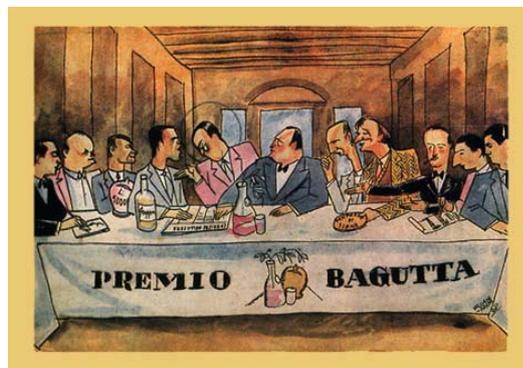


Scrittori a tavola e civiltà del mangiar bene

Luca Clerici
Dipartimento di Studi Letterari, Filologici e Linguistici
Università degli Studi di Milano

La storia che voglio raccontarvi inizia nel 1926, naturalmente a tavola. E' una storia che si presta a molte divagazioni, ma anche a qualche riflessione conclusiva. Siamo a Milano, in una trattoria toscana del centro, a due passi da piazza San Babila. La frequentano artisti e letterati, fra cui Riccardo Bacchelli – la redazione della “Fiera Letteraria” è dietro l’angolo, in via della Spiga 24. E’ lui ad invitare al “Bagutta” Orio Vergani, intellettuale eclettico, grande giornalista e amante della buona cucina, nonché appassionato collezionista di stampe di budino in rame.

Presto insieme a loro si ritrovano altri intellettuali che, ricorda uno dei partecipanti, “piacevolmente sorpresi, dicevano: ‘ci si incontra alla milanese, si mangia alla toscana, si paga alla romana’”. La compagnia è formata – continua Paolo Monelli – da “due giornalisti, due pittori, un avvocato, un commediografo, tre letterati e un dandy”. Per punizione, chi arriva in ritardo all’appuntamento paga una multa: quando capita a lui, Vergani propone di accantonare quei soldi per istituire un premio, e di auto-eleggere la compagnia come giuria. L’11 novembre 1926 – la notte di San Martino – nasce il Premio Bagutta; come scrive Monelli, “tra bicchieri pieni, mezzi vuoti, su un pezzo di carta da droghiere, fu scritto il regolamento del primo premio letterario d’Italia. Dei giudici, solo uno era astemio”. L’atto di fondazione viene affisso in una sala del locale, subito riservata al gruppo e presto tappezzata da una gran quantità di quadri e disegni degli artisti che prendono a frequentare il ristorante. Ritrattista ufficiale del gruppo è Mario Vellani Marchi, che immortala i baguttiani a tavola e, ricalcando *l’Ultima cena*, la giuria al gran completo. Quarto da sinistra Monelli, quindi Vergani e al centro Riccardo Bacchelli, soggetto della prima caricatura che il pittore disegna sul retro di un menu, il 27 gennaio 1927. D’ora in poi le “liste” illustrate da Vellani Marchi e firmate dagli altri giurati si moltiplicheranno, fino a raggiungere il ragguardevole numero di 174: sfilano fra queste carte Montale, Malaparte, De Chirico, Piovene, Ungaretti e tanti altri illustri commensali.



A raccontare i lavori della compagnia è un testimone d’eccellenza, vincitore del premio nel 1934 con *Il castello di Udine*, Carlo Emilio Gadda: “notevole e addirittura leonardesca è la tavola

dei giudici, dominata dalla maestà silenziosa di Bacchelli e dal sorriso di Vergani, dietro a cui si cela il genio instancabile del 'régisseur' della serata, pronto ed arguto, vigile, accorto, infaticato. Orio Vergani è l'eroe e il martire di Bagutta, grosse goccioline di sudore gli stillano giù dalla fronte, ha pallori e sudori improvvisi, e una voce calda e ironica e amabilissima, che supera il pandemonio”.

Insieme a Vergani, artefice del premio Bagutta è Paolo Monelli: sono loro i due “giornalisti” della giuria, e anche Monelli con la nostra storia ha molto a che fare. Anzitutto perché polemizza con Filippo Tommaso Marinetti, l'autore del *Manifesto della Cucina Futurista* lanciato dalla “Cucina Italiana” di Umberto Notari nel 1930. Per Marinetti il “rinnovamento totale della cucina” ha come primo punto “l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana”, alimento che a differenza del riso “si ingozza e non si mastica”, e che favorisce “fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo” nell'Italiano, “cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca cieca”. Monelli non ci sta, e difende la pastasciutta contro piatti come la “cotoletta tennis” (“a formare il manico della racchetta, un'acciuga con sopra una striscia di banana”, le palline “avvolte in pasta di ricotta, uova, formaggio e noce moscata”) e come il “Boccone squadrista”, ricetta meno improbabile: si tratta infatti di “Cotolette di pesce tra due larghi dischi di mela ranetta: il tutto cosperso di rum e infiammato al momento di servire”.

Queste e altre formule culinarie si leggono in *La cucina futurista*, volume scritto a quattro mani con Fillia e pubblicato nel 1932 – i due avanguardisti sono assidui frequentatori del Bagutta – che fa il punto sulla discussione: “intanto la polemica divagava attraverso centinaia di articoli. Ricordiamo, a caso, gli scritti di Massimo Bontempelli, Paolo Monelli, Paolo Buzzi [...] Salvatore di Giacomo”. E ancora: “Paolo Monelli, nella difesa della pastasciutta la dichiara l'ideale vivanda dei combattenti”, mentre per gli artisti d'avanguardia l'alimento italiano per eccellenza è il riso – in sintonia con la campagna autarchica condotta dall'Ente nazionale risi. Insomma, continua Marinetti, “è finito il tempo delle pietanze dell'Artusi”, con riferimento a *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891, secondo Piero Camporesi uno dei libri che hanno contribuito a costituire la nostra identità nazionale.

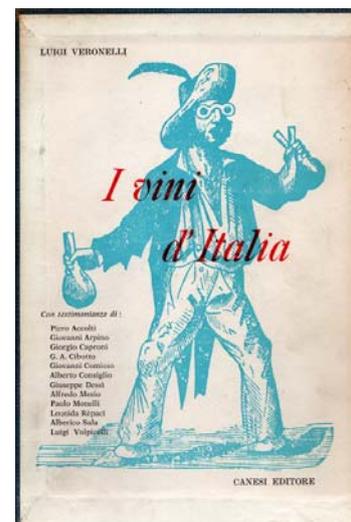
A questo punto abbiamo individuato i tre protagonisti della nostra storia: Orio Vergani, Carlo Emilio Gadda e Paolo Monelli. Con la sua valorizzazione culturale del cibo, Vergani – fondatore e presidente a vita dell'Accademia Italiana della Cucina – intercetta e anticipa una tendenza che troverà un riconoscimento istituzionale solo nel 1931 (il premio Bagutta è alla quinta edizione) per merito della prima *Guida gastronomica d'Italia* pubblicata dal Touring Club Italiano. Una guida che, come si legge nella premessa, “mette in luce un [...] aspetto del nostro popolo: cosa mangia e come beve. Si dice ‘come beve’ e non ‘cosa beve’ perché l'Italiano, si sa, non beve che vino”.

Oltre ad apprezzare il buon vino e la cucina di qualità, Carlo Emilio Gadda ne fa un tema cardinale della propria letteratura, persino in forma di ricetta. Se il suo risotto giallo – *Risotto patrio. Rècipe* – è celebre (“Burro, *quantum sufficit*, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo”), come dimenticare i maestosi piccioni farciti? Farciti “con l'origano, la salvia, il basilico, il timo, il rosmarino, il mentastro, e pimento, zibibbo, lardo di scrofa, cervelli di pollo, zenzero, pepe rosso, chiodi di garofano ed altre patate ancora, di dentro, quasi ché non bastassero quelle altre messe a contorno, cioè quasi diventate una seconda polpa anche loro, tanto vi si erano incorporate, nel deretano”. Di queste e di altre ricette d'autore ragiona Aldo Buzzi, scrittore raffinato che nel 1979 firma *L'uovo alla kok*, il cui sottotitolo recita: *Ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua alla pastina in brodo della pensione, da Apicio a Michel Guérard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal curato di Bregnier a san Nicolao della Flüe*. Se il libro di Buzzi è passato inosservato, addirittura sconosciuto è *Roma a tavola* di Secondino Freda (1973), che reca in appendice le ricette di *ventisei personaggi celebri, da Anna Magnani a Alberto Moravia, a Monica Vitti, a Giorgio de Chirico*. Ecco qui serviti gli *Spaghettoni al formaggio* di Eduardo De Filippo, le *Cipolle in salsa* di Mario Soldati, la *Testa di agnello alla Lucana* (ricetta che non può non essere di Carlo Levi,

l'autore di *Cristo si è fermato a Eboli*), gli *Spaghetti alla siciliana* di Dacia Maraini e la *Costata ai ferri* di Parise, introdotta così: “per quanto la ricetta di Goffredo Parise abbia l'aria della scappatoia di uno che non sa cucinare, l'autore di *Cara Cina* sa cucinare benissimo (e cucina personalmente) di tutto”.

Alla tradizione degli scrittori che raccontano ricette si affiancano gli scrittori che raccontano *con* ricette, che cioè inseriscono nelle loro storie formule culinarie, messe a disposizione del lettore volenteroso di cimentarsi in cucina. Il capolavoro del genere rimane *Casalinghitudine* di Clara Sereni, uscito da Einaudi nel 1987, e dopo di lei mescolano *fiction* e gustosi menu recenti autori di successo come Simonetta Agnello-Hornby (*Un filo d'olio*, 2011) e Andrea Vitali (*Le tre minestre*, 2013). Ma non bisogna dimenticare un importante precedente oggi ignorato, *I ghiottoni* di Fabio Tombari, uscito nel lontanissimo 1939, che propone fra l'altro il *Brodetto scientifico* di pesce e *L'arrosto malinconico*, “un mangiar triste, sconsolato per certa mestizia di odori che fa venire un nodo alla gola. Ma buono”.

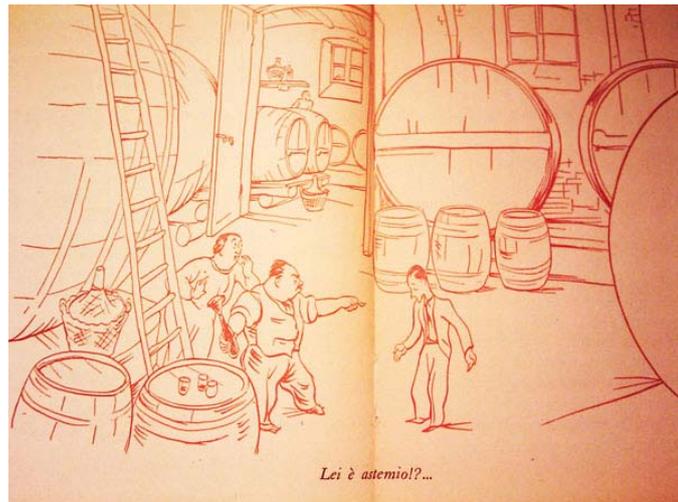
Il filone più frequentato dagli scrittori è però un altro, e ha come caposaldo una bellissima strenna illustrata del 1964, *Lo stivale allo spiedo. Viaggio attraverso la cucina italiana*. I curatori, Piero Accolti e Gian Antonio Cibotto, coordinano una serie di scrittori di rango a cui hanno affidato il compito di raccontare le tradizioni culinarie di città e regioni italiane: fra questi ecco Mario Soldati alle prese con Torino, e poi Dino Buzzati (Milano), Giorgio Saviane (le Marche) ed Ercole Patti, che racconta il mangiare e bere in Sicilia. La cucina bolognese, invece, la descrive Paolo Monelli (il terzo protagonista della nostra storia insieme a Vergani e Gadda), che aveva già partecipato anche a un'altra impresa analoga, il volume a cura di Luigi Veronelli *I vini d'Italia*, del 1961, firmato da letterati del rango di Giovanni Arpino, Giorgio Caproni e Giovanni Comisso.



Ma il capolavoro eno-gastronomico di Monelli è un altro. Il 9 giugno 1935 il giornalista è a Barbaresco, in provincia di Cuneo, in compagnia di Giuseppe Novello, pittore e vignettista satirico, apprezzata firma di importanti testate come il “Guerin Meschino”, il “Corriere della Sera” e “La Stampa”. Seduti a tavola, i due amici sono serviti da un “oste savio e sagace” che ha preparato “dei taglierini ai piselli, freschissimi, alette d’angelo che incielano i pensieri, e un frittomisto inaffiato da un dolcetto da pasto”. Inizia così il resoconto del pranzo che Monelli pubblica il giorno dopo sulla “Gazzetta del Popolo”: *Ventre mio fatti capanna* inaugura la serie intitolata *Viaggio gastronomico in Italia*, che si concluderà il 23 settembre con il pezzo *Come fu che non ho mangiato gli “strascinati”*. Illustrata *Con 94 disegni di Novello* – precisa il sottotitolo –, la prima edizione in volume di queste corrispondenze esce nel 1935 da Treves, e inaugura un nuovo genere, quello del reportage eno-gastronomico.

A caratterizzare *Il ghiottone errante* è anzitutto l'assoluta novità del punto di vista, che consiste nel “vedere il mondo *sub specie culinae*”: leggere la realtà in termini gastronomici ha un

doppio effetto, perché comporta la trasfigurazione del paesaggio in cibo e del cibo in paesaggio. La fitta rete di analogie del testo e la bidirezionalità dei riferimenti (mondo come cibo e cibo come mondo) determinano una rappresentazione metamorfica della realtà, favorita dalla prospettiva spesso deformata di chi racconta, per l'effetto inebriante di vini e liquori. All'origine di questa sua attitudine trasfiguratrice Monelli pone un'analogia fondamentale, quella fra cibo, vino e parole: il nucleo delle metamorfosi enogastronomiche del *Ghiottone* sta qui, nella percezione della materialità del linguaggio, della sua qualità fonica, che ne permette la degustazione: “ma di quale vino si può dire come di questo, che l'ebbrezza comincia col berne il nome? Albana: sentite che sillabe liquide, che suono di terra lontana, con quelle tre a che per pronunciarle dovete atteggiare la bocca nello stesso modo che per afferrare l'orlo del bicchiere, con quella elle lunga come una lunga bevuta”.



Sulla base di una comunicazione cordialmente confidenziale, l'intonazione di questa prosa è infine conforme al genere della commedia leggera, cui strizza l'occhio l'autore. Nel suo viaggio Monelli è infatti accompagnato da Novello, il suo opposto: prevaricante degustatore di vini e ottima forchetta l'uno, astemia e inappetente vittima dell'appetito altrui il pittore, definito “un Sancio Pancia magro e dispeptico, che odia il vino e il pasto [...] e l'attesa a tavola”. Ma ad esprimersi sono entrambi: il resoconto verbale del primo si alterna alle dissacratorie tavole firmate dal secondo.

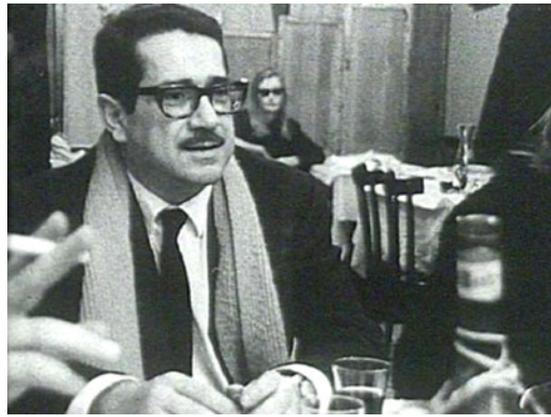
La nostra storia potrebbe continuare, ma è arrivato il momento di fare qualche considerazione conclusiva. Procedo per punti, veloce. Va anzitutto sottolineata l'ambientazione prevalentemente ambrosiana della vicenda. Il Premio Bagutta nasce a Milano, la città di Orio Vergani e di Carlo Emilio Gadda, la *Grande Milano tradizionale e futurista* del milanese Marinetti. E milanese è Luigi Vittorio Bertarelli, che fonda qui il Touring Club Italiano, che sin dal 1918 concepisce una guida dedicata alle varie cucine regionali, e che per primo introduce un breve capitolo sulla gastronomia e sui vini italiani nella sua *Guida d'Italia per gli stranieri* del 1923. Prendere coscienza di questo ruolo storico e di questa autentica vocazione di Milano può consolidare e rafforzare l'impegno che la città ha assunto per l'EXPO 2015, dedicato a *Nutrire il pianeta*.

La storia del Premio Bagutta mette poi in luce un'importante dimensione di socialità letteraria e culturale spesso trascurata – o rievocata in chiave banalmente aneddotica. Intorno ai tavoli del ristorante si ritrovano sia giornalisti, sia scrittori: nella società letteraria novecentesca gli steccati fra letteratura e non letteratura, fra autori “alti” e “bassi” cadono, e così Bacchelli, scrittore raffinato e “classicista”, discute alla pari con Vergani, un giornalista che ha scritto di tutto. Questi stessi personaggi si ritrovano però insieme anche in altri “ambienti”: penso ai tanti volumi tipo *Lo stivale allo spiedo* e *I vini d'Italia* ancora da individuare e da studiare. Non solo perché raccolgono

testi dimenticati di grandi autori del Novecento, ma anche per cominciare a ragionare sull'importanza del tutto sottovalutata delle motivazioni economiche che nella modernità avanzata determinano tanto la produzione letteraria quanto quella di consumo. Si tratta di collaborazioni che si spiegano anzitutto per ragioni pratiche, ragioni di tipo – la metafora calza bene – “alimentare”. Con il che si spiega non solo il proliferare di collaborazioni giornalistiche da parte di autori letteratissimi come Gadda, ma anche le molteplici *liason* con il cinema di tanti scrittori doc, un settore industriale ben più ricco di quello dell'editoria libraria e periodica. A conferma di questa fluidità, le tematiche legate alla tavola e alla civiltà del mangiar bene emergono in tipologie di scrittura molto diverse: in generi letterari canonici (gli elzeviri di Gadda) ma anche in generi extra-letterari come la letteratura di viaggio, di cui il reportage eno-gastronomico alla Monelli è un prototipo. L'alimentazione è infatti trattata ai diversi livelli del sistema letterario, sia alti – l'avanguardia futurista di Marinetti e il raffinato sperimentalismo di Gadda –, sia bassi: l'Intrattenimento giornalistico firmato Vergani e Monelli.

E qui concludo, proponendo una distinzione suggerita proprio dai tre protagonisti della nostra storia. Penso a una distinzione fra *giornalismo letterario* e *letteratura giornalistica*. Con giornalismo letterario intendo testi di notevole qualità firmati non da scrittori ma da giornalisti: Vergani e Monelli. La Letteratura giornalistica, invece, comprende testi di grandi letterati “prestati” al giornalismo: Gadda. Nell'ambito del giornalismo letterario la sensibilità verso l'alimentazione è precoce e duratura – la carta stampata è più aderente della letteratura alla realtà materiale –, come dimostra l'interesse manifestato sin dalle origini della professione da entrambi i padri del giornalismo italiano, Luigi Barzini e Ugo Ojetti. Luigi Barzini “più volte parlò del proprio desiderio di scrivere un libro sulla cucina, con speciale spazio su quella orvietana, ma la morte lo colse prima che potesse realizzare questo progetto” scrive il biografo. D'altronde, “più volte [...] soffrì di malattie ed infezioni dell'apparato digerente, procurategli anche dalla sua smania di gustare tutto, di assaggiare ogni piatto in ogni parte del mondo” – e qui si apre il capitolo della scoperta della cucina etnica, oggi tanto di moda. Quanto a Ojetti, fa fede – ancora una volta – la *Guida gastronomica d'Italia* del T.C.I.: “l'idea da cui ha origine quest'altro utile e piacevole lavoro dell'inesauribile Touring [...] fu ventilata in un'adunanza del Rotary Club di Milano nella primavera 1928 dopo una briosa improvvisazione del conte Emilio Turati, una calorosa adesione di Ugo Ojetti, che formulò il piano dell'opera, subito accolto dal degnissimo Presidente del nostro caro e operosissimo Sodalizio turistico”. Ma l'interesse per l'alimentazione sarà condiviso anche da molti giornalisti successivi, da Gianni Brera a Mario Paternostro, che pochi mesi fa ha pubblicato *Viaggiatori mangianti* (Genova, De Ferrari).

Sul fronte della letteratura giornalistica, e qui chiudo davvero, ricorro alle parole di Ennio Flaiano, che nel 1972 pubblica sull'”Espresso” *Welcome in Rome*, il diario di una famiglia di turisti americani in visita nella capitale. Adottando la loro prospettiva “esotica” l'autore riprende l'impostazione straniante di un sofisticato classico della letteratura di viaggio settecentesca, le *Lettere persiane* di Montesquieu. Ma Flaiano è ben consapevole di scrivere per un giornale, e quindi di rivolgersi anche a lettori inesperti: all'innalzamento della qualità del giornalismo letterario (il *Ghiottone errante* è proprio gran bel libro) corrisponde infatti un parallelo abbassamento del tono nella letteratura giornalistica. Ecco allora come uno scrittore di seria A racconta una cena in trattoria, vista dalla prospettiva di quattro ingenui turisti americani.



“A sera siamo andati a cena in Trastevere, all’aperto, come usano i romani, i quali imbandiscono mense non solo sui marciapiedi, ma sulle stesse strade. Se si toglie che non abbiamo potuto scambiarci una parola per il rumore delle motociclette che ci sfioravano, e che abbiamo dovuto comprare vari fiori e dare *tips* a sette suonatori che si sono alternati al nostro tavolo, la serata è passata bene. Il cibo non era buono ma caratteristico. Ho mangiato spaghetti assassina e pollo carceratos (*prisoner*). L’atmosfera era molto gaia ma siamo andati via per l’ossido di carbonio che minacciava di ucciderci. Una piccola discussione è venuta al conto. Sulle prime mi sembrava molto esagerato, ma poi ho visto che vi erano comprese tre ‘coperte’. Sul dizionario tascabile ho visto che ‘coperta’ è l’equivalente di *blanket*. Ho pensato che la direzione del ristorante ci avrebbe dato come souvenirs tre ‘coperte’, forse dovute ad abili tessitori italiani, ma il cameriere ci ha presto disilluso. Le ‘coperte’ erano semplicemente i piatti e le posate che avevamo usato e che dovevamo però restituire. Quando gli ho detto quel che pensavo mi ha risposto alzando le spalle: *Waffankoolo*, cioè che mi chiedeva scusa. Ho chiamato allora un policeman, e quello mi ha detto che non era in servizio. Ho dovuto pagare, ma farò un reclamo all’Ente Nazionale Industrie Turistiche, che mi dicono molto efficiente, poiché occupa migliaia di impiegati. Il portiere dell’albergo mi ha sconsigliato: ‘l’Ente’ mi ha detto, ‘non fa un amato (*loved*) *katzo*, si cura poco dei turisti, occupato com’è a pensare continuamente al Turismo’. Gli ho chiesto che differenza c’era. Ha detto: ‘sarebbe come disturbare un grande matematico per farsi fare il conto della spesa’. Il Turismo in Italia è considerato una filosofia, e i vari esperti ne discutono continuamente”.

Così, l’ignoranza diffusa, il malcostume nazionale, l’inefficienza della burocrazia, il totale disinteresse per l’ambiente – “l’ossido di carbonio minacciava di ucciderci”, altro che sostenibilità! – si riflettono in un piatto di spaghetti “all’assassina”, che però erano buoni. Ed è proprio evocando un buon piatto di spaghetti d’autore che do finalmente avvio ai lavori di questa giornata.

Riferimenti bibliografici

Le citazioni sono tratte, nell’ordine, dai seguenti testi:

Eugenio Marcucci, *Giornalisti grandi firme. L’Età del mito*, Prefazione di Gaetano Afeltra, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2005

Carlo Emilio Gadda, *Le meraviglie d’Italia. Gli anni*, Nota ai testi di Liliana Orlando, Milano, Garzanti, 1993

Filippo Tommaso Marinetti, *Fillia La cucina futurista*, Introduzione di Pietro Frassica, Milano, viennepierre edizioni, 2007

Arturo Marescalchi, *Prefazione*, in *Guida gastronomica d’Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 2003

Aldo Buzzzi, *L’uovo alla kok*, Milano, Adelphi, 1979

Secondino Freda, *Roma a tavola*, Milano, Longanesi, 1973

Fabio Tombari, *I ghiottoni*, Milano, Mondadori, 1939

Paolo Monelli, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l’Italia*, a cura di Luca Clerici, Milano, Touring Club Italiano, 2005

Domenico Corucci, *Luigi Barzini (1874-1947)*, Perugia, Quattroemme, 2000