

MASSIMO MONTANARI

OLINDO GUERRINI E LA CUCINA MEDIEVALE

[Forlimpopoli 2016]

Olindo Guerrini è stato fra i primi, in Italia, a occuparsi di cucina medievale - recuperando i ricettari di quell'epoca, trascrivendo e mettendo in valore manoscritti che non si conoscevano. Fu un interesse tipico dell'Ottocento, anzi per essere più precisi della fine dell'Ottocento, l'epoca del "neogotico", della riscoperta (o dovremmo forse dire: l'invenzione) di un Medioevo in gran parte immaginario. Anche in campo alimentare, e in modi che sono giunti fino a noi.

Esistono due immagini contrastanti del Medioevo: rosa e nero. Luogo di meravigliose avventure, di dame galanti e cavalieri coraggiosi, di sentimenti forti e nobili; ma anche luogo di oscurità e di paura, di superstizione, violenza, barbarie. Entrambe immagini costruite. Entrambi stereotipi.

La prima, frutto dalla cultura umanista del XV secolo, e poi del pensiero della Riforma, e poi della polemica illuminista. La seconda, frutto dalla cultura cattolica della Controriforma, e poi della cultura romantica ottocentesca.

Entrambe le immagini resistono nel nostro immaginario. Che cosa comportano rispetto al cibo?

Il Medioevo fascinoso si ritrova nel marketing dei prodotti alimentari e della ristorazione: ma nella maggior parte dei casi questo "Medioevo" è solo una parola generica che assicura a merci e servizi un valore aggiunto. La storia è chiamata in causa come luogo della "nascita", delle "origini". È un'ansia tipica del nostro tempo: autenticare il presente richiamando il passato, legittimare ciò che facciamo raccontando che lo si faceva già una volta – dove l'espressione "una volta", storicamente

insignificante, esprime la natura più vera del nostro appellarci al tempo che fu, un tempo indistinto, mitico, in cui le cose sarebbero nate. E poi arrivate a noi, lungo un percorso “storico” che è in realtà senza storia, perché non vi accade nulla.

“Medievale” in questi casi significa semplicemente “tradizionale”, altra parola senza significato, che però un significato lo prende: vuol dire, per definizione, buono.

Nelle schede “storiche” compilate per richiedere un marchio DOP, IGP, STG – sono necessarie per legge – si resta stupiti dalla vaghezza dei rimandi. I riferimenti, quando esistono, sono di seconda o di terza mano; la storia è un semplice aneddoto. Comunque è evidente che nei meccanismi di promozione dei prodotti alimentari non vi è “discorso” che, riferendosi al Medioevo, non sia di segno *positivo*, per il valore che automaticamente si attribuisce all’antichità della “tradizione”, chiunque ne siano i garanti: contadini carichi di esperienza e di inventiva, signori alla ricerca di nuove soddisfazioni, cuochi capaci di trarre profitto dalle risorse disponibili (o dalla loro occasionale mancanza, a cui sopperiscono con ingegnosa creatività), e ancora artigiani e bottegai sapienti, infine monaci e frati, garanzia assoluta di *savoir-faire* e di competenza gastronomica.

Le cose, però, cambiano quando il marketing del Medioevo mette in gioco non prodotti ma cibi, in occasione di feste, sagre, manifestazioni storiche o sedicenti tali. In questo caso, l’immagine del Medioevo si complica: è ancora rosa, ma anche nera.

Cortei storici con dame in costume, nobili tenzoni di cavalieri, gare con l’arco, giochi di piazza si alternano: è un Medioevo buono, caldo, dall’umanità sincera e dai sentimenti forti. Ma si affaccia (e diventa talora preponderante) anche l’*altro* Medioevo, quello oscuro e malvagio, con i suoi classici stereotipi: magia nera, streghe, tortura, avvelenamenti.

Anche la gastronomia entra in questo mondo di feste, dove il Medioevo buio convive col Medioevo luminoso. Apparentemente vi entra dalla parte “buona”, con il solito corredo di luoghi comuni circa la salubrità, bontà, schiettezza del cibo medievale. Ma c’è un problema: qui non si sta più parlando di semplici *prodotti*, e di prodotti *attuali* come quelli che vantano “origini medievali”. Qui si parla di *cucina*, e di ricette preparate *al modo medievale*, o presunto tale, per essere consumate qui e ora. L’esperienza è più rischiosa ed esige qualche precauzione. Il viaggio nel tempo, questa volta, dobbiamo farlo *noi*. Ma siamo veramente disposti a metterci in gioco, a dimenticare – anche solo per qualche ora – le nostre abitudini?

Ecco dunque delinearci una diversa strategia.

Da un lato rimane il fascino dell'avventura, del "viaggio nel tempo". Dall'altro si affaccia la diffidenza che accompagna ogni viaggiatore quando intraprende un'avventura in terre lontane. Perciò, come molti ristoranti di paesi esotici propongono ai turisti versioni addomesticate della loro cucina, così i viaggiatori nel tempo gradiscono proteggersi dal Medioevo (affascinante ma barbaro) accomodandosi nel salotto della "tradizione" e del "territorio" che presumono di conoscere. Oppure illudersi – ed è la quadratura del cerchio – che quella "tradizione" sia "medievale". È quanto promette lo slogan, a suo modo geniale, di una «locanda ristorante medievale» emiliana: «vicino a casa, lontano nel tempo».

Spostandoci dal marketing dei prodotti al marketing della cucina, l'entusiasmo per il Medioevo ha lasciato posto al dubbio, anzi alla convinzione che, tutto sommato, nel Medioevo si mangiava *peggio* di oggi. Il mito delle origini ha ceduto di fronte al mito del progresso. Il Medioevo "oscuro" ha trionfato sul Medioevo "luminoso", tant'è che *nessuno* propone cene medievali (o presunte tali) prive di rassicuranti "aggiustamenti".

In questo, l'immaginario collettivo e il marketing culturale sono diretti discendenti della cultura ottocentesca, che ha disegnato il Medioevo secondo i propri sogni e le proprie paure. E qui torniamo a Guerrini.

In Italia, l'interesse per la cucina medievale (diciamo meglio: per i *testi* di cucina medievale) nasce nella seconda metà dell'Ottocento, grazie all'opera di eruditi e filologi che per la prima volta prestano attenzione ai manoscritti culinari del XIV secolo, visti come testimonianza della nascente lingua italiana. Il primo è Francesco Zambrini, che nel 1863 pubblica il *Libro della cucina del secolo XIV*, incluso dalla Commissione per i testi di lingua nella collana denominata "Scelta di curiosità letterarie inedite o rare". Segue, nel 1887, il *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV* curato da Olindo Guerrini, come gesto di omaggio a Giosuè Carducci in occasione delle nozze della figlia. Nel 1891 sarà la volta di Salomone Morpurgo che (ancora per un'occasione matrimoniale) pubblica *LVII ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*. Nel 1899 Luigi Frati pubblica il *Libro di cucina del secolo XIV*.

L'interesse è prevalentemente filologico. Zambrini, nell'*Avvertenza* premessa al *Libro della cucina*, tiene subito a precisarlo: «Niuno si faccia a credere che, nella pubblicazione di questo libro, io abbia avuto in animo porgere ammaestramenti di buona e gentile cucina: no, per fede mia». «Buona e gentile», quella cucina non pote-

va essere; se ce ne occupiamo – dice in sostanza Zambrini – è per il valore che questi testi hanno nella storia della lingua volgare. Anche Olindo Guerrini, presentando a Carducci il suo *Frammento* di ricettario (tratto dal medesimo codice a cui aveva attinto Zambrini), lo dice «non inutile alla storia della lingua e degli usi antichi». Guerrini, però, era incuriosito anche dall'argomento in sé, la cucina medievale. Infatti già nel 1884, tre anni prima di pubblicare il *Frammento*, aveva tenuto una conferenza su *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, presentata all'Esposizione Universale di Torino, dove si era inaugurato il celebre “Borgo medievale”, icona del Medioevo neogotico. La conferenza fu stampata nello stesso anno a Firenze dall'editore Barbera, sotto lo pseudonimo Lorenzo Stecchetti.

Riletta oggi, questa conferenza appare uno straordinario paradigma di *misunderstanding*, un coacervo di luoghi comuni che, nel secolo successivo e fino ai nostri giorni, avrebbero pesantemente condizionato l'immagine della cucina medievale. Il Medioevo che sorge sulle rovine dell'impero romano è «notte completa, fitta, orrenda». I barbari irrompono nei triclini dorati «portando il sangue e lo spavento dove prima i piaceri albergavano». La notte si schiarisce dopo il mitico anno Mille, quando «tra il dugento e il trecento spuntò l'alba dell'arte e della civiltà italiana... E risorse allora anche l'arte del vivere e del mangiare bene». Sembrerebbe la premessa a un trionfo gastronomico, ma Guerrini ci porta subito in un'altra direzione, prendendo come spunto la narrazione di un «banchetto di gala del secolo XIV», quello tenutosi a Milano il 15 giugno 1368 per le nozze di Lionello Plantageneto, duca di Chiarenza e figlio di Edoardo III re d'Inghilterra, con Violante Visconti figlia del duca di Milano Galeazzo II e di Bianca di Savoia. Tratto dalle *Storie milanesi* del Corio, il racconto è utilizzato da Guerrini come rappresentazione esemplare di una civiltà rimasta, nonostante le apparenze, profondamente “barbara”.

Attitudini culturali come la manipolazione delle vivande (nel Medioevo non si usavano forchette, se non eccezionalmente) o la condivisione delle stoviglie (che enfaticamente, simbolicamente, la dimensione collettiva del pasto) nelle pagine di Guerrini diventano segno di inciviltà. «Pur troppo», scrive, «le dame e i cavalieri del nostro bel medio evo mangiavano colle dita come i pecorai». Altra «stravaganza» – così la definisce – era usare un piatto solo per tutta la durata del pranzo, «buttando gli avanzi sotto la tavola».

Ma veniamo alla cucina. «Bisogna ammettere... che in riga di gusto il medio evo lascia... qualche cosa a desiderare. I ricchi cercano, è vero, la strada delle raffina-

tezze, ma i residui di barbara grossolanità, che rimangono in loro, non si disperdono in pochi anni. Manca l'educazione», e perciò il pranzo di Galeazzo Visconti «non è che una omerica gozzoviglia di carne mal cucinato, di aromi accumulati senza discernimento in intingoli dolciastri, di errori, di ripetizioni, di barbarismi insigni. E se tale era una delle più splendide corti italiane in un convito di cerimonia, quali dovevano essere i pranzi e le cene dei baroni di seconda mano cui persino il sale giungeva dopo mille dazi, ostacoli e difficoltà? Lo stomaco inorridito non osa pensarlo». Il susseguirsi disordinato delle portate, fra «salse scellerate» e ogni sorta di «intrugli», non risponde ad alcuna logica e fa rivoltare lo stomaco. «Nessuna ragionevole gradazione» fra le vivande; rudimentali arrostiti di carne e di pesce, sciupati da improbabili dorature, si alternano fra «errori» di ogni sorta. È vero che, per quegli uomini, poteva essere un pranzo adeguato: perché «a grattare la cortecchia dorata dei nobili cavalieri, veniva subito fuori la pelle del lupo barbarico, carnivoro, divoratore, che nel pasto cerca meglio la quantità che la qualità». Per noi «sarebbe un supplizio», e ci induce a «pensare con spavento agli orrori dell'arte culinaria nel secolo XIV». «A studiar bene le raccolte di ricette di cucina che ci rimangono ancora, si riceve prima di tutto una impressione disgustosa».

Fra le righe di Guerrini compare anche l'idea – destinata a lunga fortuna – che farcire le vivande di spezie (e di uva passa, datteri «ed altri dolciumi») fosse un modo per «mascherare il gusto fondamentale della vivanda». Non una scelta di gusto (e che gusto potevano avere quei «lupi barbarici»?) ma una strategia per «mascherare» la pessima qualità del cibo. Luogo comune che gli storici hanno da tempo denunciato sottolineando i valori simbolici, scientifici, gastronomici del consumo di spezie. Eppure, molti ne sono ancora convinti.

Di fronte a questa «cucina infernale», che «avvelenò in quel tempo i nostri avi», «si pensa con dolore alle più gentili creazioni del genio umano, alle Laure, alle Beatrici del medio evo classico, alle Ermengarde, alle Giuliette del medio evo romantico». Queste belle immagini sprofondano nei fetori della cucina: «pur troppo il nostro bel medio evo, avvicinato, perde molto della sua poesia».

Lo stereotipo del Medioevo barbarico lascia infine il passo allo stereotipo della Rinascenza, preparata dall'umanesimo quattrocentesco. Nei banchetti del XV secolo torna la raffinatezza, fiorisce l'eleganza, pur se rimangono clamorosi «errori» come quello di cominciare i pranzi con una serie di dolciumi. Il paradigma della modernità – che si presume migliore per definizione – colpisce ancora. Ma ritorniamo al giudi-

zio che abbiamo appena ascoltato: «pur troppo il nostro bel medio evo, avvicinato, perde molto della sua poesia». È esattamente questa l'attitudine mentale dei frequentatori di feste o di ristoranti «medievali». Tenuto a debita distanza, il Medioevo ha contorni di sogno. Sperimentarlo di persona (come Roberto Benigni e Massimo Troisi in *Non ci resta che piangere*) rischia di diventare un incubo. Perciò il gioco della cucina medievale si ferma presto, al di qua della soglia che renderebbe il viaggio *veramente* diverso. Perciò ricette “addomesticate”. Perciò un sistema di servizio “moderno” calato su improbabili menù “medievali”. Per dirla col linguaggio della Guida Michelin, il Medioevo forse *merite le détour* (merita la deviazione) ma certamente *ne merite pas le voyage*.

Il nostro Stecchetti, alias Guerrini, mentre svolge il suo diligente lavoro di filologo nel recuperare i testi antichi di cucina, mostra di non capirli affatto – prigioniero com'è di un pregiudizio che contribuisce a rafforzare. E di una intollerabile presunzione, quella di giudicare gli antichi con il metro dei moderni, come se questo metro fosse per definizione migliore.

Io, personalmente, non ci credo. Ogni epoca ha avuto i suoi paradigmi, la sua estetica, la sua “scienza in cucina”, per dirla con Artusi, il grande amico di Olindo Guerrini. Che giudizio dare, dunque, di questo “recupero di avanzi storici”, di questa riproposizione di testi antichi? Un giudizio articolato: l'approccio al tema gastronomico è discutibile, anzi assolutamente improprio. Ma la ricerca e la pubblicazione di quei testi mette a disposizione degli studiosi un materiale prezioso, su cui lavorare a mente più serena e imparziale, riconoscendo il gusto medievale come qualcosa di decisamente diverso, ma non per questo peggiore del nostro. Guerrini, e gli altri eruditi di fine Ottocento, col suo impegno filologico ci ha molto aiutato in questa direzione.