

Massimo MONTANARI

Tutti i sapori della Storia Viaggio tra carestie e banchetti

Piero Meldini

Di cosa si deve parlare a tavola? Secondo tutti i trattati di buone maniere, dai più venerandi ai più recenti, solo di cose piacevoli. E piacevoli sono sicuramente i discorsi che hanno per teatro la tavola stessa e per tema il cibo, come le ventidue storie che Massimo Montanari – il più noto storico italiano dell'alimentazione e della cucina – narra in questi *Racconti della tavola*, pubblicati da Laterza (pp. 218, euro 18). Sono racconti scovati in novelle, romanzi cavallereschi, vite di santi, oscure cronache medievali, polverose carte d'archivio, raccolte di ricette, e che coprono un arco di nove secoli, dal cuore del Medioevo al principio dell'età barocca. Parlano di uomini illustri e sconosciuti, di principi e plebei, di ghiottoni e asceti, di divoratori insaziabili e digiunatori coatti. Delle opposte facce del mangiare, insomma: la smisurata abbondanza e la fame da lupi.

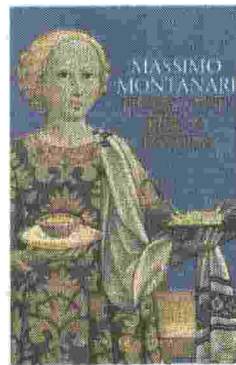
SE LE CRONACHE delle ricorrenti carestie ci informano sui cibi miserabili e non sempre commestibili a cui i più poveri dovevano ricorrere per calmare i morsi della fame, e sui loro commoventi sforzi di cucinarli, aggiungendo un pizzico di sale qua e un'erba aromatica là, le descrizioni dei grandi banchetti di corte che ci hanno lasciato i master chef del tempo – i Messisbugo, gli Scappi, gli Stefani – ci sbalordiscono (e un po' anche ci irritano) per la quantità, la laboriosità e la dispendiosità dei piatti serviti. Il monumentale pranzo offerto all'imperatore Carlo V nel 1536 a Roma, per esempio – pranzo ideato e diretto dal famoso capocuoco Bartolomeo Scappi – si componeva di dodici "servizi", ossia di altrettanti ricchi buffet ciascuno dei quali contava dalle otto alle ventidue vivande. Furono serviti, in totale, centocinquanta piatti diversi, più ventotto qualità di frutta fresca e diciotto di frutta confetta-

ta. Un'esagerazione? In effetti. Va però ricordato che i banchetti rinascimentali non erano puri eventi gastronomici, ma pranzi-spettacolo e ostentazioni di ricchezza e magnificenza, tant'è che il cibo, prima di essere portato a tavola, veniva mostrato al popolo plaudente.

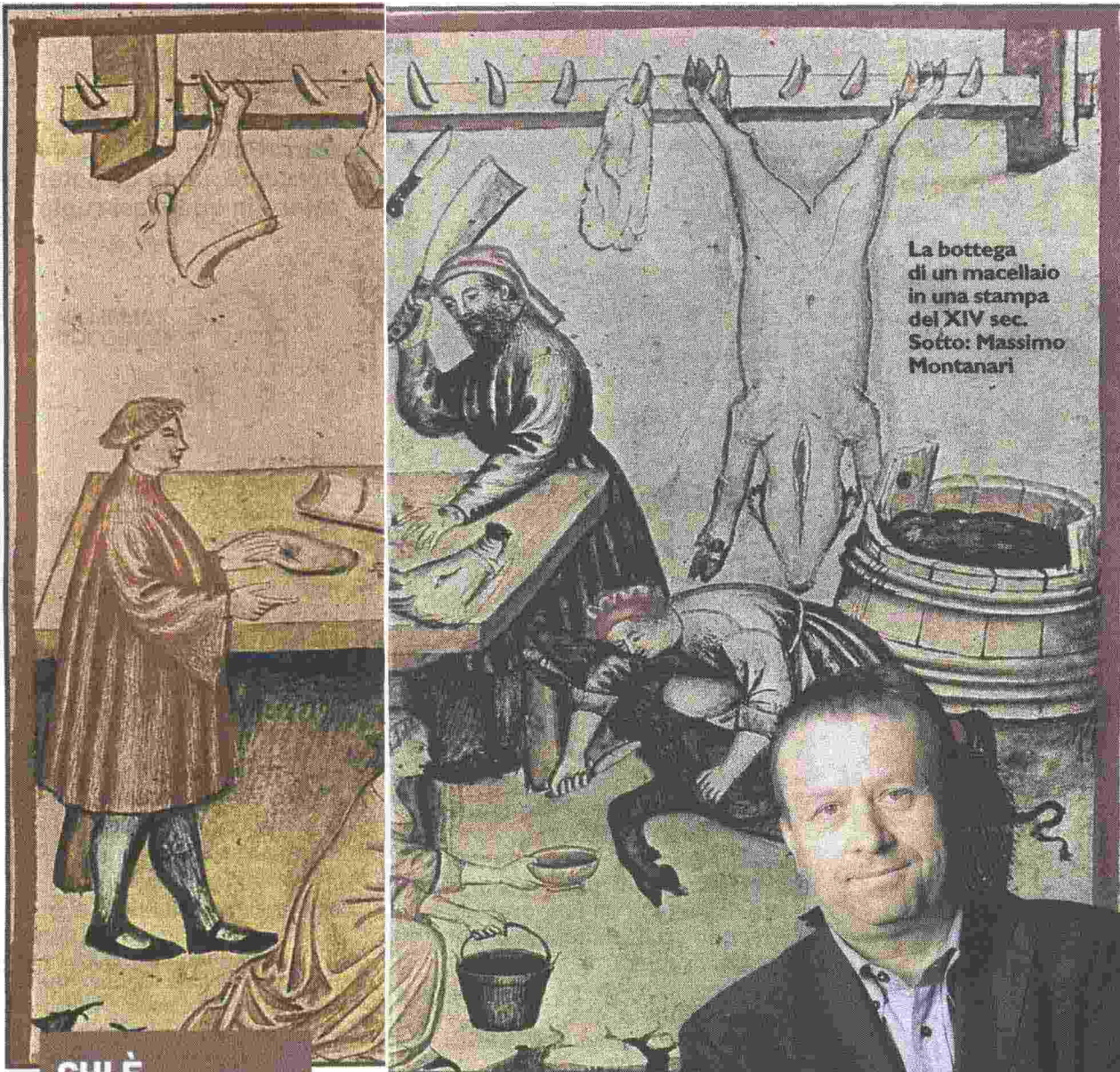
Le performances culinarie più funamboliche non spettano tuttavia a cuochi professionisti, ma a geniali dilettranti come gli artisti fiorentini della "Compagnia del Paiolo", un gruppo di amici che si sfidavano a chi realizzava le vivande più stravaganti e spettacolari. Gianfrancesco Rustici, per esempio, modellò un pasticcio a forma di paiolo in cui Ulisse immergeva il vecchio padre per ringiovanirlo e ringalluzzirlo; Ulisse e Anchise erano interpretati da due grassi capponi. Andrea del Sarto, a sua volta, costruì un tempio con la base di gelatina, salsicciotti per colonne, capitelli di parmigiano e frontone di pastafrolla; dentro il tempio dei tordi-cantori intonavano un inno scritto con grani di pepe su un libro di lasagne. Al confronto, diciamolo, Ferran Adrià è creativo quanto un pizzaiolo.

SONO SVARIATE Le storie curiose che troviamo nel libro di Montanari, e spesso il protagonista è un personaggio famoso. C'è Adelchi, l'eroe manzoniano, che si intrufola di nascosto nella sala dove banchetta Carlo Magno e lascia sotto il tavolo un mucchio imponente di ossa spolpate e spezzate. C'è Dante che, offeso a morte per l'accoglienza fredda, si sbrodola le vesti di sugo e vino sotto gli sguardi sconcertati di Roberto d'Angiò e della sua corte. C'è Pier Damiani, gravemente ammalato, che rischia la vita pur di non cibarsi di carne, e c'è invece San Francesco, più tollerante, che raccomanda ai suoi compagni di non esagerare con l'astinenza e di «accordare al corpo quanto gli è necessario». Sono pochi esempi.

Al lettore il piacere di scoprire che c'è molto altro da degustare e altrettanto da imparare.



Dai Master chef del Medioevo alle ricette del '600: un inno culinario



La bottega di un macellaio in una stampa del XIV sec. Sotto: Massimo Montanari

CHI È

MASSIMO MONTANARI (Imola 1949) insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Autore di molti libri, è tra i massimi studiosi internazionali del settore.

