poche riscritture, teatrali ma anche cinematografiche: non di primo piano, forse, ma sufficienti a spiegare un interesse tutt'altro che effimero.

Bertoldo è l'altro, il diverso, l'inelegante e mostruoso abitante dei campi, per questo depositario non solo di quella saggezza atavica basata sul buon senso in grado di compromettere il sapere cavilloso dell'accademia, ma anche di un tratto comico che sparglia la seriosità del potere dominante; è l'erede del *fool* medievale demandato a divertire e legittimato a criticare, in un rapporto dialogico con l'autorità che sollecita per forza di cose la cifra teatrale inscritta nel conflitto tra campagna e città, tra subalterno e superiore: non a caso il *Bertoldo* di Croce si presenta già in più punti dialogizzato e non a caso quel dialogo stimola altri e nuovi esiti teatrali, che, dopo alcuni frutti settecenteschi di qualche successo<sup>1</sup> e un oblio pressoché totale nel secolo successivo, approdano nel Novecento a risultati numericamente rilevanti, almeno in rapporto a un testo fuori dal canone letterario istituzionale.<sup>2</sup>

Fra i primi a interessarsi a Bertoldo nel XX secolo è Giovanni Cavicchioli,<sup>3</sup> pittore e drammaturgo, che dedicò un'attenzione non effimera al teatro. Autore di un paio di tragedie di impianto storico, *Romolo* (messa in scena nel 1920) e *Lucrezia* (messa in scena l'anno successivo, poi edite rispettivamente nel 1923 e nel 1926), frequentò corsi di arte drammatica presso la Società Antroposofica di Rudolf Steiner a Dornach, in Svizzera, e aiutò Pirandello nella costruzione del Teatro d'Arte insediandosi a Roma nel 1925. Come prosatore, oltre a una narrazione autobiografica (*Bambino senza madre*), si dedicò a racconti di stampo favolistico (*Favole e Nuove favole*); il teatro è al centro anche del romanzo *Avventure del pagliaccio*, dedicato alla vita di Giacomo Cireni, clown alla corte dello zar Nicola II. Va inoltre segnalato che scrisse un testo per il teatro di marionette «I Piccoli» di Vittorio Podrecca, *Guerino detto il Meschino. Agli alberi del sole e alle grotte della fata Alcina*, messo in scena nel 1919. Appunto questo testo, insieme all'*Angelo del soldato* e al testo dedicato a Bertoldo, cioè *Bertoldo a corte*, vengono a comporre la pubblicazione intitolata *Teatro dei semplici*, pubblicato dall'editore Gualdi a Carpi nel 1958, confermando la vocazione insieme teatrale e fiabesca dell'autore.

Per arrivare al *Bertoldo*, colpisce il titolo, identico a quello del testo che Massimo Dursi dedicò a sua volta al villano di Croce, peraltro pubblicato nello stesso '58. La peculiarità del testo di Cavicchioli consiste tuttavia in una cornice il cui protagonista è appunto Giulio Cesare



Croce: un Croce quasi da operetta, che parla in versi a rima baciata, intento all'attività di fabbro nella sua Persiceto, dove viene raggiunto da una delegazione di cittadini capeggiati dal dottor Balanzone. È quest'ultimo a rivolgergli la proposta del senato cittadino di recarsi a Bologna per essere fatto oggetto di universale ammirazione. Il fatto che le battute di Croce siano in versi, al pari di molte di Bertoldo, fa immaginare che Cavicchioli avesse composto il testo per lo stesso «Teatro dei Piccoli» a cui aveva destinato il *Guerino detto il Meschino*, benché non vi siano, almeno così mi sembra, attestazioni di una sua reale messinscena da parte di Podrecca. D'altro canto, anche il *Guerino* contiene molti passaggi in rima baciata, per favorire gli interventi musicali di Adriano Lualdi: le rappresentazioni marionettistiche di Podrecca avevano sempre infatti un importante commento musicale e addirittura in diversi casi erano vere e proprie messinscene di operette e opere celebri.<sup>4</sup> Dunque, per tornare al testo, Balanzone si rivolge a Croce in termini assai elogiativi

BALANZONE: Voi sarete dunque, per l'inclita e per la plebe, per il dotto e l'indotto, per il villano e per il cittadino, per il forestiero e l'indigeno, sarete, dico, voi Giulio Cesare Croce, sarete per la cittadinanza tutta oggetto d'ammirazione, compiacimento e orgoglio... Abbia Modena la sua secchia e il suo zampone, e noi avremo Giulio Cesare Croce, il nostro labaro, il nostro gonfalone, il nostro Palladio...<sup>5</sup>

Croce percepisce subito l'ambigua lusinga della proposta di Balanzone e infatti la ricusa:

GIULIO CESARE CROCE:  
 Al dolce suono della propria squilla  
 vi dice il fabbro: più che la pupilla  
 degli occhi suoi gli è cara libertà,  
 giammai questo contratto si farà.  
 Vi sono molto grato dell'onore,  
 ma resterò qui libero cantore.<sup>6</sup>

Il personaggio di Croce insomma si fa carico, nel suo rifiuto delle adulazioni e dei facili adescamenti della città, delle medesime istanze di polemica anticortigiana di Bertoldo. Coerentemente Cavicchioli decide di far inscenare allo stesso Croce la vicenda del suo villano, come esemplificazione dei rischi connaturati alla vita di città. L'elenco dei personaggi ci dice infatti che l'attore (o la marionetta?) che doveva impersonare Croce avrebbe dovuto anche interpretare Bertoldo. Di lì in avanti lo spettacolo procede ripercorrendo i principali episodi della vicenda bertoldesca. Alla fine, come nell'opera di Croce, Bertoldo muore, rivendicando però in maniera esplicita (dunque differentemente dall'opera di Croce) il valore della libertà e segnalando i pericoli derivanti da una condizione sociale che non gli appartiene. È una battuta che Bertoldo non a caso rivolge al proprio asino:



BERTOLDO: Avevi ragione tu, di non volere entrare quando s'arrivò. Marco mio, quanto giudizio avevi!... E me la cantavi chiara, per farmela capire, ma io allora non capivo... Ero troppo immassimato nella mia idea di far figura e cavarcela a ogni costo... Credevo di esser furbo, e non c'è peggior coglione di chi si crede furbo. È così?... Dimmi pure sì, eh?... Lo so che mi senti... Anche a me par di sentire la tua voce simpatica e amata, o caro, caro il mio somaro...<sup>7</sup>

È una morale semplice (ribadita dal personaggio di Croce nella battuta finale: «[...] la storia di Bertoldo m'ha insegnato / d'accontentarmi al semplice mio stato»)<sup>8</sup> che si potrebbe persino definire rinunciataria se non fosse per la probabile destinazione fanciullesca della commedia; e che dunque non va caricata di significati quali un testo (che si immaginava forse interpretato da marionette) per un pubblico di bambini non può sopportare.

Il *Bertoldo a corte* di Massimo Dursi si configura probabilmente come il testo più interessante del drammaturgo bolognese (tra i più attivi e dimenticati del nostro Novecento), sia per i significati di cui Dursi ha caricato la figura del villano crocesco, sia per la storia della sua messinscena.

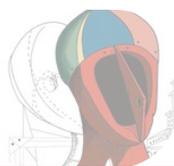
A quanto ci dice infatti lo stesso Dursi nella postfazione all'edizione Cappelli del 1958, il testo era nato all'interno della Soffitta, uno dei primi esperimenti di teatro stabile del dopoguerra insieme al Piccolo di Milano, realizzato a Bologna nel 1948 per volontà dei registi Sandro Bolchi e Adriano Magli, di Enzo Biagi e dello stesso Dursi.<sup>9</sup> A sollecitare la scrittura del testo fu Vito Pandolfi, altra figura di rilievo (anch'essa parzialmente dimenticata) del nostro Novecento teatrale, regista, critico e docente di storia del teatro presso l'università di Genova. Stando dunque alle parole di Dursi è Pandolfi a chiedere a lui e ad altri drammaturghi che collaborano con la Soffitta di occuparsi di Croce: il tentativo del piccolo stabile bolognese, tuttavia, ha vita breve, terminando già nel 1952. Il testo di Dursi resta nel cassetto fino al 1956, quando Vito Pandolfi cura per Guanda la raccolta *Teatro italiano del dopoguerra*, inserendovi proprio la commedia del drammaturgo bolognese. Si tratta però ancora di una pubblicazione e non di una messinscena, che invece avviene due anni dopo per merito di Gianfranco De Bosio e dello Stabile di Torino. Nello stesso '58 si situa il recupero editoriale del testo presso la Cappelli di Bologna all'interno della collana «Teatro di tutto il mondo»: si tratta di una versione molto diversa da quella pubblicata da Guanda solo due anni prima, come del resto danno conto le postfazioni degli stessi Dursi e De Bosio. Una versione, cioè, che nasce dalle esigenze della regia, e da un'interlocuzione continua tra regista e drammaturgo. È lo stesso De Bosio a ricordare di avere letto il testo nell'edizione Guanda per ricercarvi suggestioni simili a quelle del teatro di Ruzzante su cui egli stava lavorando in quegli anni, ma di non esserne stato subito attratto, salvo poi tornarvi nel 1957 su sollecitazione dello Stabile torinese nel tentativo di proporlo la stagione successiva. In questa circostanza De Bosio decide dunque di impegnarsi in un allestimento di *Bertoldo a corte*, chiedendo tuttavia a Dursi una serie di modifiche sostanziali in rapporto soprattutto a un'eccessiva sveltezza apodittica dei dialoghi e alla



necessaria introduzione di cori (scritti dallo stesso Dursi e «concepiti per essere messi in bocca a dei comici girovaghi»)<sup>10</sup> che chiariscano alcuni passaggi, e che vadano a sostituirsi alle originali canzoni crocesche inserite dal drammaturgo bolognese come evidenti cambi di registro negli snodi essenziali della partitura drammaturgica. L'opera trova una più pertinente (e comoda) divisione in scene, laddove, nella versione precedente, il testo scorreva senza interruzioni per ciascuno dei due atti da cui era composto. Infine, tra le modifiche più consistenti, figura «la revisione dell'episodio centrale del secondo tempo»,<sup>11</sup> nel quale vengono lette alcune missive di Bertoldo allontanatosi dalla corte, che De Bosio voleva maggiormente carico di azione.

La messinscena si avvale dell'operato del grande scenografo Luciano Damiani: il regista e quest'ultimo immaginano che siano gli stessi attori girovaghi impegnati nei cori di raccordo ad allestire un semplice palco di legno su cui poi dovrà avvenire la rappresentazione; piccoli sipari tirati a vista avrebbero indicato i diversi luoghi dell'azione: anche in questo caso De Bosio riprende e semplifica un'intuizione che era già nel testo originale: Dursi, nelle ampie didascalie dell'edizione Guanda, aveva accentuato l'aspetto favolistico o al limite pittoresco del testo di Croce, ipotizzando in apertura «una piazzetta nella reggia di re Alboino, come può essere immaginata dalla fantasia popolare»<sup>12</sup> e addirittura facendo entrare Re e Regina incorniciati entro carte da gioco a grandezza naturale (il Re «come Re di bastoni», la Regina «come Regina di spade»),<sup>13</sup> così da accentuarne l'aspetto burattinesco: una scelta che segnalava la critica al potere tirannico che è la cifra essenziale del *Bertoldo a corte*.

La commedia, nella versione successiva, si apre con uno dei cori di cui si è detto: esso dispiega subito la cifra satirica e opportunamente carnevalesca del testo, con lo sberleffo antifrastico nei confronti di un potere coercitivo. Infatti, nelle parole del secondo cantastorie, «Un Re c'era una volta, / tanto bene regnava / che nessuno fiatava», con la relativa conclusione che questo «era dunque un buon governo».<sup>14</sup> Non a caso la seconda scena insiste sulla visione eversiva (o almeno eversiva in rapporto ad una condizione storicamente subordinata) del protagonista: in una cornice di invenzione tutta dursiana (poi ripresa anche da Fulvio Tomizza in una successiva riscrittura teatrale del testo di Croce) troviamo Marcolfa alle prese con la scipitaggine di Bertoldino e intenta ad ammonire Bertoldo su certe licenze che potrebbero dar fastidio ai sovrani: il consorte, al contrario, mette in discussione la durezza eccessiva esercitata nei confronti del figlio<sup>15</sup> e rivendica la propria autonomia.<sup>16</sup> È questo eccesso di libertà che rischia di compromettere il villano: a differenza di quanto accadrà di lì a qualche anno nella commedia di Tomizza, non è Bertoldo ad andare a corte per saggiarne gli umori e il sapore di novità, ma è la corte a venirselo a prendere; anzi è il bargello, attirato dai suoi canti e dal suo fischiettare troppo franco: e Re e Regina se lo trascineranno nelle stanze regali sollecitati dalla sua simpatica impudenza, salvo poi trovarsi a gestire anche il suo desiderio di emancipazione.



Un'altra delle invenzioni di Dursi è fornire a Bertoldo, una volta giunto alla corte, due antagonisti, anch'essi di segno burattinesco e perciò potentemente simbolico: Francatrippa e il Dottor Graziano. Sono gli adulatori tipici, uno pronò alle esigenze del ventre e l'altro intento alle astuzie di codici e codicilli: entrambi, comunque, cortigiani adulatori, untuosi servi del potere in gara per corrompere lo spirito libero di Bertoldo («due diavoli tentatori» li definisce lui<sup>17</sup>). I loro consigli si rivelano astuzie per una sopravvivenza priva di affanni, nel duro mondo della corte:

DOTTOR GRAZIANO: Sotto. Ritiri la mano da destra per allungarla a sinistra, perché *prudētis est mutare consilium*: è uomo prudente chi sa cambiare parere al momento giusto [...]

[...]

FRANCATRIPPA: [...] Fa della fame uno spettacolo divertente e dei rattoppi una decorazione piacevole. Non far paura ma ridere. Entrerai nelle grazie e nelle cucine del re e dei suoi nemici. Potrai mangiare quello che ti buttano e quello che rubi. Non dovrai temere nuovi padroni. Ne avrai già imparato e lodato il modo di cuocere le uova prima che sia diventato obbligatorio.<sup>18</sup>

Dunque è nel campo del dissenso, dell'opposizione al potere costituito che si gioca questo Bertoldo di Dursi, e nella versione approntata per lo Stabile di Torino ancor più che nel testo originale: come segnala il critico Francesco Bernardelli, responsabile di una prefazione all'edizione Cappelli, Dursi ha scritto il *Bertoldo a corte* «tirando in qualche modo il personaggio dal buffonesco al patetico» e «ricavando da quello scontro dell'umile con il tiranno una specie di malinconia e drammaticità»<sup>19</sup>.

Inevitabilmente, la sorte di questo Bertoldo irriducibile al potere non può che chiudersi in un amaro rifiuto: mentre il personaggio di Croce muore per un'indigestione di cibi raffinati cui non è abituato, quello di Dursi muore di fame per non volersi sedere al desco del re, in una rinuncia che è anche opposizione agli affetti più cari, tuttavia compromessi con la corte:

MARCOLFA (*pregando*): Lascia che ti aiuti

BERTOLDO: Scappa, allora.

MARCOLFA: Son prigioniera della Corte, come te.

BERTOLDO: Ma tu ci ingrassi. Addio.<sup>20</sup>

L'ultima battuta spetta a Bertoldino, la cui stoltezza si rivela ormai insulsaggine nel desiderio di compiacere buffonescamente la corte, senza peraltro ricevere la ricompensa ch'egli si aspetta ma trovando comunque la redenzione nell'immagine fantasmatica di Bertoldo che viene a prenderselo, e dunque a salvarlo, in una chiusura di forte impatto simbolico:



BERTOLDINO (*senza cappelluccio, scuote smarrito la testa*): I campanelli, i sonagli... (*si accosta ai personaggi immobili e fa qualche lazzo compassionevole*) Ridi, Re. Ridi, Regina. I campanelli. I campanelli... Perché non ridete? Volete il ballo del ranocchio? Che raccatti le monetine con la lingua? Non sono più bravo? (*Implorante*) Ridete. (*Furioso*) Volete rifiutarmi la mancia? Muovetevi. Parlate. Bastonatemi. Mi avete promesso una buona carriera. (*Impaurito*) Dove sono io, che non mi vedete e non mi sentite? (*Nel buio ormai fitto i personaggi si fanno spettrali. Bertoldino se ne allontana battendo i denti*) Perché mi fate paura? (*Urla*) Aiuto. Aiuto. (*Geme*) Chi mi aiuta? (*Si ode l'eco lontano del motivo di Bertoldo*) (*Con dispetto*) Lui. Sempre lui. (*Entra un Cantastorie e con solenne semplicità gli porge lo zufolo di Bertoldo che egli prende timoroso e poi serra lentamente al petto*) Lui. (*E seguendo quella musica esce lentamente come affascinato [...]*).<sup>21</sup>

Il testo di Dursi, dopo il primo allestimento di De Bosio, ha conosciuto una rinnovata fortuna a metà degli anni Settanta, per opera di un giovane gruppo milanese che poi avrebbe fatto la storia del teatro italiano a cavallo dei due secoli e da cui sarebbero usciti registi e attori di primissimo piano della scena teatrale e cinematografica: stiamo parlando del Teatro dell'Elfo, che nel 1975, con la regia del futuro premio Oscar Gabriele Salvatores, le musiche di Sergio Liberovici e l'interpretazione, tra gli altri, di Elio De Capitani, Ferdinando Bruni, Bruno Bigoni, Cristina Crippa, Ida Marinelli, Luca Toracca, decide di riprendere il lavoro di Dursi e proporlo nei propri spazi. Per l'occasione l'editore Marsilio ristampa il testo, con una prefazione di Dursi che in parte riprende quella del '58 e in parte può raccontare, vent'anni dopo, il percorso del vecchio allestimento, approdato, in seguito al successo delle repliche torinesi, a una lunga tournée sudamericana in contesti di dittature conclamate o montanti. Del resto, conclude con ironica amarezza Dursi, se anche i giovani dell'Elfo hanno apprezzato il testo al punto da metterlo in scena, «vuol dire [...] che in questo Bertoldo hanno riconosciuto un cittadino del loro tempo».<sup>22</sup>

*La storia di Bertoldo* è invece il terzo testo teatrale di Fulvio Tomizza, noto autore istriano che aveva avviato già da qualche tempo una proficua collaborazione con quello che si chiamava allora «Teatro Stabile Città di Trieste» (oggi «Il Rossetti, Teatro Stabile del Friuli Venezia Giulia»), esattamente negli anni cui coglieva i primi più importanti e duraturi successi come narratore: è di quel periodo la “trilogia istriana” composta da *Materada*, *La ragazza di Petrovia* e *Il bosco di acacie*, testi che in una vigorosa dimensione realistica (perfino epica, almeno nel primo dei tre) raccontavano l'amara condizione di sradicamento dei profughi istriani dopo la definitiva annessione alla Jugoslavia delle terre di confine in virtù del trattato di Parigi del 1947.

Il primo testo teatrale di Tomizza, *Vera Verk* (1963), riprende in effetti, nei suoi accenti robustamente veristici, alcuni temi che l'autore stava sviluppando nelle contemporanee narrazioni: se anche nel dramma non si tratta la questione degli esuli, tuttavia la storia contadina delineata in *Vera Verk* si intreccia alla cronaca del doloroso abbandono dei campi da parte di interi nuclei familiari costretti a trasferirsi in città, con il senso di incompiutezza ed estraneità che ne consegue.



*La storia di Bertoldo* appare a tutta prima assai diversa dalle esperienze narrative e teatrali che Tomizza veniva svolgendo in quegli anni: e dipende forse da ciò il primo rifiuto che lo Stabile oppose alla proposta avanzata dallo scrittore di *Materada* nel 1966 (il titolo iniziale doveva essere più semplicemente *Bertoldo e Bertoldino*). L'istituzione triestina preferì infatti a quello un altro dramma su cui Tomizza stava lavorando, *Ritorno a Sant'Elia*, che l'autore fece partecipare al premio Vallecorsi nello stesso '66 (vi ottenne una segnalazione), ma che poi non si decise a concedere allo Stabile. Infine, per un'evenienza del tutto occasionale, ovvero il cinquantenario dell'annessione di Trieste all'Italia, lo Stabile decide di accogliere il progetto di Tomizza su Bertoldo, e il testo va in scena presso il locale Auditorium nel gennaio del 1969.<sup>23</sup>

La commedia tratta dal capolavoro crocesco presenta una cifra espressiva piuttosto lontana dal percorso narrativo di Tomizza, a cui peraltro si erano adeguati i suoi due primi testi teatrali: del resto non siamo di fronte a una totale reinvenzione del *Bertoldo*, ma a un dispositivo testuale che accoglie intere porzioni del testo di partenza, adeguatamente declinate in un italiano moderno, ampliate e ricucite in una struttura inedita, da cui emergono comunque alcuni temi tipici della poetica dell'autore.

Tomizza, infatti, come del resto aveva già fatto Dursi, opta per un impianto scopertamente corale adottando nella sua opera tanto il personaggio di Bertoldo quanto quello di Bertoldino a cui affianca la madre Marcolfa, attraverso un espediente che porta in primo piano il figlio sciocco all'inizio del secondo atto, quando Bertoldo è costretto a lasciare la corte per una condanna inflittagli dalla regina. Ma il personaggio di Marcolfa è già presente nella prima scena, totalmente nuova: qui Bertoldo esprime il desiderio di andare al cospetto del re per forbirlo della sua eccessiva arroganza e riconsegnarlo a una più genuina umanità.

Di là dal rapporto insieme conflittuale e amicale che interverrà tra Bertoldo e il re, ripreso interamente dall'operetta di Croce, questa prima scena serve a segnalare il motivo su cui, pur se in maniera non scoperta e didascalica, si regge tutto il testo, ovvero il conflitto tra città e campagna. Bertoldo, infatti, alle suppliche della moglie che tenta di dissuaderlo dal viaggio, risponde appunto con la necessità di provare nuove esperienze in un contesto per lui del tutto nuovo:

BERTOLDO: Finché le gambe sono buone è da stupidi pensare di crepare nello stesso buco. Quello che avevo da dire qua, l'ho detto; quello che c'era da imparare sta tutto qua dentro. Voglio provare in città, dove deve essersi raccolto il fiore delle teste, visto che da noi è rimasta soltanto la semola. E incomincerò proprio dal Re che si dà tante arie. Possibile che non si trovi nessuno che riesca a metterlo a posto?<sup>24</sup>

La città, insomma, nell'immaginario contadino si profila come un luogo "altro", ben più complesso e raffinato della terragna semplicità dei campi. Del resto, è proprio Marcolfa a paventare che il marito vada alla ricerca di donne «più fini» o di cibi più delicati di quanto



non siano le «prime scalogne strappate al tramonto» o i fagiolini «appena caduto il fiore» da lei stessa preparati tritando «due spighi d'aglio e una manciata di prezzemolo».<sup>25</sup>

La seconda scena ci trasporta in uno dei luoghi tipici dell'universo di Croce, ovvero la piazza, dove Bertoldo si imbatte subito negli inganni che poi la corte tenterà di perpetrare contro di lui in maniera ben più proterva: qui egli rimprovera ad alcuni rivenduglioli di esibire insieme castagne e fragole, uva e ciliegie, piselli e verze, cioè ortaggi che non possono maturare nello stesso periodo dell'anno. La saggezza contadina individua nella patata l'unico ortaggio che si può vendere in ogni stagione (questo, infatti, risponde il bifolco venuto dai campi all'ironica domanda degli erbivendoli che gli chiedono appunto se esista una verdura da proporre costantemente alla vendita). Insomma, Tomizza disloca immediatamente e in maniera netta i termini dell'atavico conflitto tra *urbanitas* e *rusticitas* sul quale costruisce la riscrittura teatrale dell'opera di Croce.

In almeno altri due punti questa ideologia o piuttosto nostalgia della semplicità campestre viene evocata con palese adesione da parte di Tomizza: essi sono situati non a caso in corrispondenza dell'allontanamento di Bertoldo dalla corte a causa di due successive condanne a morte, la prima per ordine della regina che chiede le sia consegnato il cuore del villano (un'invenzione di Tomizza), la seconda per ordine del re che, sempre su istanza della consorte, ne comanda l'impiccagione (episodio invece presente in Croce). Nell'uno e nell'altro caso Bertoldo si reca nelle sue famigliari campagne, ritrovando una dimensione che gli è abituale e ribaltando ancora una volta i rapporti di forze non secondo lo schema solito di una sagacia beffarda giocata contro il potere costituito, ma attraverso una sorta di pedagogia rurale, spontanea e dal volto umano.

La prima volta, con la consueta malizia, Bertoldo sostituisce al proprio, con il consenso del re (solidale nei confronti del protagonista), il cuore di un maiale: l'occasione fornisce il destro al villano per una piccola lezione sulla preparazione del sanguinaccio:

BERTOLDO: Tu saprai, mio serenissimo Re, che niente del porco va buttato via. Questo sangue ad esempio che scorre a torrenti vien raccolto in un catino da una svelta massaia com'è la mia Marcolfa, la quale lo mescola e lo mescola perché non si coaguli per farne l'indomani l'ottimo sanguinaccio. Ecco che le mie mani nuotano ora in un mare di grasso... a bracciate spezzo le onde di grasso, ancora grasso, si vede che era un porco ben nutrito e di scarsa ginnastica... eccomi alla coratella, bella e intera, c'è proprio tutto: il fegato, i polmoni, la milza, e infine ecco... il cuore!<sup>26</sup>

Nel secondo brano, invece, l'autore amplia e dialogizza uno degli episodi conclusivi del *Bertoldo* di Croce, quello in cui, dopo l'ordine di giustiziarlo venuto dal re, il villano chiede al soldato che l'accompagna di poter scegliere l'albero sul quale effettuare la propria impiccagione. In tal modo Tomizza si concede l'opportunità di sostare liricamente sulle virtù delle piante, sempre dentro quella contrapposizione città/campagna di cui già si è detto:



BERTOLDO: Mi domando come fate a vivere voi in città tutta una vita tra i cessi vostri e quelli dei vicini. Qui è tutto più semplice, hai visto, anche a calare le brache. Ti sei tanto meravigliato di vedere sopra la tua testa tutto un mondo che non conoscevi. Ma dovresti poi guardare a terra le mille piantine l'una diversa dall'altra che per voi sono soltanto erba. Di tutti i colori, di nascita diversa, certe con piccoli frutti, altre con baccelli secchiti. Prendi questa, puoi spegnerti la sete.

SOLDATO: Davvero, ha gusto di aceto.

BERTOLDO: Si chiama acetosella. Ce n'è poi un'altra con un gusto di zabaglione, poi di menta... e sono tutte piante che ci hanno fatto conoscere i profumi, piante come le altre, con le radici, il fusto, i rami, i fiori in primavera che poi diventano frutti, si sfanno indisturbati perché di qua non passano che lepri e caprioli.<sup>27</sup>

Il breve squarcio elegiaco è del tutto omologo alla dimensione memoriale dei primi scritti di Tomizza, dove la campagna non è solo il luogo di fatiche ancestrali, ma anche una condizione edenica, un'infanzia dell'anima cui inevitabilmente si tende dopo che il mondo adulto ha riscosso il suo pegno nei termini di un doloroso distacco, insieme reale (dalla terra avita) e metaforico (dalla primigenia innocenza e inesperienza del male). Lo conferma lo stesso scrittore istriano, ricordando, nelle note che precedono il testo a stampa, la figura di uno zio analfabeta ma furbo quanto Bertoldo, che, Tomizza bambino, lavorava la vigna del padre. Quelle antiche memorie e, più in generale, la dimensione del ricordo, costituiscono un'ipoteca inestinguibile, nelle parole dello stesso Tomizza: «Divenuto adulto anch'io e sceso in città col cuore sempre rimasto a quei luoghi, lessi alcuni libri e ricostruii a modo mio la *Storia di Bertoldo*»<sup>28</sup>. Un Bertoldo, dunque, che nel suo sermoneggiare loico e spavaldo discende “per li rami” dal libro di Croce, ma che nei suoi tratti di docile attaccamento alla terra è invenzione tutta moderna, nata dall'esperienza dell'esule sradicato dal proprio luogo natale.

L'ultima delle riscritture novecentesche di *Bertoldo* ad aver abitato un palcoscenico di qualche importanza (non dubito che molte altre ve ne siano in giro per l'Italia realizzate da compagnie non professionistiche, in virtù della cifra comica del testo di partenza) è forse quella che più si stacca dal testo di Croce, ma anche quella che lo riusa in maniera meno originale, senza far fruttare il potenziale polemico del contadino sapiente e del suo conflitto con la cultura ufficiale, giovandocene solo come macchina scenica, teatrino degli equivoci utile a innescare le risorse comiche di Stefano Biccocchi in arte Vito. La commedia va in scena nel febbraio del 2001 all'Arena del Sole di Bologna, in una produzione di «Nuovascena» (la cooperativa che gestiva il teatro cittadino prima dell'arrivo di ERT), con Vito appunto nella parte principale, e la regia (un po' sorprendentemente) di Marco Baliani, uno dei paladini del cosiddetto teatro di narrazione, attore-autore di forte impegno anche politico.

Il testo, scritto da Francesco Freyrie, autore di fiducia delle produzioni comiche della compagnia, lascia l'ambientazione secentesca per trasferirsi all'inizio del Novecento. Siamo



comunque sempre nelle campagne intorno a Bologna. Qui arriva, insieme ad una moglie che di nome fa Regina, il ricco ingegnere Alboino Carli, divenuto proprietario di una tenuta agricola per averla vinta a carte al proprietario precedente, tale conte Cavazza. La tenuta è però in totale rovina, dal momento che il Cavazza era pieno di debiti: l'unico su cui si possano vantare crediti è il povero Bertoldo, costretto negli anni a riparare economicamente le malefatte dello stupido figlio Bertoldino. Dunque Bertoldo si adatterà a fare da servo all'ingegnere, fino a quando, scoperta una tresca del dottore di paese con la moglie di Alboino, escogiterà un inganno per cui la tenuta passerà nuovamente di mano e finirà al dottore. Per festeggiare si prepara sull'aia un lauto pranzo, durante il quale, come nell'originale crocesco, Bertoldo muore. Forse, per dar conto della grana grossa del testo, si può segnalare che la morte avviene per l'indigestione del protagonista (fin qui tutto regolare), condita da un lunghissimo peto con cui si chiude lo spettacolo. Tutta la drammaturgia, del resto, vive di battute spesso gravi, a volte anche in dialetto per compiacere il pubblico di casa<sup>29</sup>. Baliani, certo caduto in un infortunio di difficile gestione, provava nelle note di sala a dotare di ragioni poetiche quella che in fin dei conti doveva essere una *pochade* utile a riempire la sala teatrale di un pubblico dal palato facile:

Lo spettacolo dunque è giocoforza vitale come Vito, esuberante, ruota intorno a lui come una giostra implacabile e assurda, come è appunto il vivere da contadini affamati all'alba del secolo del progresso ai primi del novecento, in quel paesaggio della bassa fatta di rane, rutti, fango e mosche ed eccolo lì, Bertoldo, con quella testa troppo piena di parole, ad arrabattarsi con tutta la sua arguzia per addentare un pezzo di salamella, spesso chiudendo secche le mascelle su un sogno fatto d'aria e di immaginazione.<sup>30</sup>

I risultati furono buoni sul piano della risposta del pubblico, ma forse non sul piano della riuscita artistica, se è vero che le critiche si mostrarono, forse eccessivamente, aspre<sup>31</sup>. E tuttavia anche un testo, come quello di Freyrie, per lo più giocato sulla trivialità e sulla grossolana riproposizione di battute scontate, individua, appena varcato il millennio, l'immortale forza d'urto dell'operina di Croce, e la statura persino simbolica del suo personaggio, la cui vis comica, così suggestiva, non smorza l'afflato amaramente polemico dell'invenzione di Croce, anzi la esalta proprio in forza di quella, rendendola passibile di numerose riprese, come si è visto, durante i secoli e per opera di mezzi espressivi i più disparati.

Nel Novecento si susseguono per esempio tre film; quello di Giorgio Simonelli del 1936, quello di Mario Amendola e Ruggero Maccari del 1954 e quello, più famoso, di Mario Monicelli, di trent'anni dopo (1984) con Ugo Tognazzi nel ruolo del titolo (le tre pellicole condividono il titolo: *Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno*).

Ma forse uno dei lasciti meno ovvi e più interessanti del *Bertoldo* di Croce è il giornale umoristico diretto da Giovanni Mosca, Vittorio Metz e Giovanni Guareschi, pubblicato a



Milano a partire dal 1936, che appunto al contadino padano ispira il proprio titolo. Nel primo numero e poi in altri numeri successivi, senza una cadenza ordinata, comparivano sapide scene dialogate, sull'esempio dell'originale, dove il colloquio tra il Granduca (dunque non più Re) e il villano procede in forza di frasi fatte, la cui riproposizione fuori da ogni coerenza discorsiva serviva a mettere alla berlina comportamenti linguistici ovvi, indotti dalla dittatura ormai insediata e stigmatizzabili persino nella loro scontata prevedibilità. Nell'esempio che riportiamo di sotto il villano, sollecitato dalla corte, non fa altro che riprodurre formule tipiche di una trita comunicazione giornalistica, sicuramente ma non solo imputabile al regime (siamo nel 1936), segnalandone tutte le mistificazioni e le banalizzazioni. Il buon senso, nell'incipiente società dei consumi, si gioca ormai su tavoli altri che quelli del rapporto tra campagna e città. Il buffone che fa ridere la corte è un attento ascoltatore delle abitudini stravolte del linguaggio e la corte stessa è divenuta ormai la nostra sorda quotidianità:

GRANDUCA: Com'è la seduta?

BERTOLDO: Tumultuosa

GRANDUCA: E la foga dell'oratore?

BERTOLDO: Travolgente.

GRANDUCA: E la voce?

BERTOLDO: Calda e suadente.

GRANDUCA: E la proposta?

BERTOLDO: Si mette ai voti.

[...]

Congedò il Granduca Bertoldo non senza avergli donato borse e denari.<sup>32</sup>

In questo congedo c'è anche il nostro, dopo la constatazione che il vecchio Bertoldo sarebbe in grado ancor oggi, sollecitato a dovere e rendendocelo davvero nostro contemporaneo, di individuare i bersagli che la sua pronta sagacia non mancherebbe di colpire, potendo così irretirci nel sentimento asprigno della disillusione o dell'amaro svelamento, secondo le originarie intenzioni del suo creatore: segno di una vitalità inesausta e sorprendente.

**NOTE**

- 1 Ci si riferisce al *Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno*, libretto di Carlo Goldoni per la musica di Vincenzo Legrezio Ciampi (Teatro San Moisè, Venezia, 1748) e al *Bertoldo* di Lorenzo Da Ponte, libretto musicato da Antonio Brunetti (Teatro Regio, Firenze, 1788). Circa la fortuna settecentesca dell'opera di Croce, va ricordato che a Bologna uscì anche il poema giocoso in ottave *Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno*, in XX canti ciascuno dei quali realizzato da un autore diverso (1736, presso la stamperia di Lelio Della Volpe).
- 2 Naturalmente sulla figura di Bertoldo cfr. Camporesi 2022 (e edizioni precedenti); insostituibile anche l'edizione del capolavoro di Croce, curato sempre da Camporesi: Croce 1978.
- 3 Cfr. la voce di Raffaele Morabito *Cavicchioli, Giovanni* nel «Dizionario Biografico degli Italiani», ora online.
- 4 Su Vittorio Podrecca e la sua attività marionettistica cfr. Curti, Lucari 2000 (si tratta di una pubblicazione periodica del Teatro Il Rossetti di Trieste) e Castagnara Codeluppi 2003.
- 5 Cavicchioli 1958: 20.
- 6 Ivi: 21.
- 7 Ivi: 97.
- 8 Ivi: 101.
- 9 Sulla storia della Soffitta cfr. Stagni 1981; e inoltre Benedetti Zaffagnini 1998: 73-74; Bolchi 1949: 79-80; C'è Dursi in ... Soffitta 1992: 41; Cumani 2021: 54.
- 10 De Bosio 1958: 175.
- 11 Ibid.
- 12 Dursi 1956: 615.
- 13 Ivi: 619. Va ricordato che a Bertoldo Dursi dedicò qualche anno dopo un pionieristico libro antologico, con interventi saggistici di pregio: cfr. Dursi 1966.
- 14 Dursi 1958: 5-6.
- 15 «BERTOLDO: Ieri dovevo bastonarlo perché avevamo avuto paura che fosse caduto in un macero. Oggi dovrei bastonarlo perché fa da chioccia. Picchiarlo perché non è morto, picchiarlo perché vuol far nascere pulcini. Non è molto chiaro quel che pretendiamo da lui» (ivi: 15).
- 16 «MARCOLFA: Fischi troppo, Bertoldo. Lo dicono tutti. Le tue canzoni si fanno in giro. BERTOLDO: Piacciono. MARCOLFA: Purtroppo. BERTOLDO (cantando): Do piacere alla gente che tace e non consente» (ibid.); «BERTOLDO: Far nascere il giorno senza paura non è il mestiere dell'uomo? MARCOLFA: Lo era. BERTOLDO: Anche cantare è il mestiere dell'uomo. MARCOLFA: Lo era. BERTOLDO: Qualcosa è ancora: sono libero» (ivi: 17).
- 17 Ivi: 33.
- 18 Ivi: 33-34.
- 19 Bernardelli 1958: IX.
- 20 Dursi 1958: 150.
- 21 Ivi: 160.
- 22 Dursi 1975: 8.
- 23 Su tutto questo Quazzolo 2019: 58-72.
- 24 Tomizza 2019: 243.
- 25 Ivi: 244
- 26 Ivi: 270-271
- 27 Ivi: 310
- 28 Ivi: 66.



- 29 Si veda per esempio questa battuta: «Un pugno di sale, due belle tette e il buon Bertoldino si fa le pugnette!» (Freyrie 2001: 23)
- 30 Baliani 2001: 12.
- 31 Per esempio, Massimo Marino, una delle penne più taglienti, ma anche più acute, della critica militante, poté arrivare a scrivere che si trattava di un «delirio per brufolosi ginnasiali felliniani» (Marino 2001)
- 32 Manzoni 1964: 37.

### BIBLIOGRAFIA

- Baliani M., *Note di regia*, in Freyrie 2001.
- Benedetti Zaffagnini C. (1998), *I teatri perduti*, in M. L. Bramante Tinarelli (a cura di), *Bologna Novecento. Un secolo di vita della città*, Castelmaggiore, FOR.
- Bernardelli F., *Realismo ed elegia*, in Dursi 1958.
- Bolchi S. (1949), *Il teatro La Soffitta è nato così*, «Bologna. Rivista del Comune», nuova serie, 3.
- Camporesi P. (2022; 1° ed: 1976), *La maschera di Bertoldo*, Milano, Il Saggiatore.
- Castagnara Codeluppi M. (2003), *Le parole consumate del Teatro dei Piccoli di Vittorio Podrecca*, Cividale del Friuli, Alea.
- Cavicchioli G. (1958), *Bertoldo a corte*, in *Teatro dei semplici*, Carpi, Gualdi.
- C'è Dursi in ... Soffitta* (1992), «Bologna ieri, oggi, domani», 7.
- Croce G. C. (1978), *Le sottilissime astuzie di Bertoldo. Le piacevoli e ridicolose semplicità di Bertoldino. Col Dialogus Salomonis et Marcolphi e il suo primo volgarizzamento a stampa*, a cura di P. Camporesi, Torino, Einaudi.
- Cumani C. (2021), *Cresciuti a pane e teatro. Bologna in scena dal 1968 ai giorni nostri*, Bologna, Pendragon.
- Curti S. e Lucari I. (a cura di) (2000), *I Piccoli di Podrecca*, I Quaderni del Teatro n. 69, Trieste, Riva Arti Grafiche.
- De Bosio G., *Note per la regia*, in Dursi 1958.
- Dursi M. (1956), *Bertoldo a corte*, in V. Pandolfi (a cura di), *Teatro italiano del dopoguerra*, Parma, Guanda.
- Dursi M. (1958), *Bertoldo a corte*, Bologna, Cappelli.
- Dursi M. (a cura di) (1966), *Affanni e canzoni del padre di Bertoldo. La poesia popolare di Giulio Cesare Croce*, Bologna, Edizioni Alfa.
- Dursi M. (1975), *Bertoldo a corte*, Venezia-Padova, Marsilio.
- Freyrie F. (2001), *Bertoldo. Liberamente ispirato alla figura di Bertoldo di Giulio Cesare Croce*, Bologna, LibriArena-Gio Editing.
- Manzoni C. (1964), *Gli anni verdi del Bertoldo*, Milano, Rizzoli.
- Marino M., *Dalle campagne della bassa bolognese*, in «tuttoteatro.com», <https://www.tuttoteatro.com/numeri/a2/3/a2n9ber.html> (ultima consultazione 18/07/2023).
- Morabito R., *Cavicchioli, Giovanni*, «Dizionario Biografico degli Italiani», [https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-cavicchioli\\_%28Dizionario-Biografico%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-cavicchioli_%28Dizionario-Biografico%29/) (ultima consultazione 18/07/2023).
- Quazzolo P. (2019), *Il teatro di Fulvio Tomizza*, in Tomizza F., *Teatro*, a cura di P. Quazzolo, Spoleto, Editoria&Spettacolo.
- Stagni G. (1981), *La Soffitta di Bologna (1948-1951)*, Bologna, Patron, 1981.
- Tomizza F. (2019), *La storia di Bertoldo*, in Tomizza F., *Teatro*, a cura di P. Quazzolo, Spoleto, Editoria&Spettacolo.