

“Santo Mangiare”: Il cibo prende vita e forma ad Olginate

Olginate, ex Convento di Santa Maria Vite, 15 giugno 2017

Il cibo: questo conosciuto, e nello stesso tempo sconosciuto.

Infatti, lo mangiamo costantemente, ed è, di fatto, il “carburante” del nostro corpo, quello che ci permette di vivere.

Tuttavia, il cibo è anche cultura. Attraverso quello che un popolo mangia, si riesce a capire cosa è quel popolo, quali sono i suoi usi, le sue modalità, e, in generale, quale è la sua visione della vita. Anche perché il cibo rispecchia fortemente il territorio da cui proviene, e ne esalta le caratteristiche. Il cibo è stato il protagonista della serata del 15 giugno 2017, presso l'ex Convento di Santa Maria Vite, ad Olginate. Un luogo dove la Spiritualità prende forma, e dove il Tempo quasi risulta sospeso.

In fondo, il tempo è una convenzione, e soltanto un qualcosa che la nostra percezione di permette di “sentire”. Tuttavia, è qualcosa che, di fatto, non c'è.

Il cibo, in un certo senso, può superare spazio e tempo: infatti, quando mangiamo un cibo, siamo in contatto con la sua storia, con quello che ci comunica. Siamo in contatto con ciò che quello che stiamo mangiando è stato, con chi l'ha utilizzato per la prima volta. Tutto è lì, in quell'istante. In fondo, quando siamo in contatto con qualcosa, quel qualcosa ci rivela tutto sé stesso. Almeno a livello inconscio, impalpabile.

La serata di Olginate ci ha permesso di rendere questo impalpabile davvero palpabile. Ci ha permesso, in qualche modo, di prendere contatto col cibo, di sentirne la storia, di comprendere come questo sia profondamente radicato nella cultura.

Il libro “Santo Mangiare” di Patrizia Rossetti segue questo percorso. Attraverso il cibo, la Storia prende forma, diviene tangibile. Attraverso il mangiare, un'epoca storica è lì, davanti ai nostri occhi. Un libro che attraversa il tempo, giungendo sino a noi. Dal Medioevo, quella parte oscura, che in qualche modo appare lontana, e contemporaneamente molto vicina. Il luogo in cui ci trovavamo, un ex convento, era la cornice giusta per seguire questo filo che lega il cibo alle persone, alle culture, alle tradizioni.

Aiutati anche dalla grande diversità gastronomica dell'Italia, che ha una gastronomia diversa anche a brevissima distanza da un luogo all'altro.

E il libro segue questo percorso gastronomico partendo dai conventi e dai monasteri, spostandosi dalla zona prealpina sino al Lazio. Attraverso il cibo che allora si consumava nei conventi e nei monasteri, si getta uno sguardo su quella che era la vita di allora, che prende forma in ciò che le persone mangiavano.

Seguendo quella che era la “Via Francigena”, che, da oltralpe, conduceva, superando le Alpi attraverso il Colle del Gran San Bernardo, sino a Roma. Quella via che, come racconterà la stessa autrice, è stata percorsa anche dal Vescovo di Canterbury, Sigismondo. E che quest'ultimo racconterà in un diario, custodito presso il “British Museum”.

Un percorso che vedeva, ogni anno, molti pellegrini che viaggiavano in gruppo, per evitare i rischi che le strade del tempo presentavano, non ultimo l'incorrere nella presenza di briganti. Sino all'arrivo a Roma, dove i Pellegrini entravano tramite la “Porta San Pellegrino”.

Una via che dall'autrice viene seguita per il solo territorio italiano: troppo complesso sarebbe seguirla anche più in là, oltre quel baluardo alpino che segna un drastico cambio di cultura.

Tuttavia, anche il percorso compiuto da Patrizia nel suo libro basta per portarci in mondi dove quello che si mangia diviene cultura.

Un percorso che l'autrice segue partendo, appunto, dalla vita dei conventi e dei monasteri. Dove, nei secondi, si produceva tutto all'interno, mentre nei primi l'opera della mendicanza era molto diffusa, e questo portava anche all'introduzione di cibi “esterni”.

Attraverso la vita dei monasteri, è stato anche interessante seguire le abitudini alimentari dei monaci, che d'inverno facevano un solo pasto al giorno, che diventavano due d'estate.

E conoscere anche quelle bevande, come la birra, che avevano un fulcro importante nei monasteri (ricordiamo, ad esempio, le “birre trappiste” in Belgio). Ma che, tuttavia, veniva servita pura solo al priore, mentre ai monaci e, ancor più, ai pellegrini, veniva servita fortemente annacquata.

La serata, poi, anche attraverso la vita dei monasteri, e il fulcro posto sulla Via Francigena, ci ha permesso, seppur a grandi linee, non solo di conoscere qualcosa di più sul cibo, sul modo di mangiare delle varie culture che costituiscono l'attuale Italia centrale e settentrionale, ma anche di conoscere la vita delle persone. Quelle persone che, nei pellegrinaggi, trovavano ospitalità, oltre che nei monasteri, anche (soprattutto successivamente), nelle osterie, spesso collegate a luoghi dove si cambiavano i cavalli, e dove il “coperto”, da lì nato, indicava semplicemente la presenza di una copertura per ripararsi.

Uno spostamento gastronomico attraverso l'Italia, sino a Roma, che ci ha guidati nella conoscenza di dettagli e curiosità. Riuscendo, ad esempio, a comprendere come la cucina delle varie zone abbia potuto essere influenzata, come si diceva, da ciò che si produceva in loco. Scoprendo che in Lombardia veniva usato anche l'olio di noci, oltre al burro. Interessante, a questo punto, per rimanere in tema di prodotti locali, potrebbe essere riflettere anche sul perché, nell'Italia Settentrionale, si trovi la pasta fatta con la farina di castagne. Le castagne, in alcune zone, sono elemento largamente diffuso. Queste venivano fatte essiccare e poi macinate, utilizzandole come farina.

Le castagne erano molto utilizzate anche nella cucina toscana, dove però il burro ha lasciato il posto all'olio.

Giungendo poi al Lazio, dove Patrizia ci ha permesso di scoprire che vi sono tre cucine: una ebraica (con piatti quali i carciofi alla giudea), la “burina” (con piatti quali l'abbacchio), ed infine la “macellara”, con le interiora e le frattaglie (ad esempio la “pajata”, che si usa spesso per condire la pasta).

La serata ci ha anche permesso di conoscere la provenienza dei cibi, scoprendo che il riso proviene, ad esempio, dalla Spagna, così come dalla Spagna proveniva la “Cassoela”, noto piatto lombardo a base di verze, che aveva nella “Minestra Gallega”, diffusa appunto in Galizia, nel nord della Spagna (dove era detto “Caldo Gallego”), il suo corrispondente, comunque diverso, e contenente anche patate, fagioli e cime di rapa. Il piatto era largamente consumato dai pellegrini durante il Cammino di Santiago De Compostela.

L'accento è stato posto anche sulla conservazione dei cibi. Un problema non indifferente, in epoche dove la refrigerazione era ben di là da venire. Un problema che veniva risolto, prima dell'arrivo del sale (che giungerà in Europa attraverso quella che veniva detta la “Via del Sale”), attraverso l'utilizzo di spezie. Poi, grazie anche al sale, mediante tecniche quali l'essiccazione (che il sale può aiutare, ma che veniva praticata anche prima dell'arrivo del sale), e attraverso la salatura.

Tuttavia, era bello vedere come i prodotti locali venissero valorizzati al meglio: non a caso, ad esempio, nelle cucine tipiche di varie zone c'è una presenza di prodotti a base di farina di castagne, un prodotto molto diffuso in alcune zone, che veniva raccolto, essiccato e macinato.

Spazio è stato lasciato anche all'altro libro dell'autrice: “In cucina con i Promessi Sposi”. Qui, Patrizia Rossetti propone addirittura delle ricette direttamente legate ai personaggi dell'opera manzoniana, che in qualche modo ne rispecchiano le caratteristiche, come l'anguilla per Don Abbondio, che tendeva a “sgattaiolare”, appena poteva.

Le ricerche dell'autrice sono state meticolose, ed effettuate su libri e pubblicazioni, attraverso un attento lavoro di selezione delle fonti.

La serata che si è avvalsa della conduzione di Paolo D'Anna, che, grazie anche alla sua esperienza, ha saputo condurre il discorso alla scoperta di quelle curiosità che, spesso trascurate, ci aiutano a capire, attraverso il cibo, un'epoca, e la gente che in quell'epoca viveva.

Concludendo, una serata che ha saputo offrire una panoramica molto interessante sul passato, che qui, come dicevo, è diventato presente. Un passato che, grazie a Patrizia Rossetti, e alla conduzione di Paolo D'Anna, è divenuto davvero vivo tra di noi.

Ora non ci resta che leggere il libro!

Sergio Ragaini

Riferimenti:

Sito Ufficiale in italiano sulla Via Francigena:

<http://www.viefrancigene.org/it/>

Alimentazione nei Monasteri tra 1500 e 1600 (a cura dell'Università di Roma):

<http://dprs.uniroma1.it/sites/default/files/parziale.pdf>

Recensione sul libro “Santo Mangiare”:

<http://www.ilquicchio.it/il-nuovo-libro-di-patrizia-rossetti-santo-mangiare-ricette-dai-conventi/>

Questo libro, oltre al precedente, citato nell'articolo, si trova nei principali store online e nelle principali librerie.