



LA CUCINA A CREMONA

Incontri organizzati dall'Accademia italiana della cucina
appunti in disordine di giorgio maggi

La cucina del riso

Salsa sughi e condimenti

La cucina del riuso

I formaggi

Torte dolci e salate

Pasta fresca ripieni e gnocchi

Fritti frittare e frittelle

Frutti di bosco e sottobosco

Cucina di campagna

Cucinare con i legumi

La cucina musicale in Valtellina

La chimica in cucina



LA CUCINA A CREMONA

Incontri organizzati dall'Accademia italiana della cucina

La cucina del riso	4
Salsa sughi e condimenti.....	7
La cucina del riuso.....	19
I formaggi.....	31
Torte dolci e salate	38
Pasta fresca ripieni e gnocchi ...	54
Fritti frittare e frittelle.....	66
Frutti di bosco e sottobosco.....	74

Estratti dai contributi del prof. Giorgio Maggi per l'Accademia
Italiana della Cucina

autore di

Franco Arona
Giorgio Maggi

La Chimica in Cucina

Ad uso degli Istituti Professionali
Indirizzo *enogastronomico*
e *ospitalità alberghiera*

EDIZIONE MISTA

EDITRICE PADUS - CREMONA

Per soddisfare la smodata autostima di chi scrive vale un accenno alla bibliografia essenziale che non può essere che : La chimica in cucina. Con espansione online. Per le Scuole superiori - 23 apr 2013 - di Franco Arona e Giorgio Maggi - Ed. PADUS - ISBN-10: 8886349815--ISBN-13: 978-8886349819

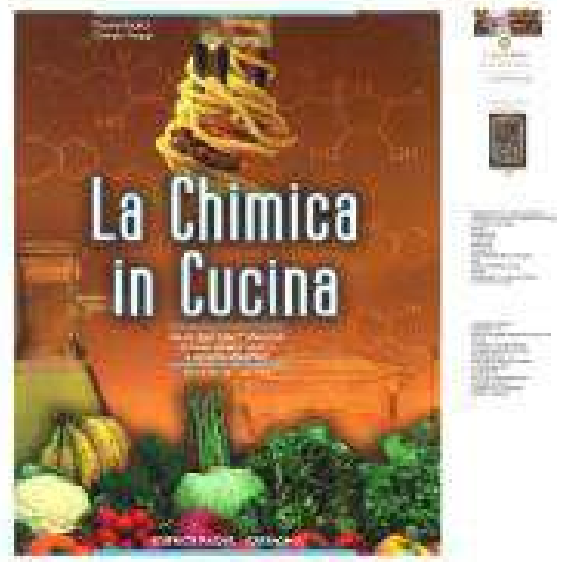
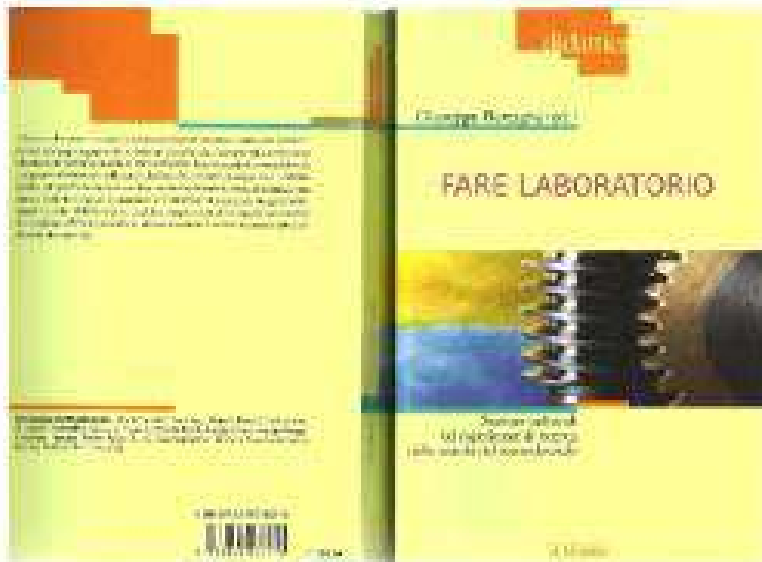


Biblioteca «Paolo VI» - Pontificia Facoltà di Scienze dell'Educazione «Auxilium»
 Catalogo

Lista di titoli dei laboratori alla realizzazione del nuovo corso didattico di Giorgio Maggi.

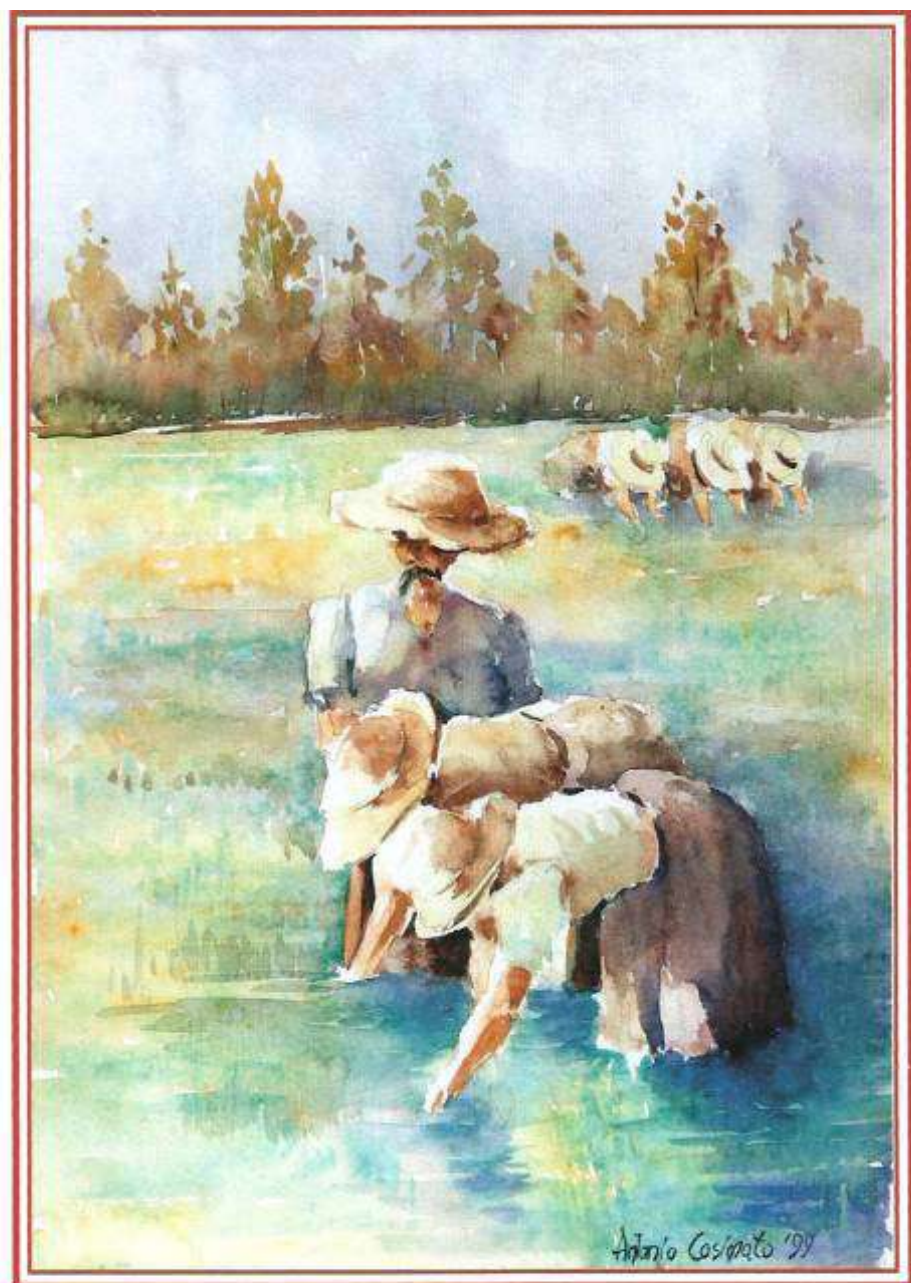
Autore:	LEGGI
Collana:	1794 (4)
Composizione:	16 x 24 x 29 cm
Contenuto:	Spaghi
Formato:	Illustrata e colorata
Stato di conservazione:	buono
Prezzo di acquisto:	10,00 €

Per informazioni, Price n° 14 (06) 3091211. Direzione di Ricerca P.00.000001-0



Collaboratori per testi e immagini:
 ORDINE DEI CHIRURGI CREMONA E PARMA
 L'ORFANO ITALIANO
 ROZZO
 MONADORO
 LA SCUOLA
 MADRIS
 TURRIS CR
 CAS-CHIRCA NELLA SCUOLA
 CNR
 OCEA INTERNATIONAL
 ICSM
 ACCADEMIA ITA DELLA CUCINA
 LA VITA CATTOLICA

5. SERGIO PAGANI
 CREMONA I TV
 2013 211 (proprietà pagine MIT BOSTON)
 ACOSTO
 ACCADEMIA CREMONENSE
 LUTHERA MUSICA CULTURA
 MENOMONIESE - AU
 CASA DELLA MUSICA PARMA
 IL TRIANGOLO CR
 TORINO CR
 ICS FLO DI ARABIA ROMA
 COALINI DI SALO
 CARENATA D' CREMONA
 MUZZO TORRAN



La Cucina del Riso a Cremona e nel Cremonese

estratto da Giorgio Maggi

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2014



Mousse di riso da Kuchemeistrey, 1485

La località è Fritzens ai limiti della Gnadenwald, la foresta detta della Grazia del Perdono, in terra tirolese. Nel bello ed ordinato Hütte dell'alpeggio sull'Hundkopf ai piedi del Karwendel ci accolse Marta, colta albergatrice e cuoca sapiente. Fummo noi, premiati Treuen Gaste (graditi ospiti), ad assaporare la replica di una antica ricetta nota come raffinato dessert rinascimentale e non assente sulle tavole di Massimiliano d'Asburgo, imparentato agli Sforza, tra i primi ad iniziare la coltivazione del riso in Lombardia.

«Per fare una Mousse di riso usa latte di mandorle pestate mescolata a farina di riso e fai ben bollire il tutto. Ora prendi una mela tagliata a dadi, tostata nel grasso e cospargila con la Mousse». (Ein Mus von Reis: wer ein ReisMus machen will, der nehme gestoßene Mandel Milch und vermenge es mir Reismehl und siede es wohl und nimm einem würfelig geschnittenen Apfel und roste ihn einem Schmalz und streue das auf das Mus und gibst hin).

Un incredibile sapore amabile ci lasciò dubbiosi sulla presenza di un qualche ingrediente segreto o sulla mia traduzione approssimativa di inesperto studente di tedesco.



Risotto per tutti?

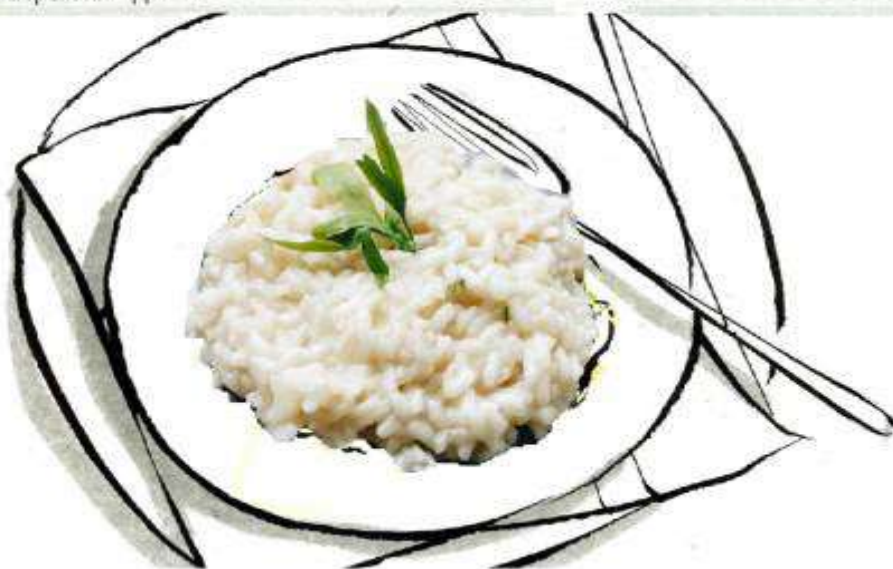
Alla insolita riunione partecipavano l'americano affascinato da tutto ciò che è europeo, il chimico e insegnante, il poeta e violinista giapponese e noi, amici cremonesi, tra cui l'impiegato pendolare a Milano e il giornalista del quotidiano locale.

"Risotto per tutti?" recitò il solito inconsapevole cultore del fast food per accelerare il pronto in tavola: i commensali quasi contemporaneamente si interrogarono con occhi diffidenti. L'americano chiese timoroso se il risotto fosse pilaf ricevendo un assenso dal giapponese ma venne prontamente rimbeccato dal giornalista. Questi sostenne che un buon risotto lombardo va mescolato e curato con aggiunte dosate di brodo mantenendo la temperatura al di sotto dei valori di ebollizione a differenza del pilaf la cui preparazione prevede esattamente il contrario. Non solo, tutti sanno, sostenne questi, che un buon risotto richiede l'indispensabile uso di vino per sfumare i chicchi amorevolmente tostati nella iniziale fase della cottura. «Ovvio» disse il chimico, «la tostatura serve ad intrappolare l'amilosio nel loro endosperma...», «Rosso?» Chiese il violinista disattento agli ermetismi dell'amico, «bianco!» replicò con sicurezza l'impiegato a Milano e quindi necessariamente considerato esperto per diritto di appartenenza al territorio.

Il poeta si adoperò per sostenere che la polemica era ormai nota da tempo, addirittura taluni da sempre sostenevano che nel risotto mai e poi mai si dovesse utilizzare vino, ingrediente sacro a varianti volute da plebei sapori virili, citando tra gli altri Mila Contini, Mario Villata e Davide Mengacci. Al detto popolare «il riso nasce nell'acqua e muore nel vino», il raffinato Gadda politicamente più avveduto, per evitare scontri tra culture e lettori, accolse tra «le aggiunte pensabili» ad un buon risotto... «due o più cucchiaini di vin rosso e corposo che non discendono da prescrizione obbligatoria ma a chi gli piace...».

Il chimico, un poco ridondante per la sua natura di docente di fanciulli ed ermetico nei suoi discorsi, intervenne: «sfumare riso tostato, con soluzione alcolica basso bollente, come il vino, precedentemente alla cottura, significa indurre distillazione in corrente di vapore delle essenze, eliminando irrimediabilmente in pochi attimi l'aroma solfossido ed allilico di cipolla, appassita in burro e midollo e sostituendolo con profumo di caramello che origina dalla denaturazione a caldo dello zucchero contenuto nel vino. L'aggiunta di brodo, in sostituzione del vino per la stessa operazione», disse il chimico colpevolmente astemio, «accentuerebbe meglio il profumo finale brasato di estratto carneo che ben si accompagna al singolare speziato dello zafferano», anche se «anche se una piccola aggiunta di vino bianco servirebbe con la sua acidità a sgrassare il palato dall'untume del midollo» come consiglia l'Artusi ai primi del '900.

Curiosamente ad un certo punto nessuno parve più interessato ... s'era fatto tardi ... il cameriere stava aspettando ... il solito frettoloso convenne per un risotto per tutti ... quello della casa. Nel gruppo, alcuni rimandarono le ricercatezze del buongustaio e assentirono per solo pervicace ed impellente appetito.





Salse, Sughì e Condimenti a Cremona e nel Cremonese

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2015

Condimento e ipotesi sul suo etimo

Condimento è sostantivo che deriva da comporre, mettere insieme, perfezionare per aggiunta con l'atto del condire, secondo Brunetto Latini (1294). Dunque è dal sapiente dosaggio del condimento che nasce l'arte di cucinare.

Benedetto Chiarello della Compagnia di Gesù, in *Chimica filosofica* 1696, accomuna la professione di cuoco all'arte del «ben condire» che deve saper dosare elementi di medicina («per svegliarsi una gola svogliata»), architettura per l'estetica della presentazione («che incasella le confezioni»), astrologia che consiglia semina e raccolti («per aspetti di stelle, punti di luna o periodi di sole»), geografia per valutare terreni di coltura («per più grate selvaggine e vigne di più soavi licori»), l'aritmetica («a far mille combinazioni di condimenti»), la retorica che tempera gusto e odorato, la politica («per dar dignità ai... piatti»), la chimica («per estrarre, lambiccar cervelli di Giove, quint'essenze di cibi e temperare grado di fuoco»), la magia («in servizio della crapola in quanto trasforma i bocconi sciapiti o volgari in saporosi e rari»).

Emanuele Tesauro in *Filosofia Morale* 1688, per paradosso avverte: «Sapore non nasce dalla squisitezza de' condimenti; ma dalla disposizione della facoltà naturale. Dario dopo la battaglia arso di sete; abbattutosi ad vn limoso e putrido gorgo: empiondne la celata; giurò di non hauer beuto giamai con maggior gusto».

CHIMICA FILOSOFICA

OVVERO

PROBLEMI NATURALI

Sciolti

IN USO MORALE

DAL

P. BENEDETTO

CHIARELLO

DELLA COMPAGNIA DI GESU'.

LIBRO TERZO.



IN MESSINA



Nella Stamperia di D. Antonio Maffei 1696.
Per D. Vincenzo Maffei.

Dep. Cas. Giuseppe Pini (St. Univ. Bologna) via 22 de' Magliari, P.

L A FILOSOFIA MORALE

DERIVATA DALL'ALTO FONTE

DEL GRANDE

ARISTOTELE STAGIRITA,

DAL CONTE, ET CAVALIER GRAN CROCE

DON EMANVELE TESAVRO,

PATRITIO TORINESE.



IN TORINO, M.DC.LXXI.

Per Bartolomeo Zapata.

Con privilegio di S. A. R.

Et licenza de' Superiori.

Condimenti “segreti” alla tavola di Stradivari

Lungo percorsi congruenti giungono nella munita città di Federico II con liuti ad arco ed a pizzico, le misteriose ricette vernicianti degli antichi liutai a base di sostanze normalmente utilizzate in cucina. Il silicato turapori nel legno o levigante usato come conservante delle uova perché ne proteggesse il guscio nel tempo, è contenuto in grande quantità in particolari erbacee commestibili come l'equiseto o la coda cavallina. Il mastice, resina estratta dall'albero del pistacchio nella omerica isola di Chio e base per una vernice trasparente, è noto per i suoi componenti chimici ed oli essenziali, principali ingredienti di gustosi dolcetti canditi e del profumo caratteristico del vino greco appunto chiamato “retsina”. La gommalacca estratta da essudazioni di alcuni particolari insetti (cocciniglia della lacca, *Tachardia lacca* E904) è ancora utilizzata sulla buccia degli agrumi sui chicchi di caffè, sulla superficie di alcuni cioccolatini, come conservante naturale non tossico (...forse). La gommalacca, surrogato indiano al prezioso urushi giapponese, secondo alcuni sostituì altre resine nel '700 come la nord africana sandracca per maneggevolezza d'uso e accordo alle sollecitazioni armoniche. Il colorante estratto da lacche prodotte da cocciniglie del genere Kermes (vermiglio della quercia noto come E120, E124) è utilizzato per produrre l'alchermes, uno dei liquori più comuni in pasticceria. Lo zafferano, il cartamo o zafferanone essenziali per il sottofondo dorato del legno del violino ma anche per un buon risotto, il sangue di drago per il rosso antico, conservante e disinfettante, tannini, antociani e flavonoidi rossi, ottenuti da frutti e radici come guado, robbia (radice usata come aperitiva, caglio per formaggi ma anche come colorante) o cortecce di particolari alberi (quercia, legno rosso, pernam-buco...), erano e sono tuttora basi coloranti per vernici acustiche. Alcuni studiosi hanno ipotizzato l'uso d'albume e tuorlo d'uovo nelle vernici degli antichi violini al pari della antica “olifa” bizantina, olio di lino, olio di noce e alcool o aqua vitae, ottimo rimedio anche per le armonie dell'estetica ma anche per quelle dell'umore (In un quadro raffigurante Antonio Stradivari si vede l'artista accigliato osservare in controluce una vernice, quasi come un sommelier o un chimico affascinati dall'effetto Marangoni, studiato in questi giorni nello spazio dalla nostra Samantha Cristofolletti).

Eppure il diverso uso di distillati ed oli per particolari ricette di cucina e vernici e non solo per impiego lampante, si deve alla lontana tradizione araba e trasmessa da Gerardo da Cremona (1114-1187) in *De Modo Medendi*. Gli antichi liutai sapevano trattare il legno con colle a basi naturali diverse (la caseina del latte può plastificare in presenza di ammonio, di prosaiche origini spesso antropologiche, sino ad apparire come avorio chiamato diolacton negli anni '50), con sali, depurandone le cellule per osmosi, o con saccaridi come miele e chitina o pectina (polisaccaridi di natura animale e vegetale) che il poeta, avverso lo scienziato, immagina possano migliorare l'acustica del violino. L'artista liutaio ancora oggi sa sfruttare il controllato invecchiamento del legno ottenuto per delicata stagionatura in ambiente umido, similmente a quanto si fa per i salumi (sostengono alcuni, avvezzi al dissacrante confronto). Il legno per fluitazione e

all'aria calda subisce una controllata riduzione dei liquidi del protoplasma contenuti nella cella vegetale che così svuotata diventa microscopico risonatore (curiosi sono stati nell'800 gli esperimenti di tal Jeacocke, un fornaio di mestiere e liutaio per passione che usava cuocere al forno i suoi violini in segatura per una settimana o del biologo americano che sosteneva quanto fosse essenziale per l'acustica una vernice a base di gel di ... **gamberetti**. Al pari del cuoco che stagiona e frolla i suoi alimenti senza fretta, alcuni liutai scelgono l'abete maschio che abbia avuto un accrescimento rallentato e dunque con vene fitte come nel periodo di microglaciazione in cui operò Stradivari e noto come "minimo di Maunder" tra il 1645 e il 1715. Non è difficile immaginare che questi personaggi eclettici sapessero trarre dalla corteccia di abeti e cedri rossi, ginepri e salici, intrugli (magici per gli ingenui, misteriosi per gli inesperti, segreti per gli invidiosi, entità prime per i filosofi) a base di trementina e salicilato o propoli dall'allevamento delle api, o nitrati essudati dalla pietra come consiglia Geber, per alleviare infiammazioni e malanni stagionali ma anche per preservare il legno da tarli e muffe. Ci si può chiedere qual sia il fine ultimo di un violino e dei suoi straordinari condimenti ... ha ben risposto alla domanda Salvatore Accardo nel suo *Miracolo della Musica*: «negli ultimi tempi sto suonando un Guarneri del Gesù del 1730. Me lo sono ritrovato un po' inaspettatamente o come direbbero a Napoli, frienn' e magnann, cotto e mangiato».

Musica, cibo, e loro condimenti, dunque per comporre, perfezionare per aggiunta, favorire e condire, sacralità di colti consumi.

Condimento per... omonimia

La serata del «Tirolen Abend» volgeva al termine quando Martha ci invitò sul podio improvvisato. Nel suo incomprensibile dialetto retico, la dolce Kellerin, tessendo i complimenti per gli affezionati ospiti e clienti ci premiava, ospiti graditi, terminando con un secco: «Familien Maggi ... Treuen Gastel!». Alla serata tirolese, organizzata per l'occasione, partecipava tutto il villaggio di Fritzens e la famosa banda Kapelle Musik. Dai tavoli una inspiegabile ovazione ed esplosione di risate, strette di mano, complimenti innaffiati da boccali di bionda bevanda al luppolo ed orzo, un invitato tra i più intraprendenti mi si avvicinò e chiese in un italiano stentato: «siete parenti??».

Sorrisi, lasciai il curioso nel dubbio e capii.

Quasi come un tormentone, immancabile su tutte le tavole tedesche, assieme al sale ed al pepe, il nome Maggi appare sulla più famosa bottiglietta di condimento tedesco.

Il condimento speziato Maggi è un'icona culinaria da 125 anni nei paesi di cultura germanica anche se con la cucina ha forse poco a che fare: nato nel laboratorio di Julius Maggi come estratto nutriente e integratore alimentare diventerà mezzo efficace contro l'insipidezza dei cibi aggiungendo ciò che un palato teutonico, aduso a butirradi da stalla o affumicati da Stube, chiama sapore. Gusto modificato negli anni con aggiunte di glutammato e inosinato alla ricerca di vivacità etniche. La formula del cosiddetto esaltatore di sapidità risiede in un particolare procedimento di fermentazione e idrolisi proteica unito a caramellizzazione e reazione di Maillard di farine di cereali al posto delle leguminose come nella nipponica salsa di soia, dal curioso gusto umami (il quinto sapore dopo il dolce, il salato, l'amaro e l'agro).

Ancora oggi a distanza di anni, al mio arrivo a Fritzens, incrocio negli occhi la simpatia di rubicondi valligiani a cui sembra naturale, per eccessiva educazione, salutare sempre con la sacralità del Grüß Got! Ma poi la storia del tirolese e del lombardo continua a tavola: non è difficile unire cotoletta alla milanese e wiener schnitzel, sòpa e suppe, stracotto e gulasch con (...o senza) una dosata quantità di opportuno condimento nazionale. Una formula fatta indifferentemente di un mix di profumi, ma anche di poche parole bofonchiate nella lingua del commensale o solo semplicemente di un sorriso tra amici per... omonimia.



APPENDICE ovvero L'ANGOLINO DELLA CHIMICA DEI CONDIMENTI

Condimento: sostanza, che interagisce con i cibi per evidenziarne il gusto e il sapore . La chimica fisica della sua preparazione è alla base della qualità del risultato prodotto.

Geli in cucina per condimenti colloidali.



Latte, uova, zucchero, sono basi per ottenere una buona Crema pasticcera, Bavarese, Latte portoghese alla maniera dell'Artusi, Crème brûlée o Crema catalana ma anche gelatine di frutta, sfruttando l'effetto gelificante e emulsionante di alcuni alimenti come lecitina e amido. La lecitina di soia, facile a trovarsi al supermercato, può sostituire i leganti più comuni. C'è anche chi millanta segreti come l'aggiunta di microscopiche quantità di lecitina al caffè per produrre la romana "cremina" e chi prepara soffici spume al sapore di agrumi.

Quando, per particolari preparazioni, sia necessario chiarificare un miscuglio colloidale per condimento, si renderà possibile la sineresi chimica. Più facile a farsi che a dirsi, in chimica fisica sineresi è espulsione, per riposo, di piccole quantità di liquido dalle particelle di un gel ottenendo la separazione della parte corpuscolata dalla parte liquida. Un succo colloidale di frutta, o di pomodoro, difficile da filtrarsi perché passa qualsiasi filtro, può essere mescolato a gelificanti come gelatina, chiare d'uovo, albumina, colla di pesce ma anche bentonite (una sorta di creta usata per chiarificare il vino). La separazione può avvenire per semplice decantazione o ponendo il mix in congelatore. Il congelato posto su filtro lentamente cede e separa liquido limpido con le caratteristiche organolettiche del succo.

Condimenti culinari in gel: succedanei del sapore o strumenti per l'estetica del gusto?

Grumi, agglutinamenti, affioramenti, cristallizzazioni, mix di sostanze polari ed apolari in condimenti



Si formano grumi nella preparazione di una crema quando il liquido solvente è insufficiente o si riscalda in modo non uniforme e non mescolando abbastanza. Il glutine della farina si attiva “agglutinando” e inglobando ingredienti; in questo caso è utile sostituire la farina con amido di frumento o di granoturco (maizena) che non contengono l’ingrediente. (La cucina medioevale usa l’amydon per addensare le salse; il gel si realizzava facendo macerare in acqua la farina per poi farla asciugare al sole. Le nostre nonne cuocevano o tostavano la farina di cereale ne formavano una palla che a cottura ultimata veniva grattugiata e “stasiata” ovvero setacciata. L’operazione serviva a trasformare l’amido in malto, rendendolo più adatto all’intestino del bambino.)

Lo zucchero ha al contrario un effetto antiagglutinante : ecco perché uno stesso impasto ad esempio per il pane darà un prodotto molto più soffice se addizionato a zucchero. Anche il latte per la presenza di zucchero lattosio e grassi agisce sul glutine disaggregandolo e rendendo l’impasto più morbido; lo stesso effetto lo si può ottenere utilizzando solo tuorli d’uovo (ricchi di grasso) in una ricetta per ottenere una torta con “effetto bagnato”. Il latte, per prolungata cottura, può acidificare portando alla formazione di grumi per coagulazione della caseina, in questo caso è indicata una piccola aggiunta di bicarbonato che neutralizza.

Nell’affioramento biancastro in un cioccolato o nella formazione della fase opaca nel miele avviene una ricristallizzazione delle sostanze componenti: nel cioccolato il burro di cacao, nel miele il glucosio. Quest’ultimo meno solubile di altri zuccheri tende ad essere sostituito da questi nella soluzione, si separa per cristallizzazione frazionata. Il fenomeno nel cioccolato richiede la mano esperta del pasticciere che “rinfresca per tempera” il vecchio cioccolato alla giusta temperatura mentre nel miele è reversibile aumentando leggermente la temperatura onde permettere la dissoluzione del glucosio.

Condire insalata può essere un esperimento di chimica fisica? Come mettere d’accordo un liquido polare come l’aceto con un composto ionico come il sale e un composto apolare come l’olio? Il chimico suggerisce di partire con il sale, continuare con aceto che scioglie il cloruro di sodio e completare con olio che non si lega alla soluzione acquosa ma la ricopre avendo una densità più bassa. Meglio non fidarsi troppo del chimico, sostengono giustamente alcuni cultori dell’estetica del condimento ... gustoso.

Acidi e basi: ingredienti a condimento che influenzano il pH dei cibi

Tutti i cibi sono neutri o acidi , fanno eccezione alcuni prodotti da forno con pH basico (circa 8) per la presenza di bicarbonato lievitante, l’albume invecchiato o il pesce durante la sua decomposizione. Un condimento acido come il pomodoro o succo di limone annulla la tendenza delle ammine a degradare ad ammoniaca basica e volatile responsabile dell’“odore di pesce”; un condimento acido più forte come l’aceto è alla base di tecniche di conservazione prolungata del pesce per le stesse ragioni (in carpione, scapecce, in saor, in ajoùn).

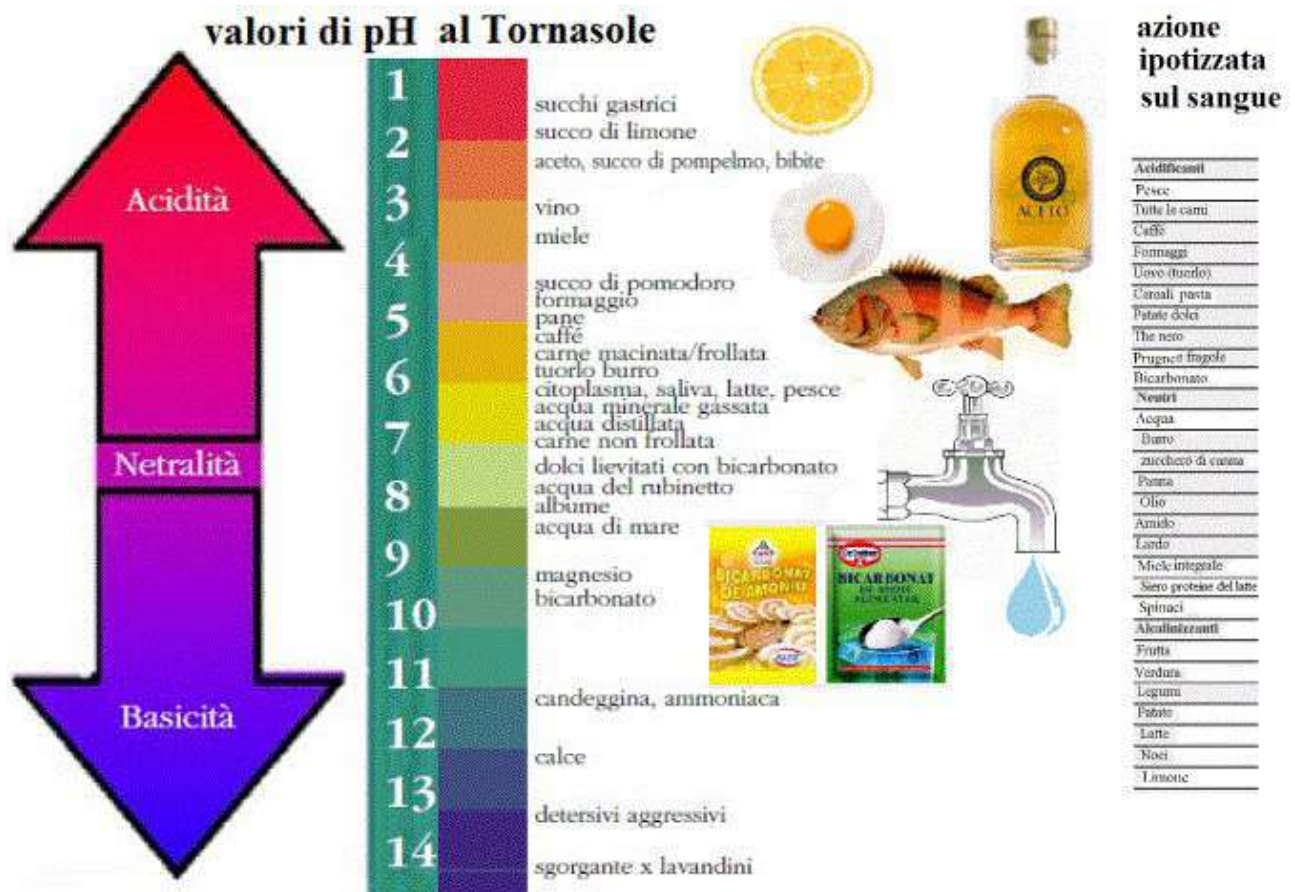
Poche gocce di limone acido ma anche di acqua gassata (leggermente acida per la presenza di ioni idrogeno positivi) possono influire sulle proteine dell’albume (con carica negativa) facilitandone la montatura a neve ma anche l’emulsione del tuorlo a maionese per la carica e la presenza di lecitina

contemporaneamente idrofila e lipofila. La modificazione delle cariche elettriche (punto isoelettrico) in un colloide, per aggiunta di acido o sale, può servire a migliorare ad esempio l’impasto della farina: in questo caso gli ioni nel sale aiutano ad allineare le fibre amminoacidiche del glutine fornendo al pane una migliore consistenza.

Alcuni alimenti contengono sostanze coloranti come antociani che sviluppano colori diversi in ambiente acido e basico: cucinare questi alimenti con piccole aggiunte di acidi come aceto o di basi come bicarbonato influenzerà il colore del prodotto finito.

Un pizzico di zucchero, ingrediente a condimento nel ragù riesce a modulare l’acidità del pomodoro: il saccarosio (il comune zucchero da cucina) in ambiente acido subisce la cosiddetta "inversione" o idrolisi con formazione di zucchero invertito o miscela di glucosio e fruttosio. La reazione consuma l’acido presente nel passato di pomodoro rendendolo più “dolce” al palato e abbassandone il pH.

Il bicarbonato, sale basico, è usato come ingrediente per condire ed imbrunire prodotti da forno come i Brezeln, panini di tradizione tedesca a forma di nodo. Questi durante la cottura assumono la caratteristica superficie bruna perché spennellati con soluzione di bicarbonato, la cui reazione basica favorisce la reazione di Maillard tra carboidrati e glutine proteico. Un soffritto di cipolla imbriondisce molto più efficacemente per una piccolissima aggiunta di bicarbonato per lo stesso motivo.



Un pH leggermente acido (poche gocce di limone) può servire a bloccare l’azione della polifenolossidasi nel basilico. L’enzima che si attiva d’estate per il caldo favorisce l’ossidazione e l’imbrunimento del pesto alla genovese il cui colore passa da verde a bruno.

Tempi e temperature: condimenti chimico-fisici nella preparazione di brodi e bolliti.

La cottura dei cibi richiede temperature e tempi diversi. Per il brodo la tradizione consiglia di partire da acqua fredda raggiungendo l'ebollizione a 100° per favorire la dissoluzione di sali e protidi. Per il generico bollito si consiglia la cottura a circa 60° e 70° per carni povere di connettivo (vitello, maiale, filetto...) e 70°-80° per tagli più difficili con tempi evidentemente alti per rendere carne molto più morbida e meno stopposa perché più ricca di nutrienti. La cosiddetta preventiva "sigillatura" ad alta temperatura della carne proposta da Liebig trova convinti assertori e detrattori in discussioni in cui la scientificità è reclamata a gran voce da opposte opinioni. La scienza in cucina ha proposto strumenti per mantenere la temperatura ai valori richiesti: il termostato legge i valori di temperatura e regola la quantità di calore necessaria in una pentola tradizionale in cui la t° di ebollizione è circa 100°; la pentola a pressione o i nuovi strumenti a bassa pressione ("sous-vide") fissano il fermo termico al punto di ebollizione rispettivamente a circa 120° o a 70° aprendo infinite possibilità di cottura. C'è anche chi (ragionevole cultore di eresie culinarie) consiglia di cuocere carni bianche o di pesce in barattoli ermetici posti in ... lavastoviglie durante il comune ciclo di lavaggio a bassa temperatura termostata.

Un condimento discusso, infernale ma "globale": la senape

La senape contiene precursori di diverse sostanze (tiocianati) contenenti zolfo che hanno un effetto piccante non legato a specifici recettori come per il dolce, salato, acido, amaro o umami: esso interagisce in bocca con i recettori della temperatura provocando una sensazione simile ad una "scottatura". La senape estratta da Brassicacee (erbacee con fiorellino giallo comuni nei campi) è stata utilizzata in medicina nella preparazione di "pappe" urticanti spacciate per panacea nei reumatismi ma anche come conservante di alimenti in tutto il mondo. Le crucifere come cavoli e broccoli contengono tiocianati discussi dai soliti tuttologi del sapere che, in questo caso, si dividono tra chi li ritiene pericolosamente "gozzigeni" e altri come fondamentali "salvatumori". Può confortare rivolgersi al chimico che inascoltato continua a sostenere con Paracelso che non è la qualità ma solo la quantità che trasforma l'innocuo in veleno.

Dalla mostarda di Cremona al rafano barbaforte o cren tirolese al wasabi giapponese solo per fare alcuni esempi: un condimento chimicamente simile, infernale al palato, piacevole al gusto ma... globale nell'offerta.

La Mostarda di Cremona



La mostarda di Cremona -
Carla Bertinelli Spotti, Ambrogio Saronni, F. Cimardi

CHIMICA DELLA MOSTARDA CREMONESE

Composto di frutta nelle quali zucchero raffinato ricavato anticamente da mosto di vino, melassa di zucchero di canna si accompagna alla senape. La ricetta della mostarda (dal latino "mustum ardens") di Cremona si può far risalire a Lancelot de Casteau che nel suo *Ouverture de Cuisine* del 1604 descrive il modo "Pour faire mustarde de Cremona" con ingredienti come frutta, zucchero, senape, e colorante tornasole rosso.

INGREDIENTI

Frutta candita in proporzioni variabile (arance, mele, pesche, mandarini clementine, kiwi, papaya, albicocche, fichi, pere ciliegie), zucchero, Conservante: E220 (anidride solforosa), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità (acido citrico E330), colorante (E127 per ciliegie), sciroppo di glucosio, zucchero, aroma senape.

LA RICETTA

(da De Co.) Sbacchiare la frutta e tagliarla a pezzi e mettere a macerare nelle zucchero per un giorno. Il mattino successivo mettere le frutta in un pentolone con poco acqua e bollire per 5 minuti. Ripetere le stesse fasi della macerazione e della bollitura per altre due volte. Al termine aggiungere la senape e mettere il tutto nei vasetti con chiusura ermetica.

ZUCCHERI

Sin dal rinascimento lo zucchero si trova raffinato solido in pani (zucchero schiatta) e liquido sotto forma di melassa (liquido sciropposo derivato dalla canna da zucchero contenente disaccaride saccarosio) oppure dal mosto d'uva in soluzioni ipertoniche costituite da una miscela di monosaccaridi come glucosio e fruttosio (non cristallizzabili).

CANDITURA

La canditura avviene con il passaggio di zucchero (~70%) e perdita di acqua dalla polpa del frutto per fenomeno osmotico e dialitico e così succede gelificazione colloidale. L'operazione a giusta temperatura e tempi è importante per la conservazione del frutto ma anche dei suoi aromi.

FRUTTA

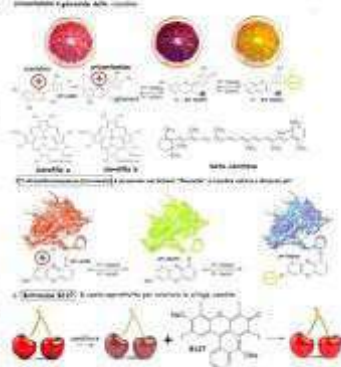
GELIFICAZIONE

Raffreddando rapidamente lo sciroppo nella canditura si evita la cristallizzazione, si previene inoltre la vetrificazione con aggiunte di gelificante pectina (E440 - contenuta in bucce e semi) ottenendo consistenza gommosa nella frutta mantenendone forma e colore. La pectina gelifica con reticolazione di catene polimeriche tridimensionali. Per interazione tra gruppi carbossilici ed ossidrilici esse innestano e immobilizza il liquido all'interno per formare una struttura solida. La gelificazione è influenzata dalla temperatura, dalla presenza di calcio e dal pH (in suo aumento riducendo il peso molecolare della molecola ne riduce la gelificazione).

COLORANTI

Le mostarde cremonesi non prevedono l'uso di coloranti aggiunti eccetto E127 Eritrosina (fene di Iodio, usato per colorare soprattutto le ciliegie). Lo stesso frutto contiene coloranti naturalmente presenti e tra i più noti e consentiti per legge troviamo clorofille, carotenoidi, antocianine, rosso carminio che possono essere aggiunti per legge fino al limite di 200 mg/kg. Il tornasole arancio o pereno di Francia, antico colorante della mostarda, con E121 Orceina è molecole di 3,5-dihydrostilbene legato a 7-idrossifenossazone. Esso raggruppa tutta una serie di sostanze coloranti ricavate da licheni e vietate nella alimentazione dal 1977.

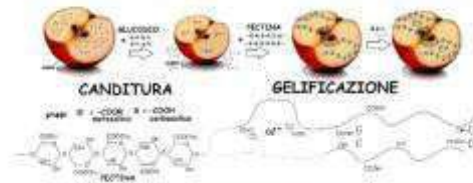
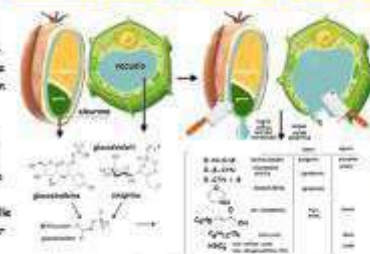
La frutta contiene enzimi pectinasi E440 che si differenzia dalle amilasi per l'aggiunta di un gruppo glucidico. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito: www.italianfood.com



SENAPE

La ricetta della Mostarda si completa con l'aggiunta di olio di senape prima del confezionamento. Rompendo i semi di senape si libera l'enzima mirosinasi che agisce su un glucosinolato chiamato sinigrina (senape nera Brassica nigra) e sinalbina (senape bianca Brassica juncea). Per idrolisi enzimatica si ottiene isotiocianato di allile con la scissione del legame S-C. L'isotiocianato di allile si attiva nelle Brassicaceae e può ottenersi per distillazione a secco dei semi.

CARDOSININE, ISOTIOLATI, GLUCOSINOLATI, CELLOLISI





La Cucina del Riuso a Cremona e nel Cremonese

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2016

*Giorgio unico colto e presuro,
che contribuisce sempre ed
avvicinare i questeris accademici
colp*

Mia madre è quasi centenaria, ha una predilezione per la cucina elaborando ricette, sia di tradizione per rispetto, sia moderne per contaminazione e spesso si sofferma in riflessioni argute che, solo una lunga esperienza, può spiegare.

«Perché darsi tanto da fare per riciclare carta, plastica e vetro ma anche alimenti e quant'altro: ai miei tempi bastava una buona borsa della spesa, un *patèer* amico che addirittura i tuoi rifiuti te li comprava, bottiglie per il latte, il sugo e il vino che spesso ci si tramandava da padre a figlio ed il problema del riciclo delle confezioni non esisterebbe».

Fantasie culinarie. Per tradizione da giovane, sapevo riutilizzare, complice la mamma, qualsivoglia avanzo di cibo come la polenta per fare gnocchi o semplici polpette ma anche per una improvvisata ricetta del *cifut* o della *bertulina*, ricavare olio per condire lasciando sgocciolare al calor di cucina cotenna grassa, pulire pollame morto forse d'inedia ma sicuramente frollo al punto giusto, broare verdure un po' legnose e *in gallo* per servirle in frittata profumata, cuocer sulla brace del camino una *patiuna* fatta con sola acqua e farina di castagne che ci portavano dalla Vernasca, ricavare un buon caffè da fondi che lo zio Giovanni, offeliere e coreografo al Ponchielli, nel suo caffè in piazza Cavour, ci teneva da parte e che si potevano usare anche come emendanti per completare la ricetta base di una torta quando non era sufficiente la farina bianca. Periodi inconsapevoli di ristrettezze favorivano fantasie culinarie nell'utilizzo ad esempio delle bucce allora sempre e comunque edibili a differenza dei tempi moderni: bucce d'arancio per il liquore, bucce di zucca, o patata o carota da friggere o cuocer al forno per una vera leccornia per chi le sa lavorare, ovvero bucce di melanzana da lasciar seccare al solleone estivo trasformandole in irricognoscibili funghi secchi per il risotto oppure ancora, trasformare in marmellata o semplice composta la parte bianca della buccia dell'anguria o i pomodori verdi fuori stagione. I tanti pomodori maturati in stagione ed in eccedenza invece venivano stracotti per un profumato sugo o tagliati a fettine: erano con cura confezionati in bottiglie che ne mantenevano i sapori dopo opportuna pastorizzazione ovvero cottura in pentoloni ad una temperatura molto vicina ai 100°. Il mio non era gusto estetico per gastronomia, era solo necessità di risolvere il problema della fame in un periodo non facile tra le due guerre. Ora si possono seguire in televisione o sul web programmi di cucina che magari ripropongono le stesse ricette del riutilizzo con la firma di famosi chef... chissà se qualche giovane cultore del paradosso riuscirà a distinguere le fondamentali, profonde differenze tra ricette, perfettamente uguali nella sostanza ma dissimili per circostanza.

Il riuso in pasticceria. Un esempio che non è il solo: tra i pasticcini, le gustosissime fiamme, chiamate nel vecchio cremonese *turaséle*, sono per lo più il risultato di alchimie di riciclo della pasta di torte del giorno prima non più vendibili, arricchita con cacao ed alcolici. La notizia mi parve un imbroglio, una sofisticazione inaccettabile, sino a quando l'amica brianzola ci offrì una fetta di una preziosissima quanto improbabile torta di pane. Una delle sue ricette preferite era anche infornare i cosiddetti "cremonesi" dolci tanto apprezzati lungo la dorsale Brianzola sino a Lecco, mi chiese notizie ed io dovetti

confessare che non li conoscevo. La mia meraviglia fu quando l'amica me li mostrò: erano i nostri cari dimenticati *pirleen fëen*, pan dolce attorcigliato a forma di nodo che la nonna spesso comperava dal fornaio.

Riciclare dunque non significa solo riusare prodotti della tradizione ma anche riappropriarsi della tradizione perduta, attraverso la memoria.

Risotto alle fragole. La guerra ci aveva affinato il palato, la fame e la paura ci avevano aperto alla cultura del diverso pensare, la dispensa conteneva cibi ottenuti non per scelta ma per pazienza, in coda davanti ad uno spaccio con merce perennemente esaurita. Quel giorno, nel buio antro della cucina leggermente profumato di muffa, rimanevano riso, poche fragole provenienti dall'unico raccolto del minuscolo orto di guerra, margarina tedesca, latte e dadi «Camoscio» svizzeri per brodo. Quel giorno cucinai uno straordinario risotto alle fragole! Purtroppo nessuno apprezzò la mia cucina creativa. Achille, mio prossimo suocero, uomo dell'800, a distanza di anni, mi rinfacciò di aver rovinato colpevolmente quell'introvabile, preziosa manciata di colorati frutti che, secondo lui, mai si sarebbero dovuti amalgamare ad un comune risotto! Qualcosa cambiò negli anni e la ricetta divenne uno dei piatti più richiesti nel periodo in cui la capitale d'Italia era la Milano da bere.

Cioccolatini riciclati. E poi dunque venne l'età del boom economico, tutti facevano regali a tutti nelle più diverse occasioni: io ricevetti per Natale una bellissima confezione di cioccolatini torinesi da un'amica "levatrice". Ringraziai commossa e, alla presenza di tutti, a Natale aprii la grande scatola. Dall'interno sfuggì un piccolo biglietto che, assieme alla firma sconosciuta e ad una data estiva, conteneva i ringraziamenti recitati così: «per aver aiutato a nascere il mio quarto figlio!» Capii e ne fui commossa, addentai l'attempato cremino, biancastro per lo zucchero che, per vie naturali, tentava di affiorare.

La minestra: la miglior cucina del riuso. Riflessioni semiserie Giorgio Maggi

Minestra di pasta, di verdure, di pane, minestrone, ribollita, zuppa, суп, Eintopf, buillon, guazzabuglio... ogni avanzo di minestra diventa straordinaria matrice di riuso per il minestrone del giorno dopo, la successiva ribollita sino alla zuppa, che attraverso nuove ricotture può addensarsi a gustoso colloide al pari di risotto scotto, che, nessuno vieta, con dosate aggiunte di farina al filtrato, possa diventare appetitosa base per rustici gnocchi. E se poi avanzassero anche gli gnocchi perché non utilizzarli per qualche ripieno che a sua volta avanzato potrebbe essere usato per dare corpo ad un minestrone? Un ritorno al minestrone come vorrebbe la teoria crociana sui i corsi e ricorsi storici del Vico o continuare per avventura creando polpette come santificherebbe Lavoisier in «nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma». Rimane il dubbio se sia meglio un riuso di tipo storico letterario o agnostico scientifico.

Wolf Biermann, poeta e cuoco declama: Eintopf? Glückseintopf! Jeder Löffel – ungeteilte Freunde. Jeder Schmatzer – ungeteiltes Glück... (minestrone? Felicità in pentola! Ogni cucchiata – una gioia indivisibile. Ogni risucchio – una gioia unanime...).

Ogni minestra o minestrone nasce dalla delicata unione di brodo ad eccedenze come verdure di stagione o sostanzialmente farinacei come pasta, pane o patate e legumi. Ogni aggiunta dosata è elemento caratterizzante di un territorio. Ne sapeva bene Giuseppe Verdi quando richiedeva alla cognata Barberina Strepponi gli inimitabili marubini la cui ricetta, a base di brasato per il ripieno, assumeva profumi diversi in occasione di aggiunte stagionali o di recupero come midollo, fegatini o salsiccia.

Più delicata la ricetta, pubblicata nel 1929, quando pranzava con la Giuseppina, trattandosi di "squisita" minestra fatta con polpettine di patate fritte e servite in brodo aggiunto al momento. Non copiò certo la ricetta Rossini che preferiva polpettine (noccioline) fatte con uova e semolino, o il Mascagni che non sapeva far a meno di *mal-fattini* in brodo che «non vi è servuccia che non sappia fare!». È certo che mai Puccini avrebbe apprezzato una simile preparazione se al posto delle crocchette non vi fossero state sottili fette del famoso pane sciocco o pane toscano, gusti simili al buon Ponchielli che, forse per digiuni giovanili, pareva apprezzare la cremonese *minestra di pane* e la *panada* del giorno dopo. È altrettanto sicuro che accompagnato dallo stesso brodo, Wagner avrebbe gustato, una coppia di canederli o meglio Knödel come chiamano lassù le palline di pane rafferma e companatico tanto care alla vecchia tradizione lombardo veneta. Toscanini si racconta quanto apprezzasse minestrone con fagioli o alla Marie Louise, ma anche alla rustica con pane rafferma e fontina affogate nel brodo: intruglio nutriente che gli fu d'aiuto quando, complice la passione dell'alpinismo, il Maestro rimase bloccato sul Blizard.

Agli onori regali passò la minestra nata da fortunata combinazione di ingredienti diversi (pane rafferma, brodo di borraggine, uova) che assunse il nome di zuppa alla pavese in ricordo della sfortunata campagna di guerra di Francesco I di Valois sconfitto da Carlo V nel 1525.

Il minestrone, in famiglia negli anni precedenti al boom, era la *minestrassa*, elaborato misterioso di *pistàada* di parti grasse, prezzemolo verdure e quant'altro ancora di stagionale non ultima la gustosa *büséca*. Miscuglio eterogeneo invisibile a noi giovani ma fondamentale per i gusti di nonna e papà: c'era di tutto, una vera e propria salutare "triacca" a cui l'intenditore, appena prima di lenti sorseggi ed ancestrali gorgoglii, tra le intemperanze di mamma, aggiungeva un bicchiere di vino novello che, avanzo del fiasco, aveva perso il naturale neonato spirito frizzante.

«L'Italia – sostiene PhilippeDaverio – è, almeno fino al Settecento, un Paese pieno di zuppe. Era quello il carburante della gente. E spuntava dappertutto: nei quadri della scuola napoletana, nei vari Pitocchetti, perfino nell'Ultima cena c'è la ciotola... Poi, il vuoto. Viene da chiedersi perché... La questione è puramente tecnica: idratazione. In passato l'acqua potabile era rara. E allora la zuppa diventava alimento e meccanismo idratante. Svanita questa necessità, scompare anche l'obbligo della minestra». Forse è così, forse non è solo necessariamente così per la società moderna che può accampare la strampalata tradizione dell' "usa e butta" dell'ultimo novecento e anima del fast food. Forse da allora qualche avanzo d'idee rimane per preparare un buon minestrone in acqua potabile, magari slow, straordinariamente, magari anche solo per recupero lento di luoghi e olle di cultura: motori di aggregazione necessari per un buon riuso.

APPENDICE :

Recuperare una crema o una maionese impazzita?

La mamma meglio di me saprebbe recuperare con facilità una emulsione di cucina lavorando alla giusta temperatura, modificando le quantità di grassi/oli, aggiungendo il mix impazzito ad opportune quantità di emulsionanti come ricotta alla crema e amidi di mais e di patate per la maionese. In casi più particolari e complessi la mamma, e non solo lei, sa intervenire nel riuso per frollare, lievitare, insaccare, vinificare, cagliare, utilizzando specifiche risorse naturali come i lieviti (funghi formati da un unico tipo di cellula eucariote). C'è chi ha voluto strafare: lo svedese Thomas Lindal, l'americano Paoul Modrich e Aziz Sancar, di origine turca e cittadino americano hanno vinto i premi Nobel per la Chimica 2015: I tre ricercatori hanno avuto il merito di capire come interagendo nelle cellule si riescano a riparare i danni che avvengono nel DNA (formula chimica matrice della vita). I tre straordinari scienziati, evidentemente fanatici del riuso, hanno elaborato una tecnica di recupero di un DNA impazzito attraverso una vera e propria "cassetta degli attrezzi" molecolare.

COLLOIDI con caratteristiche intermedie tra miscugli e soluzioni,

Fase

dispersa	disperdente	colloide	Esempio
Gas	Liquido	Schiuma	Panna spray
Liquido	Gas	Aerosol	Fumo d'arrosto
Liquido	Solido	Gel	Gelatine, budini
Solido	Liquido	Emulsione	Latte, albume
Liquido	Solido	Emulsione	Burro
Liquido	Liquido	Emulsione	Maionese

si attribuisce l'invenzione della salsa maionese al duca di Richelieu durante l'assedio di Mahon (1756), capitale di Minorca. Secondo Marie-Antoine Carême, cuoco e scrittore il suo nome deriva dal verbo manier, **mescolare**, dato il continuo rimescolamento che la preparazione richiede per un buon risultato. La pratica chimica prevede le stesse operazioni per la elaborazione di colloid.



Mio padre pretendeva di insegnare Mozart partendo dai Beatles o di leggere Bach riutilizzando le semplificazioni della musica rock: non senza ragione la musica rock è da molti considerata di qualità scadente pur trasmettendo ritmi evocativi utilizzando elementi costitutivi tipici della musica colta: strofe, ritornello, giro armonico con progressioni di accordi, pause, eseguibilità con specifici strumenti ... La conoscenza del linguaggio specifico favorisce una migliore approccio alla complessità e quindi alla sua comprensione. Si potrà obiettare che un Beatle non potrà mai raggiungere Bach così come una maionese impazzita recuperata non potrà mai avere qualità da gourmet. Si potrà altresì filosofare sui valori del recupero soprattutto alla ricerca di nuovi modelli di vita nei più diversi campi della medicina, del sociale, della politica, ma anche e soprattutto della

scuola nella quale ho vissuto molte risolvibili contraddizioni e impazzimenti. Forse la didattica non è solo instillazione di discipline e competenze come si vorrebbe ora ma anche e soprattutto faticoso recupero di equilibri impazziti da disordinate conoscenze

Che dire? Grazie della lezione a mamma e papà!!!!

A lezione di scienza degli alimenti

Mancano pochi minuti alle otto, la prima ora non è ancora iniziata, la campanella gracchiante fatica a tacere mentre la classe si riempie da un corridoio vociante: un saluto affrettato, un controllo veloce in sostituzione dell'appello, un inizio banale. La Classe VA va con fatica ricomponendosi nei banchi personalizzati da glifi e impronunciabili commenti incisi, giornata uggiosa. La disciplina è "Chimica e tecnologia degli alimenti" e verosimilmente, per esigenze legate al racconto, la VA è la mia classe. Dovrei esordire con una lezione frontale prevista dal programma sulla denaturazione della catena proteica e sul pH del punto isoelettrico della caseina ... troppo ... troppo pesante per quest'ora che solo pochi fortunati nelle loro case possono cagliare recuperando l'ultimo sonno.

Risolve il problema il Francesco nel primo banco che, consapevole della mie debolezza nell'affabulare e, facendo aggio sulla lezione, mi chiede con aria interessata e decisa << ...e se gli alimenti che conosciamo fossero il risultato di continui riusi? Il formaggio potrebbe esser nato per smaltire le eccedenze di latte, il vino o l'olio allo stesso modo per conservare le grandi quantità di frutta che matura sempre in un limitato periodo dell'anno, le proteine animali un complesso meccanismo biochimico di riutilizzo di proteine vegetali che a loro volta si auto-preservano dal degrado aggregandosi in complesse formule?>>

Rimando volutamente la risposta leggendo alla classe una complessa "segreta" formula procedurale che sostengo, per bonario inganno, di aver sottratto in Ditta quando mi occupavo di ottimizzazione delle risorse e loro recupero in azienda e in laboratorio chimico. Leggo la procedura trascurando i valori quantitativi:

<<Estrai la parte edibile dell'infruttescenza di malus domestica troppo ricca di cellulosa ed acido ursolico ; tieni e separa in porzioni la parte interna ricca soprattutto di molecole semplici e macro molecole come acqua, sali minerali, oligoelementi, amidi, saccaridi, acidi. Miscela e amalgama a)proteine liquide da gamete di volatili b) digliceridi c)esteri saturi disciolti a bagnomaria. Dopo emulsione unisci d)miscuglio di cellulosa e oli essenziali estratti da citrus rutacea, acido cinnamico , e) emulsione dosata di lipidi, protidi e lattosio, f) cellule eucariote ad effetto lievitante, g)NaCl, e h)polisaccaride amidaceo. Opera sul miscuglio aggiungendo le porzioni di malus preparate precedentemente e porta in forno a 453°K per 50-60m >>.

Chiesi ai ragazzi cosa ne pensassero è dovetti faticare non poco per arrivare a far loro capire che il testo si riferiva alla preparazione di un tradizionale dolce alle mele (Sbuccia le mele, e riducile a fettine o spicchi aggiungendo se vuoi frutta secca. Miscela In un contenitore, a) uova b) zucchero c) burro d)cannella e scorza del limone, e) latte, f) lievito, g)sale e h) farina, mescola molto bene disponi in teglia e unisci l'iniziale impasto. Cuoci in forno già caldo a 180 gradi per 50-60 minuti (La Torta di Mele è la summa di tutti i migliori prodotti che la natura ha lasciato in eccesso dalla frutta conservata a quella secca. La "Pattuna" è la torta cremonese per eccellenza nata dalla trasformazione dolce e ... musicale della castagna.



La torta rappresenta credo il gourmet assoluto del riuso per meraviglia e non per economia. “Il sublime artificiato per archimia” avrebbe chiosato Paracelso.

Penso che in alcune occasioni si possa stimolare la lezione con input teorici attraverso metafore casalinghe. Con uso e riuso di esperienze diverse, e tra loro difficilmente comunicanti, si possono costruire curiose immagini lessicali a valenza didattica. (non fosse altro per tentare di convertire quei tanti, poco avvezzi alla complessità ed alle sue congruenze, che sostengono una cucina senza la chimica, bontà loro)

Francesco, filosofo della classe, insoddisfatto incalza con le sue domande << semantica del riuso o riuso della semantica? >> osserva, per mettermi in imbarazzo.

Tempi ormai lontani, lo studente mi coglie impreparato ad una risposta che una affrettata sintesi avrebbe snaturato. Continuai nella discussione. Stavo pensando al vecchio film "L'ultima Minaccia" e, parafrasando Humphrey Bogart, avrei voluto chiosare: "È la Chimica, bellezza, e tu non puoi farci nulla!".

Caffè nello spazio

Non si risparmiano i due astronauti italiani Samantha Cristoforetti e Luca Parmitano raccontando la loro esperienza a bordo della Stazione Spaziale. Organizzare una avventura spaziale significa anche preparare un buon caffè. Per preparare la profumata bevanda nello spazio è necessario avere acqua di buona qualità. La stazione dispone per questo di un sistema chiamato UPA Water Recovery System o Urine Processing Assembly, da cui si separerà acqua potabile dal liquido organico viscoso contenente sali minerali ed impurezze. Un sofisticato sistema di distillazione e microfiltrazione, atto ad operare in condizioni di assenza di gravità permette di riportare l'acqua alle normali condizioni di purezza e di riutilizzo.

In cucina come in un laboratorio chimico estrarre acqua o sostanza non è particolarmente



Ma, da dove riutilizzare il liquido nello spazio vuoto? La maggior “fonte” chimica di acqua è, e non

potrebbe essere altrimenti, se non ... urina: <<è bbuono!>> avrebbe esclamato l'inconsapevole santo astronauta televisivo dall'ipotetico paradiso del caffè!

Nella notte della pianura cremonese è raro vedere in cielo le stelle, nebbia d'autunno o umidità soffocante estiva, poco hanno a che fare con temperanze meteorologiche e parametri chimico fisici certi e costanti. "Gli incubi che nascono da paradosso sono i migliori" accenna l'amico mentre sta sorseggiando un buon caffè sotto i portici di Palazzo Comunale. Acqua di fonte e qualità arabica torrefatta: la natura ci sa ben fare con riciclo di acqua ed aromi se tanto fragranti sono i valori di profumo e sapore!!

Un Bouillon de culture citando una vecchia trasmissione su Antenne2.

DISTILLATO ovvero storia sublime di un cappone

Per sintetica definizione, il cappone è galletto allevato all'ingrasso. È simile al gallo senza averne gli istinti battaglieri ma dolce nel canto quasi falsetto. In cucina è scelto per le sue carni più saporite, delicate e grasse.

L'argomento di discussione si tratteggio per caso attorno ad una bella tavolata di musicisti della Camerata di Cremona, noto complesso cremonese di musica barocca, quando ancora la sede era al Cittanova e i cantori erano poco più che ragazzi dai toni modulati.

Gli argomenti manco a dirlo erano i più disparati ma poi come sempre si approfondiva la musica alla ricerca di quella "perla scamacca" che da sempre impreziosiva i colti approfondimenti necessari al sentire musicale barocco e utili alle future programmazioni.

E poi arrivava il vino che secondo il Pisanelli aiuta "la mente che muta in astuzia e facondia, si usa quando si vuole far versi o sonare strumenti musicali a lode di Bacco, mite, dolce, donatore d'allegrezza..."

Tra i cantori non mancavano (e non mancano tuttora) poeti e tra questi l'uno solennemente declamò i versi musicati dal divino Claudio in romantici madrigali e "Baci soavi e cari, *cibi* della mia vita," ... "ch'ineffabil principio, ch'origine *sublime* ha la tua voce, ... ove finisce tanto nettare *stilla*". Il cibo, il sublime, lo stillare non potevano non allettare l'acume del retore, cultore di superiori magie ovvero delicate etiliche filosofie che, provocando curiosità e inclinazione nei presenti, si cimentò in un racconto assai curioso.

Monteverdi sin da piccolo, allevato alla meraviglia della musica, aveva appreso sia dal padre cerusico devoto alla regola dei Teatini e alla loro "alchimia spirituale" che da frequentazioni possibili con i frati Gesuati, detti "frati dell'acquavite" di Sant'Ilario in Cremona, il dotto capriccio di far intrugli e distillare. Il periodo del primo barocco non era tra i più facili, guerre, pestilenze, i malanni più infidi aggredivano l'Europa percorsa in lungo e in largo da soldataglie portatrici di nuove gravi sventure. Monteverdi sia a Mantova e poi a Venezia aveva allestito un piccolo laboratorio chimico privato nella sua abitazione in cui produceva per uso personale antibatterici e antimicotici necessari ad alleviare la sua granulomatosi cronica e prevenire gli effetti mortali della ricorrente peste bubbonica. Nelle lettere (esposte da poco all'archivio di Stato di Cremona) che regolarmente inviava da Venezia all'amico mantovano conte Ercole Marigliani (Marliani), si legge della sua segreta passione. Il musicista vantava esperienza fatta alla corte di Mantova dove aveva fatto uso del laboratorio alchemico attrezzato dal duca Vincenzo I (affetto da sgradevole micosi della pelle) sotto gli Appartamenti delle Metamorfosi e utilizzato anni prima anche da Isabella d'Este per preparare i suoi estratti cosmetici.

Dalle lettere, scritte in modo ermetico, si può solo vagamente intuire quali fossero le preparazioni, sicuramente non era in difetto di personale manualità l'arte di distillare, tecnica che in alchimia e musica permette di raggiungere sintesi e "stilla". Nell'"originale di vetro preparato dai maestri di Murano" passavano piombo, mercurio ed oro così come

mitridati, trocisci, gialappe, infusioni. Ben temperati nell'accordo, non potevano mancare ingredienti come lo stramonio, luppolo, aglio, cipolle e rafano, noti alla moderna scienza per il loro pur leggero potere antibiotico e per arricchire di toni una voce spenta.

Non è irragionevole pensare che durante le sue prime esperienze spagiriche, avesse avuta notizia degli studi del celeberrimo medico bolognese Ulisse Aldrovandi e del suo trattato sugli uccelli "Ornithologiae". Nel testo si approfondivano le proprietà terapeutiche più disparate e soprattutto lo stillatum caponis, distillato magistrale di ... cappone, prodotto fino delle monache di San Lorenzo, che possedeva straordinaria capacità di "recuperare salute bevendone anche un solo cucchiaino". Durante la sofferta esistenza alla Corte di Mantova tra cocenti delusioni, debiti, la morte della moglie, una tormentosa malattia, il Maestro ebbe sempre la forza e la lucidità di comporre brani musicali immortali, proemi al nuovo gusto del melodramma, accorati inni all'amore.

Silenzio a tavola, il narratore complice d'eloquio, tenore per tono e per rima, azzardò un forte "... di quel sangue ogni stilla un mar di pianto ..." evocando il momento in cui Tancredi affonda la sua spada nel petto di Clorinda subito seguito da cenni canori alla favola in musica in cui Orfeo languido si dispera chiedendosi "Sì non vedrò più mai de l'amata Euridice i dolci rai?"

A pochi è noto che frammenti significativi della stessa opera di Monteverdi saranno offerti all'Accademia degli Animosi cremonesi il giorno prima della rappresentazione mantovana ed alla quale parteciparono nella parte di Euridice almeno due cantori soprannisti vezzosi al falsetto che mai collega corista, ponderato in malizia, avrebbe accomunato a paragoni ... ornitologici.

La tavola si rianimò, chi chiese "è mai possibile distillare un cappone?" e il narratore irrefrenabile continuava infervorandosi citando il poeta Teofilo Folengo e Bartolomeo Scappi, cuoco di San Pio V papa, che con tale alchimia distillatoria aveva curato Ridolfo Pio, famoso cardinale di Carpi, e nientemeno che il Cardinale Pietro Bembo, Veneziano. E poi c'era da parlare dei capponi "senza cosse" dei capponi arrosto, dei capponi alla càneva (canovaccio) appesi e cotti a vapore, dei capponi immascherati, dei capponi "di galera", quelli fatti solo di mollica di pane profumata alle erbe, ...

VOLENDO del Cappone alcuna cosa di vero, e di vago con migliori scrittori di Medicina apporta, e, nò hò di Dioscoride, ne di Galeno, ne del Matthioli luogo veruno, che per tal fine faccia. Tacerei adunque, quando Mesue, & Castore, e'l Platina, e'l Pisanelli non facessero del Cappone mentione veruna. Mesue nel capo, che fa del brodo de Galli, dice, esser miglior la carne del Cappone, che quella della Gallina. Il Castore, e'l Platina lib. de hon. volupt. e'l Pisanelli lib. della nat. de cibi, scrissero esser il Cappone di gran nodrimento al corpo humano, e mantener uguali gli humori senza alterargli essendo egli in tutte le parti tēperato, e mirabilmente gioua al vedere, si che chi continuasse in mangiar di questi, sempre di aguta vista con gagliardezza delle membra; si mancherebbe, fortifica in oltre il calor naturale.



Dell'elixir vitae di frà Donato D'Eremita di Rocca d'Euandro Di Donato, d'Eremita 1624

A quel punto ritorna allietante il racconto del giovane corista imberbe e dalla potente voce cristallina a cui venne offerta a tavola una prelibatezza e lui rispose in pesante dialetto padano "buona... però preferisco la frittata con il luppolo che fa la mia mamma" ... poi ...all'età di tredic'anni si sviluppò in meno che non si dica di una ottava in altezza, la voce divenne atona e si dimise dal coro con la scusa poco convincente che avrebbe dovuto accudire al pollaio della mamma.

Ormai la tavola si era risvegliata del tutto: il cibo, il sublime, stillavano altre storie inespresse ed armonie d'allegria amicizia. L'ingegnere alzò il bicchiere per un brindisi, inconsapevole di partecipare ad un racconto che semplicemente, costantemente, si rinnova.

AVANZI DI TORRONE E DI STORIA ...

collage di momenti in attesa di congruenze



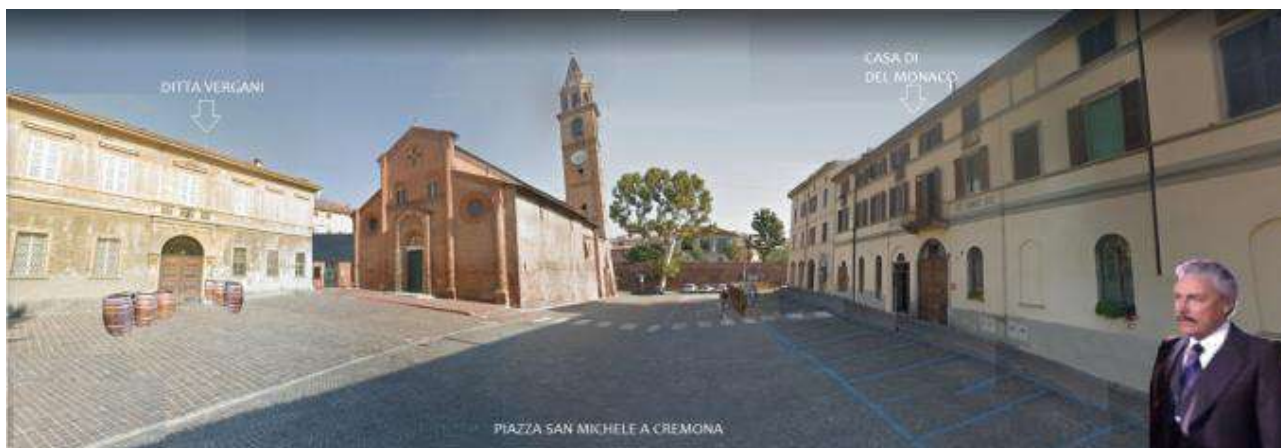
I simboli di Cremona: il Torrazzo ed il Violino rilette graficamente a forma di torrone

La piazza San Michele è luogo di rinascita di Cremona dopo l'invasione Longobarda: la chiesa fu costruita nel VII secolo, per grazia della regina Teodolinda, si dice sugli avanzi del tempio di Ercole. Nel '700 accoglie il mercato del legname a cui non furono certo estranee le curiosità dei nostri liutai ma ha una storia ancora tutta da raccontare se si rileggono le novelle di don Carlo Bellò o gli appunti di Mario Soldati, antesignano teorico del torrone, che qui visse una struggente storia d'amore platonico per una bella ragazza di nome Tosca. E tutto ciò sulle note dell' Ave Maria di Schubert, che qualche anno più tardi Mario avrebbe suonato allo sposalizio di Takashi Ischii liutaio e sognatore. La piazza attraverso il racconto musicale di Walter Scott, recupera la sua natura laica come luogo d'incontri tra amici, con una suggestiva trattoria di tradizione, la fabbrica di Torrone Vergani e l'antica produzione di cioccolato ... svizzero come accenna una scritta su un palazzo in stile floreale.

Mario del Monaco in "La mia Vita" (Ed... Rusconi Ed. 1982) racconta di aver vissuto con i genitori in piazza San Michele per circa cinque anni nel periodo tra le due guerre. Il grande cantante così descrisse alcuni momenti della sua vita: << La fabbrica di dolciumi Vergani che vedevo dal balcone di casa, i robusti cavalli da tiro con criniere e code fluenti, le botti di miele che venivano scaricate dai carri, l'odore di torrone che invadeva ogni angolo. Le botti, dopo essere state vuotate, venivano allineate fuori, all'aperto. Ricordavo che mi infilavo in quei tunnel profumati e raschiavo il miele dalle pareti. Ero sempre tutto impiasticciato di miele e mia madre aveva un gran da fare con i secchi d'acqua sul ballatoio>>

Nel 1971 Mario Del Monaco ritorna a Cremona al Teatro Ponchielli con l' Otello di Verdi. Lo zio Nunzio Anselmi, rigoroso segretario del Teatro mi aveva prenotato il palco di proscenio, proprio a pochissime lunghezze dall'inimitabile baritono e mi tenne con sé in ufficio quando questi dovette

completare alcune formalità. Ho visto tanto vicino l'Otello che trafigge Desdemona e che poi si uccide, non senza fare un balzo drammatico, che la mia ricostruzione si identifica in epica ed inimitabile esperienza di volo. Rividi altrettanto da vicino il maestro in ufficio emozionarsi al diario manoscritto che Nunzio aveva salvato dall'incuria e nel quale erano raccontate tutte le serate del primo teatro Nazari e poi Concordia e poi ancora Ponchielli. Un pezzo importante di storia cremonese, tra avanzi di locandine, critiche e impressioni scritte dai suoi predecessori, che non andò distrutto da sciatteria, muffe e umidità per le competenze ed il valore del dimenticato segretario. Tutto ciò apprezzò Mario del Monaco che ci salutò intascando gelosamente un piccolo pacchetto con una confezione di torrone: metafora dolce di storia cremonese tutta nostra e sua.



Anche i rifiuti a Cremona possono essere dolci leccornie o indispensabili fonti di cultura.

Pizza a' Tavùto

Dopo il dramma della emergenza rifiuti, su Napoli si è abbattuta un'altra mazzata su uno dei pochi simboli che ancora resiste nella città di Franceschiello, la pizza «Olio e pomodoro» o la «Margherita» o il mitico «Calzone». C'è il sospetto concreto che il gustoso amidaceo possa essere cotto con la legna delle bare. Non solo la pizza ma anche il pane, che finisce sulle tavole di milioni di napoletani, potrebbe essere preparato con la legna delle casse da morto. Su questa macabra vicenda la Procura ha aperto un fascicolo e sono stati delegati i carabinieri del Comando provinciale di Napoli per le indagini. L'idea era apparsa geniale al buon partenopeo pur di ottenere un cibo di qualità superiore (A margine va chiarito che una bella cassa di prezioso legno duro poteva anche essere impreziosita da una vernice in rosso Sudan, lo stesso pigmento usato per anni da imprenditori con scarse nozioni di chimica per ravvivare i toni della carne rossa, ma anche per migliorare i colori di frutta candita e chissà quant'altro... e la pizza no? Cosmesi del cibo? Valore aggiunto?)

Paradossalmente l'arte del riuso può avere avuto matrice filologico escatologica proprio dal filosofo partenopeo colto e parimenti vorace di pizza "cotta a' tavùto", ma anche da motivi di economicità, più affine alla sensibilità moderna, che indusse Olimpia Maidalchini (detta la Pimpaccia) economista del Vaticano, a rifiutare, forse per oculato risparmio, le spese per una decente cassa per Papa Innocenzo X, suo segreto amante, che aveva raggiunto il cielo ("amante?...meio nà pizza!" pare avesse esclamato l'esigente matrona!)





*I Formaggi
nella Cucina Cremonese
della tradizione*

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2017

FRIDA E IL PROFUMO.

Si chiamava Frida, proveniva dalla Pomattertal, terra dei Walser in val Formazza nell'Ossola. Un'infanzia serena, nella millenaria tradizione titsch, trascorsa accanto a profumi di latte dalla stalla, nel caldo chalet dei genitori, tradizionalmente costruito in legno e pietra. Partì per Milano adolescente, nella piccola valigia pochi indumenti e una forma di Bettelmatt, formaggio vaccino dall'aroma dolce e intenso, divenne ballerina di fila in locali olezzanti di fumo, fragranze di cibo ed essenze parigine .



Scoppiò la guerra, tra i pochi a parlare un fluente tedesco, Frida divenne segretaria al Comando tedesco di Palazzo Trecchi a Cremona sede poi del Ministero della Giustizia nella Repubblica di Salò. Visse non sue, esperienze, momenti e profumi di dolore. Rimase nella nostra città con il suo Giovanni, cremonese e appassionato di storie nordiche. Raccontava, da semiotica della sua indimenticata montagna, che da un formaggiaro cremonese riusciva ad avere, ma non sempre, quello che lui chiamava Battelmatt, unico per il magico profumo che sapeva evocare lontane comunioni di popoli, di tradizioni, di fanciullezza e di rimpianti.

MERCATO

Allora il mercato dei formaggi era in Piazza. Da centinaia d'anni a Cremona il mercato offre il miglior Grana cispadano apprezzato già da Aristeo figlio del violista Apollo e da Alexandre Dumas e Cesare Cantù che lo anteposero al Parmigiano nato, a lor giudizio, per commerciale imitazione. Proprio sotto la Colonna della Pace, un formaggiaio tra i banchi offriva la sua mercanzia con disinvoltura mista a malcelata antipatia. I prodotti ossidati e rinsecchiti per sofferti e ripetuti traslochi, ristagionavano nella bisunta vetrinetta, in attesa di attempati clienti alla ricerca di sapori forti e piccanti. Un accento non locale tradiva la millenaria dipendenza del cremonese da commercianti bresciani ed emiliani abili rivenditori di nostrani e profumati prodotti latticini.



Mi riconobbe e certo delle mie preferenze, mi allungò in fretta un preziosissimo quanto illegale pezzo di grana con la “tarra”. Da un buchetto nella polpa, ben contornato da una colorazione più scura, faceva occholino una grassa larva che, responsabile del saporitissimo chimismo latteo, mai avrei avuto il malanimo di addentare, come vuole tradizione e buon gusto nostrano.

LA LUNA di formaggio

La luna diventa una grande palla di formaggio secondo Jean de La Fontaine nella sua novella della Volpe ed il Lupo. Forse lo credette Ciuala col naso al cielo tra maleodoranti afrori di zolfo o Astolfo alla ricerca del senno di Orlando. GiovanBattista Biffi, colto patrizio cremonese descrive la pittura del suo tempo, spesso velata da romantici chiari di luna, in un saggio conservato nella Biblioteca di Cremona dal curioso titolo: “Arte Nuova della pittura a formaggio “ datato 1775, (fondo civico AA.3.12). Altri come Cyrano De Bergerac e Giacomo Leopardi, raccontano il viaggio sulla luna per presentare una realtà alternativa alla normalità assieme a forte critica ai comportamenti ripetuti e alle convenzioni umane. Altri ancora, di natura introversa, ricercano l’astro solo nelle profondità di un oscuro pozzo o come Palomar di Calvino, estimatore della luna di pomeriggio ... “che nessuno guarda”. Adolescente, impreparato alle metafore e curioso d’aporismi cremonesi ne parlai con la nonna che sorridendo di gusto mi disse << ma allora anche tu pensi che “la lüna la sàga na furnàgia?>>. Indispettito da tanta saggezza, alla ricerca forse di un originale modello gestaltico, risposi << e se la füss delbòn?>>

TÒRTA DI FORMAGGIO

Tòrta da attorcigliata, piegata, voltata, ... è verbo sostantivato generico di pietanza che abbia richiesto una particolare manipolazione nella sua preparazione e supera il comune concetto di prodotto di pasticceria. Una lettura consapevole dell’accento penso sia chiave per entrare nell’anima della tradizione della cucina nostrana, sapiente non tanto negli ingredienti che possono variare a soggetto ma nella loro elaborata trasformazione. Segreti dell’Artifex cremonese che si

riproponevano anche in altre arti nostrane?

Marco Porcio Catone Censore, (Tuscolo 234-149 a.C.) tra i primi accenna alla tòrta detta libum fatta con cacio, uova, olio e farina e cotta al forno. La tòrta ripresa e raccontata dal Platina nel 1474 supera i confini della Valle e appare in alcuni ricettari tedeschi nel 1534 per arricchire le zuppe. Eccone la traduzione

“Cuoci formaggio in poca acqua con cipolle, prezzemolo, crauti, radici e salvia e dopo cottura si separa il formaggio che galleggia nel brodo che andrà filtrato. Per fare gnocchetti di formaggio aggiungi quattro uova con burro, cumino, sale, in una scodella e modella a forma sferica.

Ritorna la tòrta di formaggio in una ricetta francese del XVIII sec. “ in una pignatta a foco poni 5 onces scarse di strutto e poca acqua, remista con cura 7 onces de farina che non habbia grumi, e a tiepido anetti 6 ova fresche et dopo buon rimestamento includi gruyère. Spalma con strutto il plat à four, descrivi un cerchio con lo dito et, seguendolo esso, riponi pallottole d’impasto fatte con uno cucchiaio da soupe et inforna. Lo forno non ave essere troppo caldo per lo spatio de mezza hora et di poi alta per altri 5 minuti.”

Guzmán de Alfarache, protagonista di un romanzo picaresco della fine del XVI o all'inizio del XVII secolo, cambiando nel racconto infinite volte stato e condizione sociale: soldato, ruffiano, sguattero, finto ammalato, servitore di cardinali, ambasciatore, truffatore, aspirante sacerdote, è anche cuoco e riporta la ricetta della torta al formaggio che Lancelot de Casteau in “Overture de Cuisine” così perfeziona:

“Pour faire tourte Cremonese verte : Tolli una libbra bondante de bon cacio o prezioso lodigiano, giontave spinacio, o erbette o bieta, maggiorana, salvia, prezzemola trita, bianco d’ova in bondanza, burro fresco e zuccharo e uvetta o sale se la voi dolce o sapida. Rimesta a caldo in olla sino a mesticanza e poi poni la tòrta a lento foco sin a completa cottura. La pietanza è poco atta alla facile digestion, favorisce oppilazioni ma rasserena stomaci inappagati.”

Ebbi la ricetta che segue da Martha che così mi disse: "aggiungi al formaggio Klettern Labkraut, cipolle, uova, sale e fanne gnocchi". Klettern-Labkraut è Galium Aparine (da galà = latte e aparine= agganciare) detta anche erba del casaro per le sue proprietà di cagliare il latte. Essa, nota come attaccamani, è una pianta erbacea annuale, che si arrampica molto facilmente e profuma di miele. Le foglie consumate cotte sono una buona base per preparare la tòrta con anima al formaggio o la simile ma non uguale frittata dall’anima d’uova. Sinonimo di abbondanza il Gallio è una varietà della Rubia, erbacea dimostrata essere stata usata da Stradivari in lacche giallo oro per i suoi violini. Mi chiesi se il goloso Vincenzo Campi, noto per il capolavoro dei mangiatori di ricotta e dell’ultima cena in San Sigismondo con menù al formaggio, fosse pure lui estimatore della gustosa tòrta cremonese. Canederli, pallottole o gnocchi tòrti, che, per ricordare epiche tradizioni cavalleresche, venivano offerti il 25 gennaio nella chiesa di San Paolo (soppressa nel 1805 e sulla quale costruirono la casa in cui io immeritadamente nacqui) a uomini, vestiti con una lunga camicia bianca e uno spadone in mano. Gnocchi di formaggio simili al globo d’oro riscattato secondo tradizione da Giovanni detto “della palla” contro l’arroganza degli Svevi? Panzane o chiacchiere, frottole o frittelle, lessici culinari ... quanto importante è stabilire empatie tra vero e verosimile per poterci riappropriare delle nostre tradizioni più profonde!

E se la sintesi di tante idee cangianti fosse la profumatissima torta di uova formaggio e luppolo che

la nonna chiamava “frittàda cun i louvertiis “?“Cuochi, che de stranezza, fanno de’ l’altrui, suo proprio! “ Direbbe il picaro Gusmano d’Alfarace.

FRITELLE MAGRE D’HERBE,

amare, per piati sei.

*PIGLIA vna scutella e meza di farina biancha, e vn poco di zaffran-
no, e vno Bicchiero di Latte biancho, et oncie due d’Olio buono, e tanta ac-
qua che basti ad impastare detta Farina, et oncie tre d’Vua passa, et vna brans-
cata d’herbe amare trite minutamente, e incorpora bene ogni cosa insieme, e mes-
nale vn pezzo colla cazzolla; Poi habbi la tua patella in’ordine con libre tre de
Olio caldo, e con la gucchiera andarai mettendo le tue Frittelle ad vna, ad vna
a cuocere, e cotte per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele collato, et poi
sopra il Mele oncie quattro di Zuccharo, fra tutti i piati.*

BEL PAESE,

Cremona vive il 1906 con la straordinaria visita di Buffalo Bill e la sua carovana con 500 cavalli e 800 uomini, la sfilata per la città, l’accampamento in piazza d’Armi sotto un enorme tendone. Cremona si riempie di turisti richiamati in Lombardia per l’Expo a Milano. In quell’anno s’inaugura il passo del Sempione metafora di un secolo che si apre all’ottimismo e alla cosiddetta seconda rivoluzione industriale.

Maria, la bisnonna parente lontana dei liutai Ceruti è sposata con Giovanni, agguerrito patriota e socialista collaboratore dell’Eco del Popolo di Bissolati. Pochi soldi, vita di sacrifici, chellerina è lavapiatti per necessità al Centrale.

Maria, dunque, quel giorno entra nell’esclusivo negozio d’alimentari del centro, famoso per essere fornitore di una scelta classe di altolocati clienti. Attende il suo turno osservando il curioso plastron, camicetta a merletti e bolero, gonna di buon taglio della signora che la precede e che pare essere indecisa su misteriosi prodotti forse esotici per la loro evocativa denominazione, ne ascolta incuriosita le preferenze: Dolceverde ... Pannerone ... Bel Paese . <<Novità assolute dell’anno!>> afferma categorico il negoziante, competente e pulito.

Arriva il turno di Maria che con altrettanta sicurezza richiede il “Bel Paese” ... non avrebbe sbagliato di certo, glielo suggeriva la sua anima patriottica gonfia di retorica nazionale, la speranza di un futuro radioso per una giovane e bella Italia, di un moderno movimento sociale verso il socialismo, di un futuro secolo senza più guerre e privazioni. Vuota il minuscolo borsellino e paga profumatamente il prezioso pacchetto ben confezionato. Di corsa verso casa, lungo la via XX settembre, è curiosa di aprire l’ermetico fiocco e presentare in tavola la misteriosa vivanda con fumante polenta. Scartoccia due pesanti strati d’incarto e avvolto in una curiosa cartina d’Italia, completa d’Istria e Dalmazia accanto all’immagine dell’abate Stoppani lirico del “Bel Paese”, appare il bianco latticino. Deludente è l’insipido tono e il carattere umilmente anonimo, poco epico nell’assente piccantezza, più adatto forse a delicati e disincantati palati aristocratici.

Per anni la nonna, incorreggibile sognatrice, raccontò divertita, nel suo abituale e armonico dialetto questa sconfortante avventura, comunicando, con malizia plebea, forse più di quanto le semplici

parole sanno e possono esprimere .

p.s. L'immagine dell'abate Stoppani entusiasta esponente del CAI e fautore ante litteram del sodalizio CAI Touring Club è scomparsa, così come la carta geografica della Dalmazia e dell'Istria appaiono ora impallidite nella nuova più moderna confezione del "Bel Paese". Il formaggio mantiene, nonostante i giudizi della nonna, i suoi estimatori e racconta, con il suo particolare dolce sapore, il trascorrere della storia e il mutare delle convinzioni.

DIETE ELEMENTARI: paradossi alimentari

Come insegnante di Scienze fui eletto mio malgrado supervisore della mensa scolastica, avrei dovuto valutare le diete proposte ai miei studenti, suggerire idee confortate da scienza, coscienza e conoscenza.

Proposi di migliorare il menù con una piccola scaglia di provolone. Non riuscii a richiamare l'importanza del calcio, del colesterolo, vitamine, oligoelementi e proteine nobili in esigenti stomaci infantili ... fu rivolta: maccheroni asciutti e bastoncini di pesce potevano essere meglio integrati, a detta di colleghi sapienti, genitori apprensivi, titolati seguaci di diete alternative, con una calibrata dose di salutari ... fagioli. Paradossi alimentari: nessuno si chiese se i ragazzi avessero gradito un pugno di fagioli al posto del profumato latticino e ciò nonostante tradizione voglia i cremonesi sempre e comunque: "magna fasoi!!!"

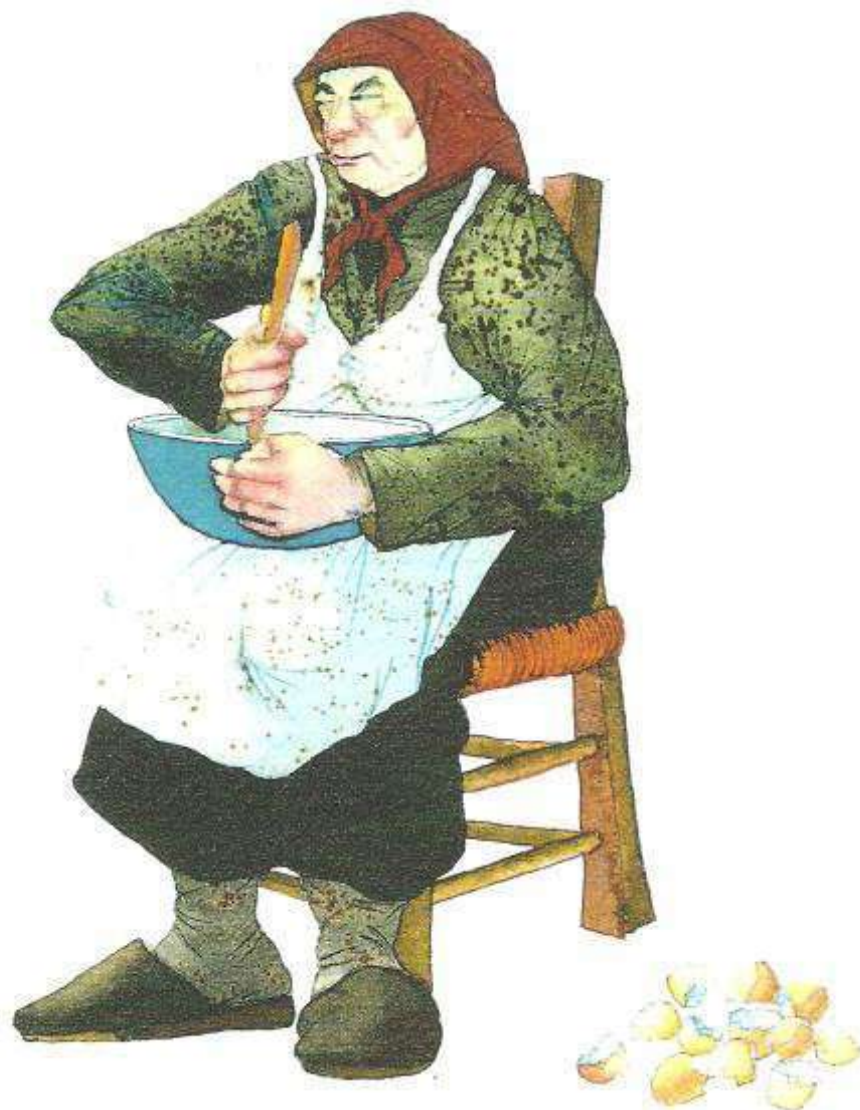
IL FORMAGGIO E LA MUSICA: paradossi colti

Cremona è luogo di paradossi colti. Walter nasce a Cremona nel 1887 da una famiglia proveniente da una piccola località svizzera dell'Emmental. Per fortunata intuizione e personali conoscenze nella produzione di latticini crea la società "Stauffer Spa". Appassionato di musica diventa mecenate per la sua città d'adozione regalando Palazzo Raimondi e ponendo le basi della fondazione a suo nome. Grande è la festa al Consolato Svizzero di Milano per la sua nomina a Commendatore. Ricorda Mario il violinista che, con il suo Stradivari dubbiosamente autentico, gli dedicò in quell'occasione allegri scherzi musicali e una simpatica macchietta con un ricco commerciante bernese cliente di Walter, che, assieme a forme di grana locale, voleva comperarsi il violino cremonese preziosissimo all'apparenza. Ricorda ancora Mario, collaboratore della Ditta di pianoforti Anelli, come risolse la mancanza di avorio per i tasti dello strumento seguendo i consigli di Walter che gli propose di sostituirlo con la nostra zoolite della Bassa, più conosciuta come galalite ottenuta dalla caseina del formaggio. Negli anni '70 è sempre Stauffer protagonista delle irripetibili biennali per una nuova stagione della liuteria assieme a personaggi come i liutai Morassi, Bisiach, Farotto, Rocchi, Sgarabotto e studiosi collezionisti come Azzolina e lo stesso Maggi. Il formaggio a Cremona è come la memoria, invecchia, e forse, anche attraverso piccole annotazioni come questa, riaffiora in lacrime di ricordi, rinnova armonie, note di sapore e sapere, congruenze per paradosso ... tutte colte e cremonesi.



in evidenza la forma di formaggio grana

Il ferrarese Ercole Bentivoglio, nel 1557 definendo il formaggio indispensabile sentenza: “Minestra senza lui, tortelli e torte non posson... vivande esser perfette, anzi insipide, sciocche, ingrata e morte”. Il quadro della Fondazione Benetton alle Collezioni Civiche di Treviso rappresenta l’avarico malinconico di Ludovico Pozzoserrato, italianizzazione di Lodewijk Toeput (Anversa o Malines, 1550 circa – Treviso, 1604 o 1605). Il formaggio è accanto ad altre prelibatezze tentatrici alla tavola dell’avarico e peccatore. L’angelo invita il personaggio alla redenzione indicando i cieli mentre una liutista sembra accompagnarne l’estasi. Lo stesso taglio di formaggio lo si trova in la Cena in casa di Simone il Fariseo (1577) di Antonio Campi. Dunque è apparentemente chiara la metafora dell’alimento come simbolo di tentazione ma anche espressione di vita, nella migliore tradizione ossimorica rinascimentale.



Le Torte dolci e salate nella Cucina Cremonese della tradizione

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2018

STORIE DI VITA IN UN PUDDING DI PRUGNE.

Il pruno che cresce faticosamente da trent'anni nel mio orto è un raro Mirabolano, dal latino "persona che racconta". L'alberello fu un regalo per la nascita di Valeria, artista, musicista e premurosa Tages Mutter, esperta di nidi e di favole per bimbi alla ricerca d'affetto. La pianta, nota a pochi, usata soprattutto come tutore per innesti di essenze straniere, appartiene alla famiglia dei

Farambonlaan o Fanbùrlaan che nelle nostre terre annovera due specie di prugne nostrane, entrambe rotonde, l'una (breùgna marèna, o breùgna zerésa) di un bel color rosso, l'altra (Susina mirabolana) più piccola gialliccia e di sapore brusco. Ne parla Angelo Peri nel suo dizionario Cremonese-Italiano del 1847, in cui si sofferma anche nel ricordare nostrani puddinghi e pasticci che la cucina cremonese sa rivisitare dalla sua millenaria tradizione sin dai tempi del medioevo di Gherardo.

Metafore di memoria, i frutti cotti del pruno che cresceva incolto addossato alle antiche mura, servirono come decorazione ad una enorme polenta dolce fatta apposta per festeggiare con amici e parenti durante il matrimonio in San Michele di Angelina e Palmiro nel 1917, a cui seguirono Maria e Mario nel 1945, Adriana e Giorgio nel 1977.

La nonna, negli anni del boom, ricordava con imbarazzo quel dolce poverissimo suggeritole da una amica friulana e che io ritrovai offerto con tutti gli onori in un ristorante alla moda giuliano nelle mie lontane esperienze di lavoro ai Laboratori farmaceutici Don Baxter di Trieste. Il Budino di Polenta, mi dissero richiede farina, la stessa parte di prugne secche che, pulite dal nocciolo e rigenerate a caldo in acqua e alcool, saranno in parte legate all'impasto, in parte serviranno per la bagna decorativa realizzata con poco burro e zucchero. E il violino? Un omaggio della nonna al genero violinista!!!



Ritrovai il budino o puddingo del Peri nel plum pudding, budino i prugne di Jack Aubrey eroe delle fortunate serie di Patrick O'Brian. Racconti di avventure e di corsari ambientati in epoca napoleonica che accompagnano negli anni maturi i miei sogni segreti e bizzarri di persona apparentemente educata e seria.

Quasi per paradosso di coincidenze, da studente di chimica e poi da insegnante, trovai comodo orientarmi con l'adattata delle complesse teorie sulla natura discreta della materia rifacendomi all'esempio di atomo proposto da Thompson. In tutto e per tutto la particella prima, secondo lo scienziato, non era altro che un agglomerato di cariche simile a un disordinato "plum pudding"... nonostante la meraviglia di studenti increduli.

Rilessì la ricetta del budino di polenta e prugne sulla Provincia del 23 Dicembre 2016: articolo preparato in occasione della fiera del Bontà nel quale si interveniva consigliando timidamente l'aggiunta delicata del sapore di pera. Assaggiai un buonissimo pudding a forma di plum cake, creazione di pasticceri cremonesi, in cui le prugne erano state abilmente sostituite da granella di torrone e per questo denominato con un diminutivo del dolce tradizionale.

Intuii quanto Cremona non viva solo di tradizione ma, per sua natura colta e, facendo proprie esperienze altrui, sappia restituire assonanze. Parafrasando Leibnitz alla ricerca della migliore tra le torte possibili immaginai LA risposta di Voltaire e paradossalmente, per chiosa, mi ritrovai sorridendo a tradurre Candid in candito.

IL PANE DI CREMONA: UNA AUTENTICA SORPRESA!

Dalle Alpi tirolesi alle Ande argentine: dolci come metafore di migrazioni e guerre dimenticate.

Al III. Congrès international technique et chimique des industries Paris – 1934 – si accenna ad particolare tipo di pane speciale detto “Pan de Cremona”, ricetta originale di uno chef di Buenos Aires, immigrato dalla città del violino. Il prodotto si differenzia anche geometricamente dal nostrano Pan Cremona (1950) di Aurelio Alberti, nipote del fondatore Umberto Lanfranchi dell'omonima Pasticceria di Cremona, che lo volle parallelepipedo.

Il Pan de Cremona ha la curiosa forma a sole con una dozzina di raggi quasi una sintesi del frumento e dei mulini sul Po, della città rappresentata dal magnifico rosone del sua Cattedrale e dalla forma altrettanto solare che la città mostrava nella sua originale struttura medioevale con le mura a forma di “bissolano”.



La ricetta ha diverse varianti nelle quantità di farina, burro, estratto di malto d'orzo, lievito e sale con proporzionate aggiunte di liquidi, acqua o latte e zuccheri. Curiosa è l'aggiunta al prodotto appena sfornato di chuno ottenuto mescolando 1 cucchiaino di fecola di mais con 300 cc di acqua fredda portato a bollire, fatto intiepidire e spalmato sul pane appena uscito dal forno.

Non a Cremona che li ha dimenticati ma in giro per l'Italia si ritrovano i “cremonesi” panini al latte in forma di treccia o di nodo (i pirléén féén): Il cornetto dolce cremonese è una variante della brioche (brier = impastare) francese che è a sua volta è derivata dall' Hornchen (letteralmente cornetto) nato a Budapest, una delle capitali dell'Impero austroungarico.



Nel 1686 i pasticceri dettero l'allarme permettendo la vittoria sui turchi che si erano infiltrati in città durante la notte. Per questo motivo, In loro onore la città li autorizzò a commercializzare un dolce a forma di mezzaluna ottomana: i cosiddetti Kipferl. (una variante del dolce pirlèen della nonna, la stessa che giudicava personaggi logorroici con l'antico detto: "El Gà unà bùca che ghe pasa en Kiffer " (ha una bocca talmente grossa che vi passa un kipfer intero, e dimensioni del quale sono certe perché incise sulla facciata della cattedrale di Santo Stefano a Vienna). Si ritiene che il dolce sia apparso a Cremona in coincidenza con l'arrivo in città dagli imperiali il 31 gennaio 1702, importante episodio epico definito storicamente " la Sorpresa di Cremona".

PARADOSSI DOLCI, INASPETTATI DE GUSTIBUS

Alle soglie della maturità legale mi ritrovai mio malgrado ad accompagnare, timido ragazzotto, i genitori nella casa dell'importante amico enologo e gourmet. La discussione, a senso unico, si rivolse alle sensazioni che si potevano avvertire apprezzando le diverse qualità di vini da accompagnare alla pasticceria come buon "mariàge". Aromi di uva sultanina, confetture, sapori agrumati, fiori e cera d'api, sentori caldi, setosi, sapori dolci e fruttati colorano note "dolci" nei vini amabili, naturali, pastosi e strutturati, tranquilli, vivaci o spumanti.

La pasticceria da tè e similari, panettone, colomba, pandoro veronese, panettone genovese, ciambelle, torte morbide e panone bolognese. richiederanno spumanti e vini bianchi o rosati. Pasta frolla, pasta sfoglia, pasta di mandorla, crostate, profiterole, bignè, composizioni e/a frutta chiara/scura richiamano bianchi dolci, moscati frizzanti, rossi dolci e frizzanti. Per gli inzuppati ideale è il vin santo, giustamente amabile, l'aromatico trentino, passiti e liquorosi bianchi a fermentazione naturale. Con dolci al cioccolato si permette l'abbinamento con il piemontese "barolo chinato", i siciliani "marsala stravecchio solera" ... con la frutta candita come i marrons glacés, cassata siciliana, pasta di mandorle e di ricotta, è preferibile servire vini liquorosi tendenti al secco. Difficile è abbinare vino a torte preparate con alte dosi di cioccolato, di caffè, di agrumi del tipo "torta al limone o all'arancia, crostate con cedri e mandarini".

La mamma aveva portato la sua torta (fatta in casa, buonissima ...)



e l'amico stappò uno spumante che immediatamente riempì l'aria di afori dai più ritenuti piacevoli. Solo io astemio assoluto provai il disagio per quell'odore coprente, pungente, disorientante che capisce solo chi come me ha quest'anomalo "difetto".

L'amico sorretto dall'eleganza dell'eloquio mi porse il flou con le dorate bollicine continuando le sue meta-argomentazioni. Mi allontanai di un passo e, convinto di replicare

con lo stesso garbo, modulai un inconsapevole e rozzo “ no grazie ... mi fa schifo!”

Per anni ricordai il momento, volti, disagi, imbarazzi quasi al limite del malessere ...

Sto scrivendo queste mie note durante il Natale del 2017: la notizia della morte di Gualtiero Marchesi , personaggio al quale ho spesso attinto per chiarirmi concetti e sensazioni, cuoco e compositore che sapeva apprezzare ed individuare l'essenziale anche nelle complesse armonie di Mahler. Da una intervista all'artista della cucina, del 22 Febbraio 2016, su Libero leggo. “ C'è una battuta che mi attribuiscono, "il vino mi fa schifo". In assenza di armonia e arte sì, il vino può essere sgradevole. Da 17 anni non bevo, non ne sento più il bisogno, il mio fisico non lo regge. Quando si degustano i vini non si mangia, quando degusto il cibo non voglio bere. A volte il vino diventa un intruso. Poi non sopporto i sofismi: questo o quel vino va bene con quel piatto, eccetera...”.

Una lontana mia figuraccia, per comunicazione ingenua, che si accompagna al paradosso di una provocazione colta, rigorosamente permessa solo ai più grandi!

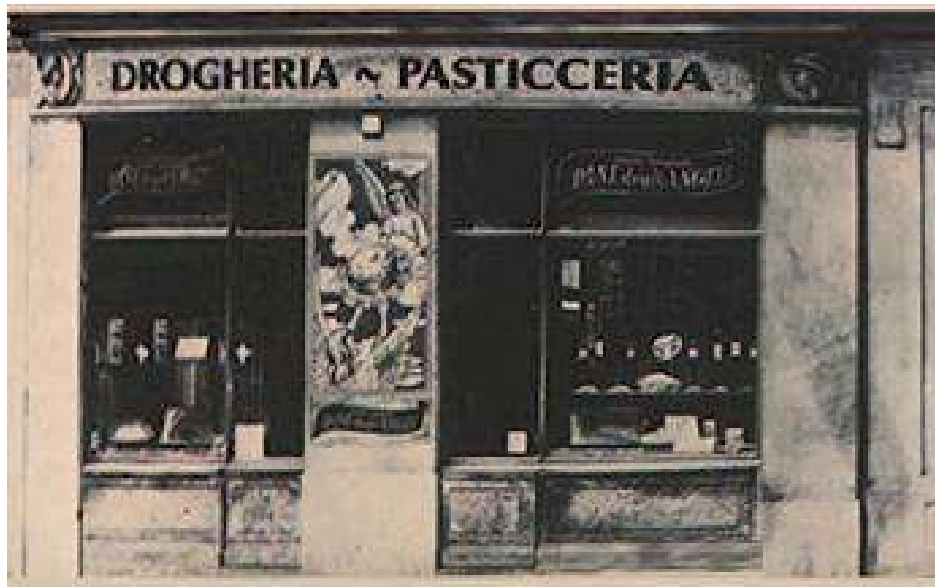
TORTE SANTE

Nel bel libro dedicato alla vita di San Camillo de Lellis , il Ciatelli così scrive: “ Pel medesimo effetto che i malati fossero ben trattati, non isdegnava di cangiarsi per loro in cuciniere, andando spesso nella cucina ad apprestare alcuna vivanda o torta che fosse loro ordinata ...”e in altra parte ricorda “ ...essendo egli nella musica molto valente, Camillo per consolarlo nelle angosce del male, lo fè provvedere di un gravicembalo, su cui suonano e cantando divine lodi, quale canoro Cigno se ne passò felicemente al Signore.”

Nelle Croniche dell'Ordine dei Frati minori – 1621 (L'epoca in cui visse il manzoniano Fra Cristoforo Piconardi da Cremona) si legge “ La beata suor Chiara, una volta facendo essa la cucina, e volendo fare una torta che bastasse per tutte le monache, non si trovò haver più di tre ova; e quando l'ebbe impastata si trovò dietro e vidde S. Francesco che diede la beneditione sopra la torta, la quale fu di tanta bontà e sufficienza tale che tutte le suore se ne maravigliarono ...” tra visioni di “ ...moltitudine di Angeli i quali cantando facevano sentire soavissimi canti e dolcissima armonia...”

Cremona è affezionata a San Francesco per i suoi fraticelli e a San Camillo per le sue Case di Cura gestite da competenti padri e suore amorevoli al punto da definirsi Figlie del Santo.

Negli anni sessanta la nostra famiglia si può dire che visse in ristrettezze, per generoso eufemismo. La mamma sarta stava riorganizzando il suo laboratorio, il papà violinista si cimentava con sopito dolore nell'uso della chitarra in orchestre da ballo che avevano eliminato il violino considerandolo datato e inadatto alle nuove tendenze musicali. Pochissimi introiti ma grande spirito che permetteva a Mario di offrire la sua musica laddove gli venisse richiesta. Furono proprio religiosi come i cappuccini di via Brescia, il colto don Varischi e il raffinato don Boccazzi, don Dante Caifa, i frati del San Camillo e tra questi l'indimenticabile padre Cecchin, le suore dell'orfanatrofio del Sacro Cuore, le stesse figlie di San Camillo a chiedere a Mario le note del suo violino. Le suore ancorché donne sanno meglio degli uomini amare Dio appropriandosi delle difficoltà della vita terrena e lessero, con il candore loro proprio, le angustie di Mario che volenteroso, offriva gratuitamente il suo violino alla Santa Messa ma faticava a trovar risorse per i suoi. In compenso per se, la sua famiglia e con gioia contenuta, Mario accettava volentieri le paradisiache torte fatte di mano dalle converse. I claustrali dolci, che le suore riconoscenti sfornavano nella cucina della Casa di Cura, nascevano da ricchi avanzi rigorosamente animati dal cremonesissimo lievito “Pane degli Angeli”. (lievito inventato da un cremonese, reagente gastronomico detto anche spregiativamente chimico per colpevole ignoranza scientifica).



Tradizioni curiali vogliono che la miglior torta monacale fosse quella al cioccolato in ricordo della lontane debolezze enogastronomiche del vescovo Litta che pretese celebrare nel 1722 l'esotica pasticceria anche in forma di bevanda. La cerimonia apparentemente frivola voleva forse sottolineare le raccomandazioni di padre Hurtado e dell'erudito spagnolo Antonio de Léon Pinelo (1636) quando osservavano con "Liquidum non frangit" che una cioccolata liquida non può rompere il digiuno. Tutto ciò con il parere favorevole di gesuiti avverso le severe regole dei domenicani.

Non mancano riferimenti colti alla torta al cioccolato di suor Tracy in Cronin ma anche le sperimentazioni di una onnipresente Suor Germana. Non a caso, Corrado Alvaro inserisce nel suo Incontri d'Amore, la frase "Dalle suore si trovava sempre la cioccolata calda e una torta". L'Arisi nel suo trattenimento ditirambico (1736) antesignano di nouvelle cuisine ci convince sulla necessità di considerare il cioccolato elemento matrice per ricette dolci e salate: " con formaggio ... l'assaggiai fatto in salsetta, nel torrone già s'è posto, nelle torte ha il primo loco, anzi un dì spero che il cuoco colle quaglie il metta arrosto ...". Addirittura il Goldoni, che maligni assicurano bevesse chicchere di cioccolata per i suoi "vapori e stravaganti disturbi", ritiene che tra i migliori doni che si potessero fare vi fosse "... una guantiera di cioccolata, una dozzina di capponi, e cose simili".

Vennero gli anni del boom, la mamma era diventata famosa per i suoi abiti da sposa e da sera (per anni fu la sarta della cantante Mina allora studente giovinetta del Beltrami). Il papà divenne insegnante di violino alla Scuola di Liuteria e solista in diverse orchestre classiche in giro per l'Europa; le suore per un improvviso avvicendamento furono tutte trasferite alla casa madre di Brescia.

Di dolci e salutari torte per ossimoro parlammo nella stanza d'ospedale con il vicino di letto dove era ricoverato Mario al termine della sua epica vita di eclettico musicista. L'anziano raccontò di aver lavorato a Pavia in una famosa pasticceria e con tono dimesso ma fiero confidò il suo segreto: "Usa 1 etto di burro, 1 etto di zucchero al velo, 1 etto di fecola, lievito e... mi raccomando, uova per un peso di 60 grammi... non un grammo di più né di meno... e poi fondamentale è montare a neve e mescolare senza mai stancarsi... in molti hanno tentato di riprodurre la formula, anche a Cremona modificandola con l'aggiunta di noci o di granella di torrone, ma la migliore è sempre e comunque

l'originale Torta detta del Paradiso”.

Si chiamava Normanna, giovanissima cantava come un vero angelo nella Camerata di Cremona , illustrava dolci storie per bambini, aveva riparato scarpe e stivali forse anche quelli del gatto più famoso. Quel giorno di pochi anni fa le riuscì una bellissima torta e la pubblicò per gli amici su Facebook.



Il tempo spesso si torce, contorce, ritorce, piega, strizza, mescola, combina, fonde, amalgama, rovescia, ripete ... in un impasto di luoghi, spiriti, imprecazioni e preghiere, angosce, frammenti di vita ... torte sante!

APPENDICE :

PUDDINGS O BUDINI CREMONESI?

I Lexicon (dizionari) di James Howell (1660) e i Christian Luwig (1745) sottolineano l'importanza dei Cremona puddings (budini di carne) differenziandoli dai sausages (salsicce) bolognesi e più

genericamente da Italianische würste (insaccati italiani). Già in epoca barocca Cremona vantava in Europa la produzione di carni lavorate e torte, spesso offerte come specialità dal sanguinaccio o migliaccio ai vari Cremona-puddings made of livers (fegato), a mortadelle o boudin de foie, al churigo o ronchio, salsicciuolo di luganica che ben ricorda Lorenzo Franciosini nel 1707. Alcuni operatori del settore sostengono che il grande successo dell'insaccato cremonese sia la sua lavorazione: non troverai mai singoli pezzi di lardo a diversa pezzatura nell'impasto come nel piacentino e milanese ma sempre agglomerati disuniformi per il tipo di macinatura e delicatezza nella qualità del grasso usato. Nelle antiche officine cremonesi si rigenerava la flora batterica madre necessaria alla fermentazione ed alla stabilizzazione dell'impasto costituita da preziosi batteri lattici e micrococchi naturali ora permessi dalla legislazione europea solo per colture standard e con aggiunte di nitrati e nitriti. Ciò ha reso possibile una maggior sicurezza alimentare a detrimento purtroppo della perdita irrimediabile di antichi sapori nostrani spesso associabili al singolo norcino. Il professionista conosciuto da noi come "masalèer o masadùr" torceva l'impasto sempre su un ripiano di legno che, trattenendo selezionate colture starter di fermenti necessari alla produzione endogena di conservanti nitrici, davano esse all'insaccato personali ed uniche proprietà.

Il "Ragò" della nonna, torta fatta di pendissi o frattaglie, fegatini, magoncini, cuori, collo e zampe ... (intrugli sublimi definiti dalla letteratura scientifica "functional foods" perché contenenti molecole essenziali dette "strategiche" dalla biochimica per l'alta presenza di oligoelementi) con aggiunte stagionali di ciccioli o solo burro e grana o latte, è ultimo condimento che si accompagna alla più regale e importante torta della bassa padana non necessariamente sempre salata: la polenta.

MATEMATICA DELLA CROSTATA.

Dettai in classe il problema ai miei bravi ragazzi, futuri artisti: "La mamma dispone di 1 kg di farina e vuole preparare l'impasto per una classica crostata. Dopo aver studiato la teoria proponi qualità della farina, quantità di ingredienti per una ricetta completa"

La farina sarà "00" con meno proteine e più amido, farina estremamente debole che possa apportare un glutine meno tenace e fare in modo che la maglia glutinica non si formi completamente, ciò per favorire friabilità avverso la croccantezza nel prodotto finito.

La ricetta della pasta frolla base richiede essenzialmente farina, grassi, zuccheri e uova. Farina 00 o 0 per impasti rispettivamente da friabili a compatti; Burro e zucchero semolato saranno in rapporto da 1:1,2 a 1:1 a 1:0,8 (il primo per fondi, molto croccanti, il secondo e il terzo per crostate sempre più tenere e friabili) e sommate avranno eguale quantità rispetto alla farina. Le uova possono essere aggiunte come tuorli per aumentare la friabilità della pasta frolla nella misura di 1/10 in g dell'impasto o come intere per renderla più croccante nella misura di 1/20 in g dell'impasto. La lavorazione classica prevede di amalgamare burro e zucchero aggiungendo in successione uova e farina a differenza del metodo Sandblasted che prevede di lavorare farina e burro a cui aggiungere zucchero e uova per ottenere un prodotto molto più friabile ... sabbiato come dicono amanti del formato. La pasta frolla sarà impastata ad una temperatura intorno ai 10-15°C e successivamente sarà fatta riposare in frigo per mezza giornata prima di essere posta in teglia e infornata.

Risoluzione del problema: la mamma dispone di A = farina; deve fare aggiunte calcolate di B = burro, C = zucchero e D = uova intere. Sarà $A = (B+C)$, e $B = \frac{1}{2}$ di A e $C = \frac{1}{2}$ di A , infine sarà $D = (A+B+C)/20$.

Dunque $A = 1000\text{g}$; $B = \frac{1}{2}$ di $A = \frac{1}{2} 1000 = 500\text{g}$; $C = \frac{1}{2}$ di $A = \frac{1}{2} 1000 = 500\text{g}$; $D = (A+B+C)/20 = 2000/20 = 100\text{g}$

Metafora della didattica scolastica, il tema della crostata mi servì a scuola per spiegare come si elabora un progetto, come si procede nell'ordinare dati per risolvere il problema, ma anche per introdurre il difficile concetto scientifico dell'incertezza, deviazione standard ed errore quadratico. Aggiungemmo o togliemmo dosi di farina, zucchero, burro e uova, immaginammo in teoria diverse consistenze e sapori.

Curricolo Giorgio Maggi – Via XXV Aprile 26 – 26022 Castelveverde (CR) – maggigim@libero.it -

Chimico laureato a Pavia, La tesi sui cristalli liquidi prodotti in particolare su butirrati ha contribuito, durante la intensa attività condotta nella seconda metà degli anni '70, dei proff. Manlio Sanesi e Paolo Franzosini Chimica-Fisica, alla pubblicazione del volume “Thermodynamic and Transport Properties of Organic Salts”, n. 28 della IUPAC Chemical Data Series, pubblicato nel 1980 dalla Pergamon Press. Una seconda tesi sull'epistemologia delle scienze presentata all'esame di Laurea, ha riguardato uno studio sulle antiche vernici per liuteria che è stata adottata come testo didattico negli anni '80 durante i corsi di specializzazione in arte e scienza della liuteria presso la Camera di Commercio di Cremona.

Insegnante di ruolo con cattedra di Chimica organica e generale al Liceo artistico Munari di Crema e Cremona. Ha insegnato Chimica generale, organica e di tecnologie industriali e alimentari all'ITIS di Cremona e all'ITIS di Crema.

Ha competenze nella didattica museale scientifica con un corso di Scienze e chimica per stranieri e di perfezionamento annuali all'Università degli Studi di Roma tre -Dip. Scienze dell'educazione
Ha competenze nella didattica, analitica e stechiometrica con un corso di specializzazione biennale all'Università Cattolica di Brescia

Ha svolto la professione con esperienza ventennale come consulente, procuratore e direttore scientifico in industria farmaceutica, alimentare e cosmetica.

Collabora con “Chimico Italiano”; rivista “Green”consorzio interuniversitario; Editrice Turrus di Cremona; CFP Camera di Commercio Cremona; Liuteria Musica Cultura rivista dell'ALI; Ordine dei Chimici di Parma; progetti per Comune di Caravaggio, 2008; Giornale di didattica e cultura della Società Chimica Italiana; collana didattica – Ed. La **Scuola**; Filo di Arianna ed. Salò; Fondazione Lombardia Ambiente; Comieco; CISVOL; Casa ed. Il Prato; collana didattica – Ed. Padus .- ed Turrus
Collabora con il Museo storico didattico della Chimica e della Liuteria dell'IIS Torriani di Cremona. Contribuisce alle iniziative scolastiche del Liceo Scienze applicate Torriani e delle associazioni Touring Cremona, ANISA e partecipa attivamente alle iniziative dell'Ordine dei Chimici dopo averne svolto funzioni direttive come consigliere. Svolge ruolo di consulente nella correzione di libri di testo delle case editrici Mondadori, Rizzoli, Tramontana

Publicazioni:

- CFP Reg. Lombardia nel 1979 :didattica della chimica delle antiche vernici cremonesi per liuteria
- Giorgio Maggi, Elia Santoro, “Viole da Gamba e da Braccio tra le figure sacre delle chiese di Cremona” Editrice Turrus (1982);
- Maggi Giorgio saggi di chimica, storia e didattica delle materie prime nell'artigianato (liuteria, cucina,...)Il Chimico Italiano” 2-2006; Chimico Italiano” 2008; Chimico Italiano” 6-2010; Chimico Italiano” 2-2012; Chimico Italiano”4-2012; Chimico Italiano”5-2013; Chimico Italiano”2-2014; Chimico Italiano”1-2015;
- Maggi Giorgio “Chimica e naturalismo per reinterpretare Caravaggio” rivista Green n°10 consorzio interuniversitario dicembre 2007;
- Maggi Giorgio “In margine alla Trementina...” in Liuteria Musica Cultura (2010) rivista dell'ALI; a seguire ha pubblicato articoli su organologia e liuteria cremonese
- Maggi Giorgio “Chimica sublime nel barocco padano” in Giornale di didattica e cultura della **Società Chimica Italiana**” n°1-2011
- Giuseppe Bertagna- e autori diversi tra cui Giorgio Maggi “Fare laboratorio” collana didattica – Ed. La Scuola 2013
- Giorgio Maggi – L.Arona “La chimica in Cucina “ed PADUS 2013

Progetti didattici e premi

- Premio Menzione speciale per l'originalità dei contenuti "Vernici" Premio Green Scuola (III ed.-2007), Consorzio Interuniversitario Nazionale, Ministero della Pubblica Istruzione
- pubblicazione "Il Codice Caravaggio" Chimica Liuteria del '600, sponsorizzato dalla BCC e Comune di Caravaggio, 2008 ; Partecipa al prog. "Azioni di sistema per il polo formativo per la liuteria, la cultura musicale e l'artigianato artistico- progetto N.375841 azione 375881"
- Premio - 1° premio V ed. "Olimpiadi della Scienza" 2007 del Consorzio Interuniversitario Nazionale inserito nel programma ministeriale per la valorizzazione delle eccellenze "Io merito"
- Premio x Saggio sul laboratorio dell'affresco al Liceo Artistico all'interno del libro DVD Premio Ordine dei Chimici di Parma 2010; Noi...la chimica la vediamo così!"
- Premiato in Regione Lombardia e Comune di Salò con le proprie classi scolastiche al concorso Filo di Arianna sulla didattica museale, didattica della imprenditorialità, chimica nell'arte dell'affresco e della liuteria
- collabora con la rivista SCENA e con L'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA che pubblica una serie di quaderni curati dalla dott/ssa Carla Bertinelli Spotti.
- Collabora con CREMONASERA di Mario Silla e TOURING di Cremona
- Collabora con i gruppi musicali "La Camerata di Cremona" e "Il Continuo
- Collabora con "Il Filo di Arianna" della prof. Augusta Busico che organizza annualmente originali meeting tra scuole

Ha riferimenti sul web



...



Augusta Busico Segretario Generale presso UGEF Unione Giornalisti Europei per il Federalismo Roma, Lazio, docente e giornalista, consulente tecnico-specialistico in materia di pubblicità e pubblicazioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri.
Presidente Associazione scientifica L'Età Verde all'Università Gregoriana di Roma.
Organizzatrice del "Filo di Arianna" serie di conferenze lezioni realizzate per le scuole in tutto il territorio nazionale.



Stefania Zuccari Presidente UILT Lazio APS Unione Italiana Libero Teatro www.uilt.net

Dal n. 53 (giugno 2008) a svolgere le funzioni di Direttore Responsabile è Stefania Zuccari che, oltre ad essere giornalista che si occupa di teatro, è direttamente impegnata nella gestione dell'Unione in quanto Presidente della U.I.L.T. Lazio



Sergio Maggi Violoncellista e violista da gamba ha suonato nella Camerata di Cremona nella Compagnia di Operette di Alvaro Alvizi, nel Gruppo Strumentale Cremonese, nel Gruppo Claudio Monteverdi. Attualmente suona la Lamina sonora a tromba ricostruzione di un raro strumento musicale dei primi anni del novecento. Collezionista e liutaio costruttore di strumenti musicali storici, allievo e figlio di Maggi Mario (noto violista e violinista insegnante storico alla Scuola di Liuteria di Cremona valido esecutore in formazioni cameristiche, fondatore e ideatore della collezione di Strumenti Musicali "MAGGI" apprezzata in Italia e all'estero). Citato nel 3° tomo del dizionario Universale dei Liutai René Vannies Claud Lebet-Whona's-house of violins. New-York- Dizionario costruttori strumenti a pizzico in Italia Giovanni Antonini-Liutai in Italia Gualtiero Nicolini. Ha



Maria Paola Negri - docente laboratorio didattica facoltà scienze della formazione Università Brescia Già Dirigente scolastica e ricercatrice, insegna attualmente nel Laboratorio di Didattica e Tecnologie dell'istruzione presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università Cattolica di Brescia.



Architettura dell'Università degli studi di Ferrara, Milano (vedi di Mantova) il Politecnico l'Accademia Cignaroli di Verona e la Facoltà di Medicina dell'Università di Brescia; tiene inoltre il corso di Estetica contemporanea presso la Scuola di Specializzazione di Restauro dei Monumenti della Facoltà d'Architettura del Politecnico di Milano (post-laurea). Numerose le sue pubblicazioni.



Carla Bertinelli Spotti - Ambasciatrice East Lombardy

È una studiosa della storia di Cremona. Ha curato la riedizione de "La cucina cremonese" un ricettario del 1734 e del "Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, pubblicato a Cremona nel 1916, Console del Touring Club Cremona
Studiosa della storia di Cremona



Marco FRACASSI, cremonese, nato nel 1957, dopo gli studi classici nella sua città, compie gli studi musicali al Conservatorio di Racina, dove si diploma nel 1981 in Organo e Composizione organistica nello ottavo del n°. Luigi Tosti, dopo aver ottenuto un Diploma di merito nel corso degli studi. Dal 1982 è direttore stabile dell'Orchestra e Coro "La Camerata di Cremona". È fondatore e direttore de "I solisti di Cremona", gruppo specializzato in musica antica. È direttore della collana di studi musicologici "Cremona Musica". È stato direttore ospite in numerose Orchestre. Profondo conoscitore dell'arte organista, ha pubblicato saggi sull'argomento e ha curato l'edificazione di nuovi organi ed il restauro di organi antichi. Ha tenuto concerti, oltre che in Italia, in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Russia, in Asia, in Africa, in Australia e in Giappone. Ha inciso numerosi CD in qualità di solista e di direttore. È docente al Conservatorio di Trento (maggio 2007)



Daphne de Luca

Diplomata all'ISCR di Roma e laureata in Tecnologie per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali all'Università della Tuscia di Viterbo, Daphne De Luca esercita la professione di Restauratore dei Beni Culturali in Italia e all'estero dal 2001. Ha lavorato nei cantieri a Pompei, Tarquinia, Milano, Roma, ecc) e su opere di Giotto, Guercino, G. De Nittis, X. Bueno, A. Tempesta, F. Podesti, Palma il Giovane, C. Maratti e C. Crivelli. Dal 2008 è professore a contratto di Conservazione e Restauro dei manufatti dipinti su supporto tessile all'Università Carlo Bo di Urbino. Dal 2011 è Direttore Scientifico della collana Lineamenti di Conservazione e Restauro dei Beni Culturali e dal 2012 è membro del Comitato di Redazione della rivista Progetto Restauro.



L'Ensemble "IL CONTINUO" nasce a Cremona nel 1978 come concert vocal per volontà di Isidoro Gusberti nel desiderio di riscoprire e proporre pagine di autori compresi tra il Rinascimento e gli albori del Rococò. Dal 2008 l'Ensemble "Il Continuo" si è costituito come Associazione Culturale direttore artistico, Gioele Gusberti [www.giolegusberti.it]collabora con RSI, Museo del Violino, Archimagazine, Comune di Cremona, la musikhochschule di Lugano, il Teatro di Trento, in collaborazione con Labirinti Armonici.L'Ensemble "Il Continuo" dispone di alcuni degli strumenti della collezione "M. Maggi" di Cremona e collabora con la bottega del M.^a Luitalo Cristian Guidetti - Locarno/Cremona.



Mariarosa Ferrari ,Teorico organologo e liutaio, collabora con la prof. Elta Fazi che aveva fondato nell'estate del 1974 la Galleria Il Triangolo alla conduzione della quale subentrò come gallerista proprio Mariarosa nel settembre del 1978. successivamente si avvale del supporto della critica d'arte Tatiana Cordani, nel 1984, Mariarosa dirige a Parma la galleria La Sarsaverina con mostre prestigiose di autori nazionali. Mariarosa si fece promotrice di varie iniziative benefiche a favore dei disabili della Cooperativa Agropolis il profilo che emerge dalle attività promosse da Mariarosa Ferrari Romanini non è quindi quello tipico di una gallerista volta semplicemente alle transazioni mercantili, bensì quello di un'operante culturale completa e appassionata, tenacemente, in particolare, nel campo della diffusione dell'arte contemporanea, ma non solo.



Angela Alessi

E' nata a Messina, dove, iniziando giovanissima lo studio del pianoforte, violino e clarinetto, si è diplomata in violino al Conservatorio "A. Corelli". Ha frequentato diversi corsi di perfezionamento per Professori d'Orchestra (Scuola di Musica di Fiesole, Teatro Lirico "G. Belli" di Spoleto, Amici della Musica di Vienna) Dal 1994 fa parte dell'orchestra da camera "Ars Musica" di Messina, è violino solista del gruppo da camera "De Beni" e dell' "Albatros Ensemble", è violino di spalla dell'Orchestra "Mauro Moretti" della Scuola Monteverdi, fa parte dell' orchestra "Città di Cremona", collabora con l'Orchestra della CameraIt è stata Supervisore del Troicno presso il corso biennale di Formazione Docenti di Strumento Musicale presso l'Istituto Musicale Paragigato "C. Monteverdi" di Cremona nei bienni 2008/09 e 2009/10. E' docente titolare della cattedra di violino, musica corale e musica d'insieme per archi presso il Liceo Musicale "A. Stradivari" e la Scuola Internazionale di Luteria di Cremona, presso cui è attualmente anche direttore dell'orchestra d'archi.



Mario Silla è uno dei giornalisti più conosciuti e di prestigio del panorama cremonese. Cresciuto a Mondo Padano, poi collaboratore de La Provincia, fece il salto diventando direttore de La Cronaca. In seguito ha fondato CremonaOggi, iniziativa sicuramente di successo, per poi approdare a Cremona Uno, la televisione, di cui era direttore. Ha lanciato un nuovo giornale, rigorosamente on line, che si chiama CremonaSera.



Paolo Grünanger è stato Professore di Chimica Organica al Politecnico di Milano, e successivamente Direttore del Dipartimento di Chimica Organica a Pavia. Cessato l'insegnamento si dedicò alle Orchidee spontanee italiane, diventando ben presto una autorità riconosciuta anche a livello europeo,svolge ruoli importanti, svolge intensa attività alpinistica su tutto l'arco alpino e anche attività extraeuropee, guidando la prima spedizione del dopoguerra del Cai Milano in Hoggar nel Sahara algerino centrale, nel 1956. Ma la cosa più importante che lo caratterizzò fu il suo spessore umano. La sua modestia e riservatezza nascondevano una cultura immensa, e nello stesso tempo una grande capacità di ascoltare e partecipare con i suoi interlocutori. Caratteristiche che gli conferivano un carisma particolare. Un caro ricordo al mio prof di Chimica organica che si appassionò alle mie ricerche sulle vernici degli antichi (siti cremonesi)



Fausto Sotgi, violoncellista. Ha studiato con Marco Siano, Misha Maisky, Amedeo Baldovino, Rocco Filippini, il trio di Trieste, Piero Farulli, Michael Radulescu. Ha collaborato con numerose orchestre sotto la guida di importanti direttori quali: R. Muti, G. Prétre, C. M. Giulini, R. Chailly, L. Berio, G. Bertini, Y. Sado, V. Gergiev, S. Accardo e altri. Svolge attività concertistica in varie formazioni sia con strumenti moderni che antichi esibendosi in prestigiose sale da concerto e festival internazionali come il "Ravenna Festival", Festival internazionale "Wrocławskia Cambasi" Sala Leopoldina Wrocław Polonia, Festival "Lodoviciano" di Viadana, Musica a "San Maurizio" a Milano, "Settimane Musicali di Stresa", Festival "Monteverdi" di Cremona, Tokyo City Opera Hall, Osaka Symphony Hall, "La Chaise-Dieu" Ambert Francia. Ha partecipato alla registrazione di CD per varie case discografiche (Sax, Tactus, Welt Luna per CD Classics, Paragon per Amadeus, Recording Arts ecc.). Ha curato l'edizione di alcune opere di B. Romberg per la casa editrice Ut Orpheus.

Carla Bertinelli Spotti

Studiosa di storia locale, ma anche di cucina cremonese. Ha insegnato per molti anni. Ha poi trasferito i suoi interessi in un manuale di storia cremonese per le scuole: *Cremona. Momenti di storia cittadina*.

Da anni si dedica con particolare impegno a far conoscere la cucina cremonese nelle sue consuetudini, tecniche, trasformazioni ed evoluzioni nel tempo con ricchi riferimenti ad epoche e contesti.



È membro del Centro Studi Franco Marengi dell'[Accademia Italiana della Cucina](#).

Ha scritto diverse monografie e ha curato la riedizione di due ricettari antichi: *La cuoca cremonese*, un ricettario del 1794, e il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, pubblicato a Cremona nel 1916.

Ha scritto, con Ambrogio Saronni e per conto degli Amici della cucina cremonese, tre monografie dedicate ai prodotti tipici: *I marubini*, *La mostarda*, *Il torrone di Cremona* e *I cremonesi a tavola*, una storia dell'alimentazione cremonese arricchita da testimonianze di città e campagna.

Per il Centro studi Franco Marengi dell'Accademia italiana della cucina ha scritto *La cucina dell'aia*, *La cucina dell'orto*, *La cucina del pesce*, tutte relative al Cremonese e *Cremona e il maiale: una lunga storia*.

Recentemente ha pubblicato *La cucina delle festività religiose nel cremonese*, 2010.



LA CUCINA A CREMONA

Incontri organizzati dall'Accademia italiana della cucina

La cucina del riso	4
Salsa sughi e condimenti.....	7
La cucina del riuoso.....	19
I formaggi.....	31
Torte dolci e salate	38
Pasta fresca ripieni e gnocchi ...	54
Fritti frittture e frittelle.....	66
Frutti di bosco e sottobosco.....	74

PARTE SECONDA

Estratti dai contributi del prof. Giorgio Maggi per l'Accademia
Italiana della Cucina

autore di

Franco Arona
Giorgio Maggi

La Chimica in Cucina

Ad uso degli Istituti Professionali
Indirizzo *enogastronomico*
e *ospitalità alberghiera*

EDIZIONE MISTA

EDITRICE PADUS - CREMONA

Per soddisfare la smodata autostima di chi scrive vale un accenno alla bibliografia essenziale che non può essere che : La chimica in cucina. Con espansione online. Per le Scuole superiori - 23 apr 2013 - di Franco Arona e Giorgio Maggi - Ed. PADUS - ISBN-10: 8886349815--ISBN-13: 978-8886349819

Chimica & centro

Chimica & centro

Chimica & centro

Chimica per L'ARTE

Biblioteca «Paolo VI» - Pontificia Facoltà di Scienze dell'Educazione «Auxilium»
 Catalogo

Biblioteca «Paolo VI» - Pontificia Facoltà di Scienze dell'Educazione «Auxilium»
 Sede attuale: dal laboratorio alla realtà sociale del museo storico-Galleria J. Giorgio Maggi

Numero: 12781
 Dimensione: 27x44 cm
 Data di uscita: 18/06/2011
 Stato di conservazione: Buono
 Numero di copie: 1
 Prezzo di acquisto: Euro 10,00
 Prezzo di vendita: Euro 10,00

FARE LABORATORIO
 di Giorgio Napolitano

Il laboratorio è il luogo dove si fa scienza, ma è anche il luogo dove si fa cultura. È un luogo di incontro, di dialogo, di scambio. È un luogo dove si impara a fare, a pensare, a comunicare. È un luogo dove si vive la scienza, si sperimenta, si discute, si confronta. È un luogo dove si costruisce la conoscenza, si crea il sapere, si forma il cittadino. È un luogo dove si vive la democrazia, si partecipa, si decide, si agisce. È un luogo dove si vive la libertà, si esprime, si realizza. È un luogo dove si vive la vita, si ama, si rispetta, si contribuisce.

Il libro è diviso in due parti. La prima parte è dedicata alla descrizione del laboratorio e alle sue funzioni. La seconda parte è dedicata alle esperienze di laboratorio e alle loro applicazioni. Il libro è ricco di immagini e di disegni. È un libro che si può leggere, ma anche che si può usare come strumento di lavoro.

ISBN 978-88-05-11111-1

La Chimica in Cucina
 di Luca Turci

Il libro è diviso in due parti. La prima parte è dedicata alla descrizione della chimica e alle sue applicazioni in cucina. La seconda parte è dedicata alle esperienze di laboratorio e alle loro applicazioni. Il libro è ricco di immagini e di disegni. È un libro che si può leggere, ma anche che si può usare come strumento di lavoro.

ISBN 978-88-05-11111-1

Chimica per L'ARTE

Chimica & centro

FARE LABORATORIO

La Chimica in Cucina

LA CUCINA A CREMONA
 di Giuseppe Rinaldi

Collaborazioni per riviste e associazioni:
 ORDINE DEI CHIRURGI CREMONA E PARMA
 IL CHIRURGO ITALIANO
 ROZZO
 MONADORO
 LA SCUOLA
 MADUS CR
 TURRO CR
 CAS-CHIRCA NELLA SCUOLA
 CNR
 OCEA INTERNATIONAL
 ISCSM
 ACCADEMIA ITA DELLA CUCINA
 LA VITA CATELICA

S. SERGIO PARANO
 CREMONA I TV
 2010 211 (prospetto pagate MIT BOSTON)
 ACOSTO
 ACCADEMIA CREMONENSE
 LUTHERA MUSICA CULTURA
 MENDOMISCA - AU
 CASA DELLA MUSICA PARMA
 IL TRIANGOLO CR
 TORINO CR
 ICS FLO DI ARABBA ROMA
 COALINI DI SALO
 CARMENATA D' CREMONA
 MUZZO TORRANA

IL METODO SCIENTIFICO IN CUCINA



osservare



farsi domande



formulare ipotesi



sperimentare



raccogliere dati



arrivare a conclusioni
e riprodurre il metodo

DECORARE CON I BISCHERI

Imparammo a decorare con i **“bischeri”** scherzando sui diversi significati umani, gastronomici e ... liutari per Cremona. Uno studente riprovò a casa la formula, portò a scuola la crostata e la assaggiammo nell'ora di chimica. Era forse il 2005, il mio Liceo era il Munari di Crema, lo studente era Gabriele, un ragazzone simpatico e speciale, bravo nel canto e nel far buonissime torte.



Bischeri non solo per il violino ...

Il quadro della Fondazione Benetton alle Collezioni Civiche di Treviso rappresenta l'avarico malinconico di Ludovico Pozzoserrato, italianizzazione di Lodewijk Toeput (Anversa o Malines, 1550 circa – Treviso, 1604 o 1605). Nel banchetto a Palazzo dello stesso autore appare la torta con i bischeri (piccole punte di pasta frolla che decorano la torta. Nella tradizione popolare Toscana per "bischeri" si intende una persona sempliciotta, alla buona, e dunque s'usa dire "bono vol di' bischeri". Bischeri è dunque chi si assoggetta alle prepotenze del padrone e si lascia "addentare" con facilità come una croccante torta.

RAPIDI FULMINI,LENTE COTTURE E TORTA DI MELE

In una afosa giornata nell'agosto del 1777 a Cremona durante un temporale estivo il campanile della chiesa di SS. Siro e Sepolcro, nei pressi del cinquecentesco ospedale, viene colpito da un fulmine che lo circonda e attraversa senza lasciare danni. Il racconto di questo evento spettacolare osservato da tanti cremonesi è studiato dallo statunitense Benjamin Franklin che lo definisce "esperimento Cremona" ed è ricordato in "Memorie storiche della città di Cremona" da Lorenzo Manini.

In quegli anni Benjamin Franklin approfondisce il fenomeno elaborando l'invenzione del suo parafulmine mentre collabora con Benjamin Thompson nella progettazione di strumenti per produrre fuoco con massima resa: tra questi la celebre stufa in ceramica Franklin, forni a convezione, pentola a pressione, macchina per il caffè.

Benjamin Thompson Conte Rumford, negli stessi anni verifica nel suo caminetto chiamato con il suo nome, che una cottura a bassa temperatura, compresa tra i 70 ° e 90° per tempi a prima vista irragionevoli (ore) , può favorire una qualità superiore nei cibi cucinati in questo modo.

La cottura a bassa temperatura

Thompson,decise di fare un esperimento mettendo nel suo apparecchio una spalla di montone. per capire se la temperatura fosse sufficiente a cuocerla. Dopo tre ore la carne era ancora cruda e deluso, decise di andare a dormire, dimenticandosi però il forno acceso con la carne dentro. Con sua enorme sorpresa la mattina seguente il montone risultava cotto, gustoso e morbidissimo



Il metodo è molto simile alla pastorizzazione e può essere utilizzato anche per la cottura di curiosi e gustosissimi dolci. Non è estranea alle scoperte di Thompson, la moglie Marie-Anne Pierrette Paulze la cui miglior ricetta, molti sono pronti a sostenere, sia la Newton Pippin Upside-Down del Book of Recipes di Benjamin Franklin, torta che richiede mele renette, zucchero, burro, uova, farina, latte e lievito.

Marie-Anne forse voleva esorcizzare nella torta la sua responsabilità di musa delle scienze

rinnovando nell'impasto pasticceri le ansie dei famosi scienziati a cui era affezionata: il primo Newton colpito dalla mela staccatasi dall'albero sotto il quale riposava, il secondo Lavoisier, suo primo marito, alla ricerca dell'essenza della natura ma morto di Rivoluzione, il terzo Franklin a cui Anne fece un dolce ritratto, il quarto Thompson il più fortunato forse perché più avveduto in politica e conosciuto per la frase "An Apple a Day, keeps the Doctor away" .

Ho riprovato a fare la Newton Pippin di mele in un moderno Slow Cooker a bassa temperatura che mia moglie si rifiuta di usare per ... timidezza. La torta c'ha messo cinque ore per cuocere ... un fulmine!

LA COTTURA: ALCHIMIE FEMMINILI

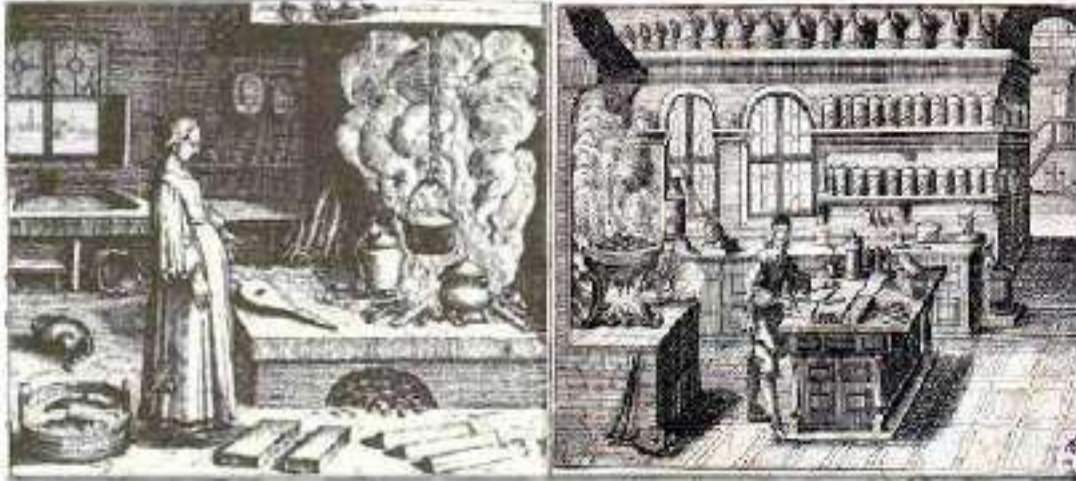
METODI DI COTTURA

<http://chimicaocucina.altovisita.org/cottura/carne.html>

I metodi di cottura sono inquadrabili in cinque tipologie: cottura nel grasso, in liquidi, a vapore, a secco, con metodi non tradizionali. (al sole, stacco, fritto...)

in cucina

in laboratorio chimico



n

I

IMPASTI TÒRTI

Leggo alcuni spunti da curiosi quanto precisi saggi sulle vivande ottenute da impasto proprie della tradizione della cucina barocca.

Impasti di farine ma anche di carne si ritrovano in lontani ricettari. In “Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” nel 1549, Cristoforo di Messisbugo loda “i ritortelli e torte alla Lombarda”, Lorenzo Franciosini (1707), mette in risalto la lavorazione a tórta del composto di carne in churigo o ronchio (luganega), e Carlo Maria Maggi (1630-1699) elogia la trippa busecca accanto alla singolarità della lavorazione cremonese della mortadella e della torta di sangue o migliaccio vantate dal Garzoni.

In “ Piazza universale di tutte le professioni del mondo “ , edito a Venezia nel 1585, Tomaso Garzoni descrive l’attività del fornaio: "E al suo 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 offelari), i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), uve secche, peri cotti, i confertini (da' quali son dimandati i confertinari)... e le torte dove il Matthiolo caccia tutte le sue herbe, de' tortelli dove i fagiuoli cremonesi si dolgono somamente d’essere in odio al formaggio Parmegiano, de'rauioli che si lamentano d’havere preso il nome di torta e i trasmutarsi senza effetto reale ... come la torta commune fatta nell'horto, la tartera, la tartaretta, la saluiata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda, o ramagnuola, ò tedesca, la torta matta, la torta marchesana, la torta sbraspoglia, la torta bianca, ò nera o verde, o d'altro ... ". La tartera sorta di pasticcio di uova sbattuta con latte e zucchero, definita dal Peri torta nel suo Vocabolario, è sicuramente la progenitrice del Kaiserschmarrn anche se mai lombardi e tirolesi troveranno un accordo sulle sue origini e sulle eventuali di aggiunte di mandorle italiane, uvetta o marmellata di mirtilli.



La Gattafura torta d’erbe genovese ricca di uova e formaggio, e per questo consumata solo nelle grandi ricorrenze, non può non essere accostata assieme alla torta lombarda dello Scappi e alla Pasqualina con la “Tordue vert de Cremon in Overture de cuisine” de Lancelot de Casteau – Liegi – 1604. Dal Garzoni, con la stessa dignità, si può chiosare con il ricordo della nonna che cuoceva Bunbunèen e pagnòoc, l’antico salato Rundbrot o dolce torta matta nello scomparto a forno della sua “cucina economica” , la crostata di mele nel forno dell’amica fornaia, il “bissolano” nella pratica Petronilla detta anche fornello Versilia. Tutto ciò rispettando forse per troppo amor di tradizione le lontanissime raccomandazioni dell’Officio delle Vittovaglie della Città di Cremona – 1629, che tra le altre recitano : “... che li Bizolani con olio, butiro e sale siano al calmero ...”



TORTE E TORTELLI PER CONSERVARE

Torte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Nel dodicesimo secolo troviamo la torta tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: si “attorcigliano” a guisa di torta carni o dolci. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da "asini carichi di pane, vino e tòrte" sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tòrte di verdure, carni o latte cagliato a formaggio.

Si arriverà a codificare ricette riproducibili di torte, pasticcini, crostate con Bartolomeo Scappi (Dumenza, 1500 – Roma, 13 aprile 1577) che descrive ingredienti e metodi nel quinto volume della sua Opera, interamente dedicato all’argomento. Curiose sono le prime denominazioni per classificare i prodotti: le torte possono essere “pizze” per il napoletano Vincenzo Corrado, e torte aperte (crostate) chiamate dallo Scappi "coppi e sfogliate dal popolo della Lombardia".

Nel Baldus, Teofilo Folengo si diverte a descrivere torte, tortelli, gnocchi, e dolcetti che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest’ultimo epico eroe della gola, la irripetibile “torta Andrea” che il nostro Tognazzi aiuta a realizzare in “La grande abbuffata”?

Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti nell’arte della narrazione.

TORTE, TORTELLI E RAVIOLI PER UNA “FRANCIGENA DEL GUSTO”

È lo stesso Scappi che sostiene: " Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana". Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l'involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione.

La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali : le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d’origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto.

Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompone nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappellacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell'Europa Latina e Celtica.

Verso Liguria, Piemonte, Val d'Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti liguri, degli Agnolotti piemontesi, dei tortelli della Val d'Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg

Proseguendo dall'Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini che il nostro buon Tognazzi vuole anche di fogge diverse. Ciò forse per essere la città al centro della pianura e quindi responsabile di una caotica, irrisolta, globale, anima padana. A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonesi e Casunziei, Casoncelli bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrapfen tirolesi sino ai pieroghi, pirohy dell'Est Europeo slovacco, polacco e ucraino.

C'è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l'eterno armonico conflitto maschio femmina immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun uomo, per sua dignità, fierezza, orgoglio maschile e grammaticale, accetterebbe un buon piatto di tortelli al ragù o in brodo se declinato al femminile, eccezion fatta forse se accompagnato dalle seduzioni culinarie di una mamma amorevole o più prosaicamente se offerto nella forma che molti con malizia hanno voluto assimilare all'ombelico di Venere.

IN VIAGGIO VERSO IL NORD

Ci fermammo in un anonimo ma pulitissimo ristorante sull'autostrada che portava verso il nord-Europa. Fotografai il menù delle torte e, a mio modo, lo tradussi con la speranza di offrire lericette agli amici.

SPAGNA



Ingredienti
 100g di zucchero
 100g di burro
 100g di farina
 100g di latte
 100g di uova
 100g di cacao
 100g di zucchero
 100g di burro
 100g di farina
 100g di latte
 100g di uova
 100g di cacao



Ingredienti
 100g di zucchero
 100g di burro
 100g di farina
 100g di latte
 100g di uova
 100g di cacao

SPAGNA



Ingredienti
 100g di zucchero
 100g di burro
 100g di farina
 100g di latte
 100g di uova
 100g di cacao



Ingredienti
 100g di zucchero
 100g di burro
 100g di farina
 100g di latte
 100g di uova
 100g di cacao





*La Pasta Fresca,
Ripiena e gli Gnocchi
nella Cucina Cremonese della tradizione*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Fondazione di Cucina
dal 1924

*All'unico collaboratore di fiducia
e al fedelissimo, la sua "let."*
Caro



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONI CIBARICHE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



LA PASTA FRESCA, RIPENA E GLI GNOCCHI
NELLA CUCINA CREMONESE DELLA TRADIZIONE

Biuro della Delegazione di Cremona
per la tradizione del territorio dell'Associazione A.I.C.

a cura di Carlo Kostovli Spini
Giugno 2013

in copertina
Illustrazione di Franco Casati

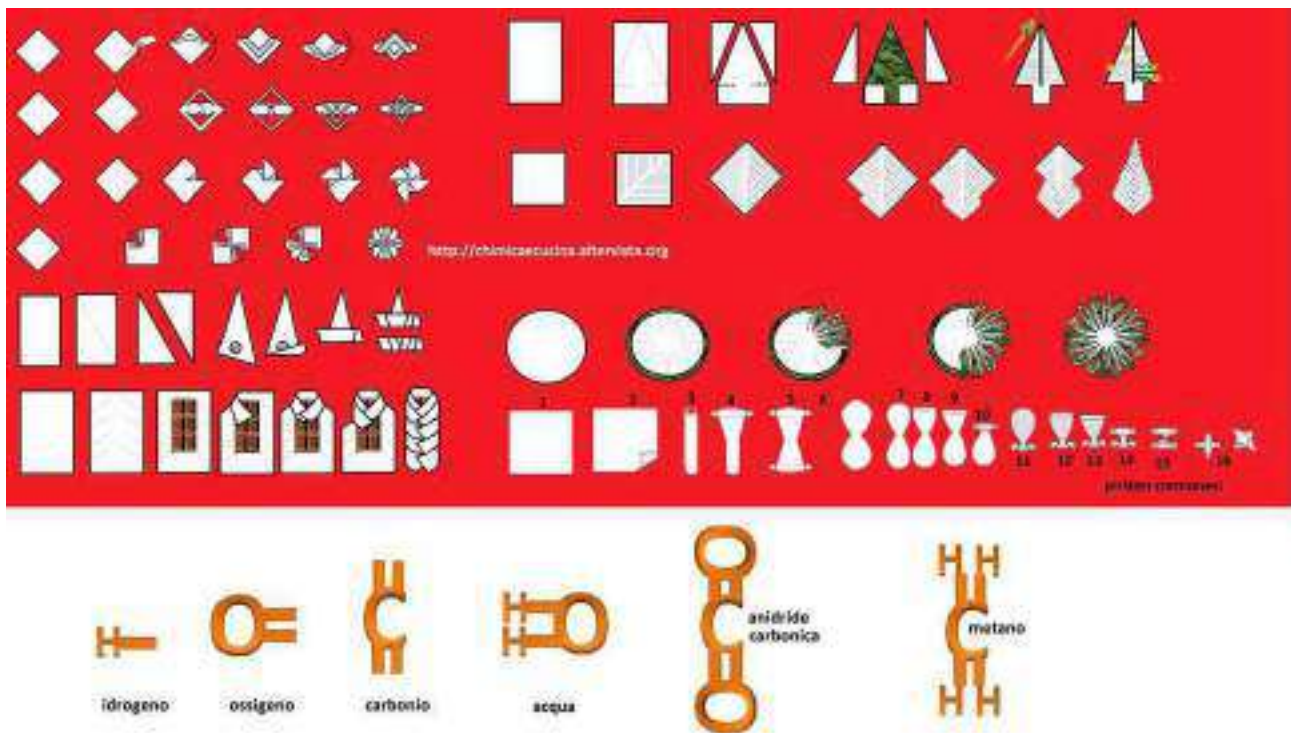
pagine 20/21 e 22/23
Micro Area Grafica - Cremona
www.micrea.com

Impasti tòrti per gusto, necessità o maliziosa libido.

Leggo alcuni spunti da curiosi quanto precisi saggi sulle vivande ottenute da impasto proprie della tradizione della cucina barocca.

Impasti freschi di farine si ritrovano in lontani ricettari. In “Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” nel 1549, Cristoforo di Messisbugo loda “ le ritorte alla Lombarda”, Lorenzo Franciosini (1707), mette in risalto la lavorazione a tòrta, Pellegrino Artusi ne affronta le tipologie con scienza. In “ Piazza universale di tutte le professioni del mondo “ , edito a Venezia nel 1585, Tomaso Garzoni descrive l’attività del fornaio, le sue paste ed i suoi ripieni: "E al suo 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 offelari), i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), , i confertini (da' quali son dimandati i confertinari)... e le torte e tortelli dove il Matthiolo “caccia tutte le sue herbe, de’ tortelli dove i fagiuoli cremonesi si dolgono somamente d’essere in odio al formaggio Parmegiano, de'rauioli che si lamentano d’havere preso il nome di torta e i trasmutarsi senza effetto reale in Torte e tortelli per conservare.

Ritorte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Nel dodicesimo secolo troviamo il tortello tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: per prepararli si “attorcigliano”. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da "asini carichi di pane, vino e tòrte" sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tortelli di verdure, carni o latte cagliato a formaggio. I tortelli sono in culinaria ciò che per lo speciale sono i trocisci (etimologia slava trogirski per piccolo raviolo): pillole con anima di farmaco o cibo all’interno di pasta di pane piccante di sapore. Ravioli senza involto o tortello sono menzionati da Salimbene da Parma, "senza sfoglia" dallo Scappi, " ignudi " da Egullet che li sotterra per due giorni nella semola rimacinata, “gnudi” come li prepara il mio omonimo Gio Batta Magi (1842-1885) leggendone la ricetta nel suo “Libretto di Cucina”. L’ Artusi sostiene che “i veri ravioli non si involgono nella sfoglia”. Domenico Romoli, conosciuto come il Panunto e scalco presso Papa Leone X, nel suo trattato “La Singolar dottrina” (Venezia 1560), prepara ravioli ignudi friggendo piccoli involti di cappone e farina servendoli in brodo o asciutti cosparsi di zucchero burro e cannella. Giuseppe Ceri, poeta ottocentesco , prendendo alla lettera l’ignuda preparazione, acclamò: “L’oste, che era guercio e bolognese, / Imitando di Venere il bellico, / L’arte di fare il tortellin apprese”. Sembra che un anonimo cremonese, aedo della sponda destra del fiume, avesse timidamente chiesto: “... marubini di sfoglia agghindati o ignude maricondole?”



Nel maccheronico Baldus, Teofilo Folengo si diverte a descrivere tortelli e gnocchi, gli stessi che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest'ultimo epico eroe della gola, la irripetibile "torta Andrea" che Il nostro Tognazzi aiuta a realizzare, merito di una ignuda Andrea, in "La grande abbuffata"? Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti di maliziosa libido nell'arte della narrazione equilibratamente piccante.

Sinfonie di Maricondule , Knödeln o umile Panada?

Chiesi al nonno Palmiro, buona forchetta e musicista di banda al "pellittone" (sorta di grossa tuba) cosa significasse a tavola il termine " maricondule", mi rispose con un sorriso aperto dicendomi in dialetto "sono come i pisarèi del pamesàan, però in brodo" e continuò, come era solito fare, "partendo dagli egizi"...

Abitavamo a Cremona in una casa d'angolo tra Via Chiara Novella e via Ugolino Cavalcabò, uno stretto vicolo quest'ultimo dedicato allo sfortunato signore di Cremona nel XIV sec. Pochissimi cremonesi sanno che nell'800 la stradina, l'allora via Campanello, accoglieva l'abitazione di un musicista ed eroe risorgimentale Alessio Olivieri (1830-1867).

Alessio , capobanda della 2° Brigata Savoia, nel 1858 ebbe da Garibaldi l'incarico di porre in musica le parole del poeta Luigi Mercantini , l'"Inno di Garibaldi", marcetta profetica dai più dimenticata che magnificando il fervore patriottico degli italiani, terminava con "Va fuori d'Italia/ va fuori ch'è l'ora/ Va fuori d'Italia/ va fuori o stranier!". Inno che sicuramente portò tanta iella al generale Radetzky (1766 –1858) che defunse proprio quell'anno. Il lutto fu accompagnato dalla sua famosa Marcia ideata da Johann Strauss e ripresa da Ruggero Manna con la banda cremonese del 23° Reggimento Ceccopieri, parte integrante dell'esercito imperiale austriaco.

Eroi cremonesi e stranieri di parti avverse vissero e transitarono per Cremona in avanzate e ritirate altrettanto gloriose; per ovvie ragioni i due Giuseppe non si incontrarono mai ma entrambi furono egualmente amati e acclamati dal popolo della Bassa.

Quale potrebbe essere la sintesi tra tanta storia e tanta gloria? Amor di paradosso potrebbe trovarsi nei gnocchi di pane a molti conosciuti come Canederli, conditi nei modi più disparati che Garibaldi, accompagnato da Bixio e ospitato dal nobile Trecchi, si dice assaporò in Cremona al desco del vescovo Novasconi. Gnocchi che in Tirolo si chiamano knödel, tra i piatti preferiti da Radetzky, governatore del Lombardo-Veneto. L'amante del General, la lombarda Giuditta, oltre a dargli ben quattro figli, sapeva accontentarlo offrendogli questi semplici grumi di sublime sapore in brodo di carne. A Cremona era d'uso preparare questi popolari gnocchi di pane, carne e formaggio chiamandoli "maricondule" in centro e ovviamente "mariconduli" nella prima periferia come vuole atavica tradizione "de li porti" e "maricundule" dal nordico cugino cremasco come con sicurezza informa Agostino Melega. Ricette retaggio di lontane tradizioni culinarie alla corte degli Estensi che apprezzavano le curiose pallottole di pane in brodo di Cristoforo da Messisbugo gentiluomo di corte e scrittore. Questi si sofferma su variazioni dolci alla ricetta con uvetta e cannella che fritte richiamano nella forma chisòle e bariguléen di Cremona, "terra bellissima del Duca di Milano" come vuole Marino Jun Sanuto nei suoi Commentarii della guerra di Ferrara ...

Tempi in cui nella nostra pianura, la minestra mariconda di canederli o la Knödeln Soupe, cibo più o meno ricco comune al latino e al teutone. Per quest'ultimi esso aveva l'inquietante forma delle pallottole, mentre per il latino iberico la fisionomia di attributi anatomici irriferribili. La musica dunque strumento per celebrare guerre e la cucina per esaltare passioni. Altri tempi ... ai gnocchetti Garibaldini e Mafalde (in onore della sfortunata e eroica Mafalda di Savoia) seguirono le Tripoline e successivamente i "Fasci Littori" che lasciarono il passo alla nostrana Pasta Combattenti. Rimane al di là di lontane tradizioni guerriere la ricetta dei gnocchi di pane, descritti da velati riferimenti ai piaceri del sesso in tempo di pace. Gnocchi che i cugini emiliani della sponda destra del Po chiamano pisaréi, apprezzandoli assolutamente asciutti e i nostrani lombardi si ostinano a sorseggiare in brodo nella minestra mariconda ... (quella stessa che oggi bresciani e mantovani vantano di possederne la ricetta ma che i più informati sostengono rubata ai cremonesi). <<Che sia ben fatta preparazione e cottura>> osservò il nonno, << potrebbe altresì trasformarsi in semplice e gustosa "panada"! per niente stonata ... premonitrice assoluta di futuri insperati accordi>>

la torta Rigojanci



Rigò Jancsi (1858-1927) era un famoso violinista ungherese, noto fra le altre cose per aver sedotto Clara Ward, moglie del principe belga di Caraman-Chimay. La tradizione vuole che dalla loro avventura non nascessero figli, ma rimanesse a ricordo del loro amore solo questo squisito dolce: la torta Rigojanci, dessert tipico di Trieste. Cremona e Trieste ... uniti per torta e per il delizioso cremino tanto simile alla torta Rigò ma con difetto del Pan di Spagna forse per eccessiva golosità padana.

Mio padre, violinista cremonese, mi volle confessare la sua epica avventura d'amore in tempo di guerra con una bella triestina. "Non dirlo alla mamma ... lei non sa". A distanza di anni la mamma, specialista in dessert, mi disse: "te l'ha mai confidato il suo segreto?"

Torta Rigo Jancsi mousse: _____ ganache: _____

_____ fondere il cioccolato, lasciarlo raffreddare un po' ed aggiungervi poco alla volta mescolando con una spatola 50 ml di panna intiepidita (i due composti dovrebbero idealmente avere la stessa temperatura...)

Coprire con l'altro pezzo di pan di Spagna premendolo con delicatezza e con poca gelatina di albicocca lucidare la superficie della torta

Montare la panna rimanente con lo zucchero a velo e poi con una frusta incorporarvi il cioccolato. Trasferirla da sac-a-poche su pezzo di pan di spagna

mettere in frigo a consolidare nel frattempo che si prepara la decorazione.

stendere il cioccolato fondente temperato., tagliare tanti quadrati

Puoi usare Preparato per Mousse al cioccolato con pepite di cioccolato glassa al cacao Pane Angeli

pan di spagna già pronto al supermercato	panna	cioccolato fondente(70%)	zucchero a velo	cioccolato fondente(70%)	panna
---	-------	--------------------------	-----------------	--------------------------	-------

_____	750 ml	150 g	40 g	120 g	165 g
-------	--------	-------	------	-------	-------

_____	600 ml	100 gr	50 gr	150 gr	Gelatina di albicocche
-------	--------	--------	-------	--------	------------------------

Torta a freddo

- 1) Frullo biscotti 100
- 2) Aggiungo burro fuso 50
- 3) 100 mascherpone e 200 panna montata
- 4) Nella tortiera metto (1+2) faccio uno strato di 3 e rimetto sbriciolati
- 5) Posso ricoprire con cioccolato fuso

Marubini e Tortelli

I Marubini (Marubéen) trovano una derivazione etimologica in rubino (pietra preziosa di color rosso rubeu(m) come il sole da cui il marubino prende la forma circolare con contorni seghettati simili a raggi), rub' (misura araba di capacità) e maròon (castagna) che ne definiscono forma e dimensioni che sono di circa un'uncia cremonese (4cm). . Il W. v. Wartburg, Französisches etymologisches Wörterbuch, Bonn 1922-28, Leipzig 1932-40, Basel 1944 indica il Rübentorte o raviolle (1376), come 'pasticcio di rapa/barbabetola (o zucca) e carni tritate' e il lessico potrebbe proprio derivare da: fai, lavora la rapa (zucca) = Machst du Rüben e dunque ma-rubin). L' etimologia di marubino può derivare anche dal Termine Alchemico Rebis per indicare

l'Androgino (dal greco andros-uomo e gynè-donna). Il Rebis è la rappresentazione della perfezione e dell'Armonia che è il risultato finale al quale aspira l'alchimista. I Tortelli o torgegli, tortelli 'piccole torte' in Florio, 1598 diventano Tortellini nella Secchia rapita del Tassoni. Il termine tortello si fa derivare da tortu(m) 'attorcigliato' e da torquere 'torcere'. tortelli cremaschi mit Amaretti, Muskatnuß und Parmesan gefüllte Nudeln. Il Morgante nel poema di Luigi Pulci (1460) ingordamente afferma "credo nella Torta e nel Tortello, l'uno è la madre e l'altro è il suo figliolo...".

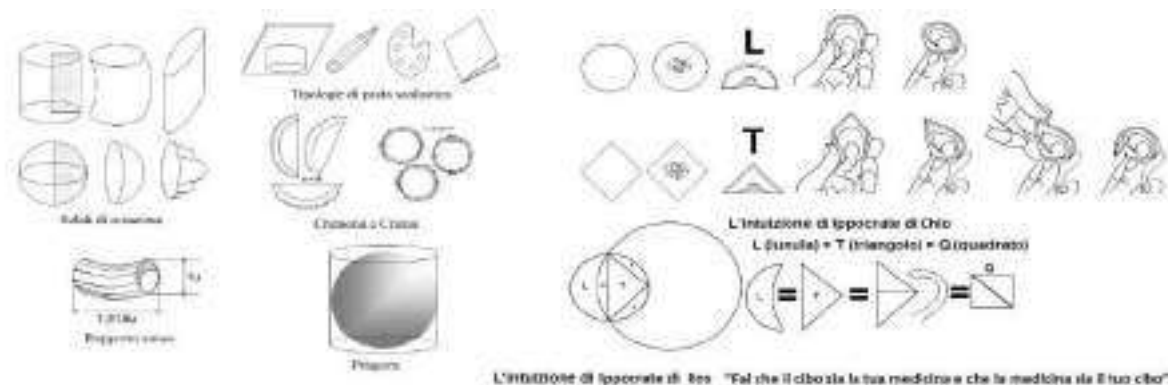
Giambonino da Cremona (sec. XIII) così si esprime: "fai sfoglia et indugia a lavorar piccioli tortelli rubizzi con pieno lavorato a mortarolo de' carni di bove, vitello e nimale con cervella e miolla brasate et profumate de' salvia, usmarino, zenzevero e moscato. Coci nei tre brodi de' cappone o polastro, vacca e salama, verdure et al finale termina con grattato de' grana vecchio" (il testo è ripreso da un ricettario del XVI sec)

Zambonino è un medico cremonese che alla fine del secolo XIII, traduce dall'arabo ("translatu in Veneciis a magistro Jambobino Cremonensis ex arabico in latinum") una serie di opere relative a prodotti alimentari e preparazioni complesse desunte dagli appunti di ibn Jazla (1074) medico di Bagdad . Il personaggio, figlio dei signori di Gazzo, studia presso al'abate di Praglia, a Parigi e Venezia, diventando rettore all'Università Di Padova nel 1262. I testi contengono notizie di carattere igienico-dietetico e ricette di cibi, vivande e condimenti con particolare riferimento a tortelli dolci e salati. In Das Kochbuch der Philippine Welser (Handschrift 1545) Innsbruck si leggono ricette che prevedono la preparazione di tortelli di lontana provenienza orientale.

La forma originale del marubino è quella di una castagna e pignoli cultori del prezioso alimento vogliono che il diametro del rotondo involto corrisponda alla misura del P greco. Alchimia classica predilige la rigorosa forma solare al contrario dei cremaschi a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un'eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici.

I marubini sono un piatto classico la cui ricetta tradizionale è stata certificata con atto notarile dall'Accademia Italiana della Cucina. I Marubini sono noti fin dal Cinquecento, tanto che in un testamento viene citata una "rodella da far li marobini". Cugino dell'anolino piacentini a stampo tondo e liscio accoglie nell'impasto assieme al formaggio rigorosamente "grana padano" anche trito di luganega e la forma si differenzia per lo stampo seghettato. Anche il nostro buon Tognazzi vuole i marubini tradizionalmente tondi ma accetta anche fogge diverse al pari dello Scappi, ciò forse per essere la città al centro della pianura e quindi responsabile di una caotica, irrisolta, globale, anima padana a lungo divisa da frontiere voluta da appetiti stranieri.

Poi arrivò il miracolo economico, ci furono guerre e la pasta divenne simbolo di industria e di pace belligerante ... a dispetto di colte e lontane metafisiche si scelse la semplificazione e la globalizzazione.



Torte, tortelli e ravioli lungo le vie francigena e teutonica

Il Bartolomeo Scappi, cuoco “segreto” (privato) dei papi (1500 – Roma, 1577) cita gli anolini del volgo assimilandoli ai “tortelli con pancia di porco...” descrivendone la forma: “l’involucro di pasta è piegato a triangolo e due delle punte saldate insieme realizzando la forma dei cappelletti”, che poi è la stessa degli cappelletti piacentini, agnolini chiamati agnoli nella zona di Mantova e marubini in quella di Cremona. Questi ultimi prediligono la cottura nei “trebrodi” o “brodo in terza” preparati con diversi tipi di carne (manzo, pollo e maiale) con variante apprezzata di cappone come vuole il Boccaccio nella fantastica città di Bengodi.

È lo stesso Scappi che sostiene: " Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana”. Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l'involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione.

La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali : le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d’origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto.

Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompono nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappellacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell’Europa Latina e Celtica.

Verso Liguria, Piemonte, Val d’Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti e “Zembi d’arzilla” liguri, degli Agnolotti piemontesi alla Cavour, dei tortelli della Val d’Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg

Proseguendo dall’Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda al pari dei blisgòon di Casalmaggiore, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini . A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonsei e Casunziei, Casoncelli (da casale rustico) bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrapfen tirolesi sino ai pieroghi , pirohy dell’Est Europeo slovacco, polacco e ucraino.

C’è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l’eterno armonico conflitto maschio femmina immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun uomo, per sua dignità, fierezza, orgoglio maschile e grammaticale, accetterebbe un buon piatto di tortelli al ragù o in brodo se declinato al femminile, eccezion fatta forse se accompagnato dalle seduzioni culinarie di una mamma amorevole o più prosaicamente se offerto nella forma d’ombelico di Venere

CHIMICA DEL "MARUBINO" DI CREMONA

Il Marubino sono tortelli a impasto ripieno tipico del Cremonese, la base è un ricciotto di carne di manzo macinata per 10 ore e successivamente lessata, beccata e infredda, con aggiunta di verdure, come il vitello amaro, con forme a profumato con salcio e rosmarino. Il grano italiano marubino, a i giorni ormai ne rappresentano le quintessenza. La parte del Marubino, si ricava innanzi: farina di grano, uovo e olio di olio. I Marubini fanno dimagrire il che non è forse, tutto o qualcosa, tipico della cultura che si conserva al centro della valle Padana, sono arrivati nei ristoranti "en brodo", polli, cappone o gallina con macis, macis e rosmarino.

VOCABOLARIO CREMONESE ITALIANO ANGELO PIRI EDIZIONE 1977

Marubino. Tortello di pasta con ripieno di manzo, lessato, e di olio, con il manzo lo brodo, con rosmarino.
Marubino. Il brodo usato nei tortelli degli agnelli (marubino) si dice che è stato dal brodo di olio ripieno, ed è la base della pasta.
Manzo. Il manzo di pasta grassa, con, con i suoi caratteri che si vede in carne e polli, a olio rosso, ed è solo in caso di pasta per fare i tortelli (marubino) di pasta.
Marubino di pasta. Pasta di pasta e rosmarino con ripieno di manzo, con, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.
Manzo di pasta. Pasta di pasta e rosmarino con ripieno di manzo, con, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.
Manzo di pasta. Pasta di pasta e rosmarino con ripieno di manzo, con, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

RIPIENO

MARINATURA

GOTTURA IN ACQUA

MARINATURA: In questa ricetta è stata di manzo e macinata la carne, addizionale, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

BRASATURA

La BRASATURA (lessare) è il processo di cottura a caldo (90°-100°) con un liquido, con l'aggiunta di sale e rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

MATERIAZIONE

Per evitare riduzioni del pH e fermentazioni (da batteri destabili, probionici, fermentativi) per il CO₂ si usano i lieviti fermentati (sali) nel formaggio in via di sviluppo, si ammette la presenza di lattici, relativi a batteri "resistenti" da piccoli fermentatori.

PROTEINE GRASSI AROMI

UOVO

PASTA

CARBIDRATI PROTEINE

ALBUME: Proteine di pasta, con, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

TUORLO: Proteine di pasta, con, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

STABILIZZAZIONE: Proteine di pasta, con, con rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

DENATURAZIONE

La denaturazione è il processo di alterazione della struttura delle proteine, con l'aggiunta di calore, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

FARINA

La farina è il prodotto della macinazione del grano duro, con l'aggiunta di sale e rosmarino, ed è la base della pasta di pasta (marubino) di pasta.

FARINA + UOVO BRASATE = GELATINIZZAZIONE

GELATINIZZAZIONE = RETROGRADAZIONE IDENTIFICAZIONE

Pasta ... ricordi taragni (ovvero impastati)

In Germania nella zona dell'Eifel (Germania) è presente e documentata dal medioevo la antica Heenisch, termine dialettale che identifica l'Heidenkorn, ovvero "grano dei pagani" o "grano saraceno" forse perché proveniente dall'Oriente. Dalla Svizzera tedesca giunse in a Teglio in Valtellina, territorio retico, con il nome di formentone. Si sostiene che la pianta abbia percorso la penisola italiana dal Nord al Sud arrivando paradossalmente in Sicilia patria dei Saraceni dove è ancora oggi coltivato. Dalla seme nero della pianta si ricava una farina scura usata per fare impasti salati e dolci: pizzoccheri, sorta di tagliatelle detti anche taaröi, polenta taragna, sciatt, tipiche frittelle valtellinesi di formaggio. Con la "farina mógna", farina mista di frumento e grano saraceno, si fanno sia gnocchi sia pizzoccheri a nastri, quelli che Cremona il nostro Peri chiama "bindeleen" richiamando lontane etimologie longobarde.

Ortensio Lando, erudito e viaggiatore instancabile, attivo nella metà del Cinquecento, letterato girovago nelle corti italiane nei suoi Commentari affronta la genesi della pasta e dei pizzoccheri: «Meluzza Comasca fu

inventrice di mangiar lasagne, macheroni con l'aglio, spezie e cacio; di costei fu ancora l'invenzione di mangiar formentini [piccoli panini], lasagnuole, pinzoccheri, vivaruolo (minestra di uova, spezie e verdure)». Ortensio accenna anche a Gasperia Comasca "femmina virtuosa e pudica" ma geniale nel creare ripieni di "erbe, di marasche, di uva passola, di aglio e altre cosarelle". La donna al pari dell'anonimo compilatore del XIV sec. sapeva preparare "torteleto de enula" (un'erbaacea detta anche erba dello stomaco rinfrescante ma indicata anche per chi, sofferente di incubi e ossessioni, pensava esser preda del demonio o peggio ancora di quei peccatori pinzòchera, terziari francescani della valle di Tegliò, disobbedienti a Roma).

Di tutto ciò mi rese edotto l'anziano primario ospedaliero valligiano da generazioni, ciarliero più di me, affascinato di storia e di cucina della sua terra, dal quale ero andato per proporre le ultime novità in fatto di "alimentazione parenterale ospedaliera". Al sanatorio di Sondalo, dall'ampio finestrone dello studio, come un quadro, spiccava una foresta di abeti e montagne innevate, mi sovvenne "La Montagna Incantata" di Thomas Mann e, con presunzione, immaginai paragoni con i colti dialoghi tra Castorp e Settembrini...



Nonostante la mia buona volontà, non riuscii a proporre il mio prodotto in qualità di collaboratore scientifico di una multinazionale americana, ma mi lasciai affascinare dai dotti e interminabili commenti del loquace sanitario. Mi invitò a gustare i suoi pizzoccheri con verze e bitto, non riuscii ad aprir bocca se non per l'ennesima forchettata. Ci salutammo, entrambi per diverse ragioni, sereni!

Yang Tao

Yang Tao in cinese letteralmente affronta il significato di armonia e significa Yang = bene; Tao = via o sentiero.

Ci parlò dello Yang Tao, Gabriella Dall'asta giornalista, naturopata, insegnante di Yoga, di "Teoria e Musica per il Movimento" presso l'Istituto Superiore di Educazione Fisica della Lombardia, artista all'arpa, sempre sorridente e irrimediabile chiacchierona per gioco, seria e amabile per poesia. Amava Cremona e spesso faceva tardi nel salotto di Mario stracolmo di oggetti musicali e alla tavola di mamma Maria. Scherzava citando l'"Isola del giorno prima" di Umberto Eco, poeta semiologo che si lasciava affascinare indugiando su lontane preparazioni di tortelli come i calissoni di Quaresima. Termine antico ci spiegò che l'etimologia fa risalire al dialettale ganascione, parte della mascella che si dimena alla vista del tortello ma anche strumento musicale popolare, non ignoto nel barocco a cuochi e barbieri della pianura e conosciuto come colascione. Strumento a tre corde simile al mandolino ma anche ad un grosso raviolo. E poi per restare in tema approfondì la preparazione degli spaghetti alla chitarra, delle mandoline e ciuffolitti (da ciufoli o zufoli) abruzzesi, trombette e i "fidelini" (dal latino fides ovvero corde della cetra), si chiese quale relazione potesse esistere tra Stradivari e i ... raviolini!

Quel giorno introducendo le prime nozioni di Raja Yoga, l'esistenza del mistero del vivere e dell'essere coscienti fece sua la nostra cucina e ci costrinse a seguire una sua ricetta.

E impastava, incorporava, mentre rimestava, al pari di Maria la giudea, quella del famoso bagno, stemperava,

aggiungeva, toglieva, reimpastava, scolava. La creatura fu un enorme zuppiera di gnocchi bruni: mescolanza “avvantaggiata” per dirla alla ligure o “ascetica” di patate, farina e assafetida (il laserpitium romano e “sporco del diavolo” medioevale). Mentre ci serviva si avventurò in una complessa spiega scientifica sulle proprietà della assafetida, resina orientale dal forte odore d’aglio, usata anche come legante dei colori dai miniatori di codici musicali. Si profuse in una complessa spiega sul perché gli gnocchi crudi affondano e i cotti vengano a galla e ancor di più il fenomeno avviene se l’impasto è modulato con un bicchierino di grappa “volubilità di filosofie naturali o densità variabile?” disse “e Giorgio il chimico mi capisce!!!”. Ci guardammo increduli e affrontammo il pasto senza indugi; in attesa di benessere non disdegnammo complimenti in buona fede.



**Fasulén
a Cremona**



**Gagèt
a Crema**

Fasoulén e Gagèt

La maschera di Fasulén o Fasouleen misconosciuta ma ugualmente cara alla tradizione del carnevale cremonese è citata da Angelo de Gubernatis (1840 –1913) scrittore, linguista e orientalista italiano nella rivista delle Tradizioni Popolari Italiane, da lui diretta. Il burattino popolare a Bologna, che lo ha adottato, non è difficile identificarlo nel contadino cremonese, il mangia fagioli del Tassoni, che costretto per fame e miseria, si trasferisce nella città detta “la grassa”. La sua caratteristica è la semplicità che nei momenti più epici lo trasforma in fasulòn ovvero pastricciano e bonaccione. Il suo spirito si esprime tra volgarità argute nelle sue gaffe e assoluta sincerità quando vanta di sé l’esser “povero di portafoglio ma ricco di appetito”. Il suo aspetto inquieto e malinconico è sottolineato da una grossa voglia tonda che gli disegna il volto

Fagiolino indossa una berretta e una corta giacca “sportive”, sotto porta una camicia bianca e calze a righe bianche e rosse, abbigliamento simile al Gagèt cremasco che per distinguersi porta un copricapo e giacca “classici”, stessa camicia impreziosita da un ricco fazzoletto, stesse calze a righe bianche e rosse. L’aspetto di quest’ultimo è eclettico, multiforme sembra studiato per apparire più di quanto possa realmente sembrare.

I due nostri eroi, hanno in comune l’incedere impacciato nell’affrontare la città perché contadini abituati al quotidiano della cascina. L’uno Fasulin è alla perenne ricerca di denaro, di fortuna e di cibo, l’altro, Gagèt appare più fortunato o vuole apparire più facoltoso del cugino ostentando guanti bianchi, la gianèta (bastone da passeggio) ma soprattutto la sua grassa oca. In realtà anche Gagèt convive con l’atavico appetito nonostante una apparenza benestante e il suo soprannome che vanta disponibilità di “gaggi” ovvero di

possibilità finanziarie.

Non è difficile riconoscere nelle due maschere virtù e luoghi comuni delle due genti cremonesi e cremasche che si manifestano anche nelle ricette dei caratteristici loro tortelli. I Marubini cremonesi, graditi a Fasulén, offerti sempre in brodo e definiti “malinconici” dal cremasco Beppe Severgnini, hanno la caratteristica della sincerità nel loro impasto di qualità diverse di carni che serviranno per elaborare i cosiddetti “tre brodi” di cappone, manzo, maiale e verdure. La forma quadrata, solare, tórta, pare nascere dalla esigenza di Fasulén di piacere a tutti pur riconoscibile per quel fagiolo o voglia sulla guancia simile a quella che il marubino mostra al centro e che il Peri indica come la vera “fourma di maroubeen”. I ravioli cremaschi chiamati tourtej, golosità di Gagèt, sono come lui pretenziosi, vanagloriosi, eppur intriganti, sinfonici come lo stesso Severgnini proclama con voluta sicurezza ma forse segretamente consapevole di esagerata, snobistica, prolissità d’ingredienti. ... parola di campanile cremonese ...!

Pasta poverissima

La pasta ha assunto valore nelle ricette più fantasiose dedicate ai ricchi ma è anche ricco strumento di comunione per i più poveri, si potrebbe dire, lungo tutto lo stivale della nostra penisola.

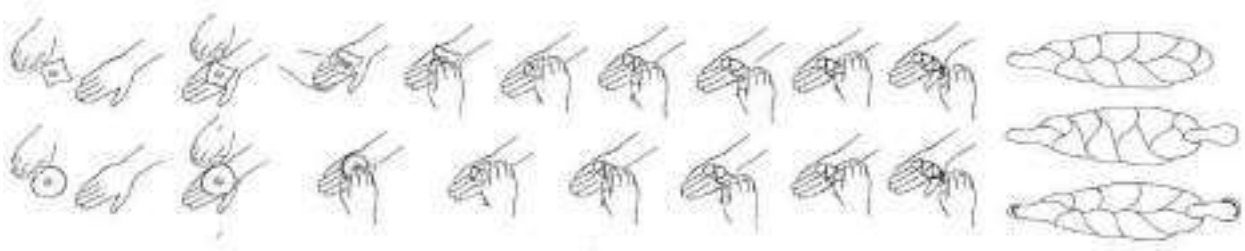
Turi, siciliano, stanco della “pasta ca’ munnizza” e dunque condita solo di avanzi di interiora di pesce, magari insaporiti con finocchietto, decise di emigrare. Giunse a Cremona, fu accolto con amicizia da Pino cremonese al quale raccontò la curiosa storia di Guglielmo Cuffitella, vissuto nel 1300 e beatificato da Papa Paolo III, nel 1537. Chiamato dal popolo San Raviolo, questi trasformò per miracolo il ripieno di un raviolo a base di segatura, destinato alla mensa dei poveri, in eccellente e gustosa farcitura.

Salvatore convinto di aver trovato la terra del Bengodi a Cremona si mise a tavola invitato dall’amico che volle dividere con lui un minuscolo piatto di “pasta sporca” ... pasta appena appena unta di poverissimo sugo di strutto. Tutto il mondo è paese, pensò, in attesa di miracoli futuri.

Pino e Turi, dopo anni si sono ritrovati in un anonimo supermercato ricco di offerte di cibo, hanno parlato di figli, di politica, di lavoro e di pensione. Si sono dimenticati incolpevolmente di quella poverissima pasta, miracolo di ricchi, sinceri impasti d’amicizia.

Tortelli con la treccia ... alla maniera di Sofonisba e di mia figlia.

I tortelli piacentini di ricotta, chiamati in dialetto “turtèi con la cua” hanno il ripieno di ricotta, grana padano, uova, noce moscata e spinaci: la caratteristica forma a treccia risale ad una idea del nobile Bernardo Anguissola, feudatario dei Visconti, che nel 1351, stupì il Petrarca, ospite nei suoi possedimenti in val Trebbia. Lontana discendente di Bernardo è la cremonese Sofonisba Anguissola (1532 - 1625), illustre pittrice italiana, allieva di Michelangelo e grandemente stimata da A. Van Dyck. Famosi sono alcuni quadri di Sofonisba in cui l’acconciatura a treccia dei capelli nella figura femminile è simbolo di unione, amicizia, ingenuità ma anche richiamo alla figura allegorica del serpente (ctonio) e del suo movimento riproducendo l’eterno ciclico ritorno e rigenerazione della vita.



Giungemmo ad Agazzano nella val Luretta, incuneata nella val Trebbia di Bernardo, ci lasciammo sulla destra la splendida Rocca del castello Anguissola per raggiungere la bella piazza del paese e arrivare a casa di Valeria. Cremonese, amante di sincretismi, agazzanese per motivi d'arte, musica ed ingegno, ci accolse con un sorriso, i capelli raccolti a treccia, ci mostrò con orgoglio il suo kindergarten.

In cucina, in nostra attesa, sobbollivano sublimi e irripetibili tortelli con la coda. Anima piacentina e spirito innegabilmente cremonese.



I

2020 FRITTI FRITTURE E FRITTELLE



Frittelle dolci e salate in via del sale: Rosina abitava con Fortunato nella piccola cascina accanto all'ingresso del trenino Decauville che dalle rive del Po trasportava argilla alle Ceramiche Frassi. La casa in Via Vecchia ora si trova a fianco del parcheggio della Coop. Pare impossibile che un luogo tanto anonimo come è tuttora, abbia segnato per Cremona epiche storie di guerra e pace come la famosa battaglia tra galere del ducato di Milano e della Serenissima. Nel luogo già nel 700 d.C. esisteva un “portus qui dicitur Cremona” da cui più di cinquecento anni avanti partì la sfortunata crociata di Federico II di Svevia. Luogo da sempre abitato da operai del mattone, pescatori e cavatori di ghiaia del Po e dal quale passarono feroci francesi, austriaci, irlandesi nella cosiddetta “Sorpresa di Cremona”. Stanchi giovani teutoni, senza più arroganza, in fuga da americani e partigiani, vi transitarono su umili carriaggi negli anni infausti dell’ultima guerra. Un racconto che avrebbe potuto meglio esporre il buon Talamazzini, novelliere di fascino, vivendo ed abitando la sua strada del sale. Un andirivieni, un gira e volta di bandiere gruppi e formazioni arrivate e dipartite in sfrigolante disordine e pacificante silenzio dopo rigonfiamenti di vittoria o turgore di sconfitta. La Rosina amava ricordare la mamma con un impasto di semplici ingredienti che mai avrebbe creduto provenire da tradizioni classiche di ricette narrate da Magnete e Cratino, storici della cucina del 500 a.C. : millenari *teganites* cotti fritti maniera rimasta tale nei pancake anglosassoni.



Gli s'ciounféen della Rosina nascevano da impasto di farina con uova, latte e zucchero o semplicemente con acqua e miele in tempi grami, sbattuti con la frusta e messi a friggere in olio o strutto. Facili da fare, difficili da portare a equilibrio: li chiamava "piirla e vòlta" e li offriva agli innocenti bambini scalzi nell'aia in attesa che potessero imparare a sognare dolce da grandi.

Articiocch fritti della Rosina : Il carciofo è simbolo del peccato originale e della Passione di Cristo. Per gli Arabi il carciofo era un simbolo galante, com'è scritto nei versi del poeta dell'undicesimo secolo, Ben al-Talla, nei quali il frutto, la alcachofa, assume un genere femminile. "Figlia dell'acqua e della terra, la sua abbondanza si offre a chi la sospetta chiusa in un castello di avarizia. Sembra, per il suo biancore e per l'inaccessibile rifugio, una vergine greca nascosta in un velo di spade". Guerriero errante o dolce donzella, nel nostro paese il carciofo non ha avuto il potere di evocare tali figure poetiche, al contrario, oltre ad essere sinonimo di persona sciocca e di naso grosso e deforme, la sua immagine è stata utilizzata come metafora del potere strategico dai Duchi di Savoia durante il Risorgimento nella celebre frase ..."l'Italia è come un carciofo: bisogna mangiarla foglia per foglia". A Cremona nella porta del chiostro in legno della chiesa di S. Sigismondo sono scolpiti i « tre carciofi in fiore» col motto tedesco MIT ZAIT, che significa: col tempo (fiorirò).



Simboli Francesco Sforza portale in San Sigismondo



De_Sphaera_Allegoria_sigismondo Sforza

Carciofo dunque simbolo eclettico di filosofie, politiche, comportamenti ... cucina.. Culla di una delle fondamentali componenti della tradizione giudea a Cremona, la gastronomia si è fusa con le tradizioni cittadine nel lunghissimo periodo che vide gli ebrei a Cremona (1278-1630). L'antichissimo, mangiar "giudio" interprete principale della " festa del Purim" si esprime nel, carciofo alla giudia, che ancor oggi è vivanda tipica romana. Il carciofo alla giudia, che alcuni frettolosamente indicano come carciofo fritto, deve essere prima scomposto in spicchi o intero, preparato con limone, scottato o lessato anche se ciò non piace all'Artusi, magari arricchito in farina e uovo (che non sempre sono presenti in una cucina povera) e fritto solo successivamente. La Rosina sapeva fare gli articiocch (carciofi) fritti secondo la arte culinaria ebraica. Dalla finestra della cucina della Rosina si può vedere ancora oggi il forno in cui i mattoni d'argilla venivano portati a calore e i vapori e profumi del Po in essi contenuti sfuggivano dalla imponente ciminiera: luoghi di fatiche lontane e di più recenti ritrovimenti musicali e cinematografici all'aperto ... fritto misto di amabili storie cremonesi.

Fritti musicali sul Verbano: non è difficile trovare, tra le innumerevoli biografie di musicisti, golose ricette in cui il fritto fa da padrone. Giuseppe Verdi amava crocchette fritte nello strutto annegate in brodo di carne, così come era goloso di torta frita; Rossini godeva delle sue uova cucinate a frittata con disparati condimenti; Puccini prediligeva cacciagione frita; Ponchielli era affezionato a fritti di ambolina (alborella), pesce gatto, carpe e anguilla; Umberto Giordano, che amava di buon mattino, navigare il lago Maggiore con la sua barca « tirlindana », pare fosse particolarmente fortunato nella cattura di lavarelli, coregoni e persici che poi faceva cucinare fritti nella cucina della bellissima villa sul lago a Baveno che chiamava "Fedora" a ricordo di una sua celebre opera. È del Giordano addirittura il poema "La cena delle beffe" opera del '24 in quattro atti libretto di Sem Benelli in cui la presenza del cibo accompagna attraverso il subliminale e la musica la narrazione del dramma: una narrazione poetica del lago che paradossalmente passa dalle armonie musicali di Stresa alla "stanza del vescovo" di Piero Chiara e al suo funerale raccontato da uno straordinario Fò. Suggestioni di un luogo che turbarono Bernard Shaw, Byron, D'Azeglio, Flaubert,

Fogazzaro, Goethe, Hemingway, Rosmini, Manzoni, Mann, Wagner, Toscanini, Verga e Stendhal. Ci affrettammo quella mattina di fine '900 all'inaugurazione della mostra di strumenti musicali, c'erano sindaci, assessori, personaggi importanti cremonesi e del luogo, c'era il maestro Gavazzeni accanto al famoso liutaio Morassi e a Maggi insegnante di violino della Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona.



Non mancavano la tavolata dei rinfreschi e i sorrisi ossequiosi di scrupolosi addetti al cerimoniale. In bell'ordine, catalogati in moderne vetrinette, gli strumenti musicali raccontavano la storia di una tradizione musicale che, solo lei, può portare a sintesi singolari suggestioni. Villa Fedora, appena restaurata, rivelava attraverso oggetti metaforici come i marchingegni musicali, storie di vita, ma anche l'ossimoro alchemico che vide concatenarsi nella palazzina storie di lirica serenità a lugubri eventi di drammaticità durante la seconda guerra mondiale. Mio fratello, sensibile molto più di me alla narrazione musicale, sembrava rapito così come Mario a cui era dedicato parte dell'evento. Ci sorridemmo mamma Maria ed io quando con fare scaltro ci allungammo indecorosamente su vassoi ancora intonsi di crocchette, frittatine, vol au vent e profumati coregoni fritti.

Fritti musicali sul Lario: avevo 12 anni quando il m° Ennio Gerelli, fondatore dell'Angelicum e della Camerata di Cremona, scelse Mario, mio padre, tra i violini dell'orchestra. Compagine che avrebbe accompagnato i più grandi della lirica del tempo nella manifestazione che titolava "Parata della canzone Italiana" nella fastosa Villa Olmo e nell'Arena del Teatro sociale a Como. Alla manifestazione trasmessa in Eurovisione partecipavano i più grandi cantanti del periodo Anna Moffo, Renata Tebaldi, Mario Petri, Gloria Dary, Giulietta Simionato, assieme a Gino Bechi, Giulio Fioravanti, Mario Petri, Giuseppe Campora, ... Si cantavano canzoni di "musica leggera" con grande sconcerto, di puritani dell'arte lirica e del "bel canto". Lo stesso Puccini a suo tempo aveva deplorato queste libertà in Caruso che amava interpretare a suo piacere "o sole mio...".

"C'è una bella differenza... "origliai la discussione di due pasciuti clienti, due tavoli più avanti, nella trattoria in cui ci fermammo per cena. " ... è tutto un altro sapore, perbacco! c'è una bella differenza, è quasi una disfida musicale! " recitò chi mostrava d'esser più acculturato." C'è una bella differenza tra un fritto di coregone bondella e un coregone lavarello dorato a frittura! ... non so se mi spiego!" esclamò questi con

convinzione.

Fritti musicali e frattaglie: abitavamo in Via Chiara Novella, la strada che unisce S. Ilario a San Paolo costeggiando il Corpus Domini, monastero fatto costruire da Bianca Maria Sforza nel suo stesso palazzo che tutti conoscevano col nome di “Chiara Novella”.



Luogo di lussi e preghiera ai tempi d'oro del ducato, dignitosamente vissuta negli anni del dopoguerra era nota come la strada del “Casermone” in cui gli alloggi di Bianca Maria ospitavano storie dolorose di povertà ed emigrazione. Passando a mezzogiorno per la via, come non lasciarsi affascinare dal ricordo di profumi poveri di cucina e , ad alto volume, preannunciato dal cosiddetto “uccellino della radio, sentire una radio friggente il quotidiano “Gazzettino Padano””? Luogo matrice che il filosofo Eraclito, osservando l'immutare nel tempo, avrebbe giudicato con un categorico “*panta rei,*” . Al 13 dunque della strada, la mamma sarta assecondata da un nugolo di sartine canore (sforzesche monache post litteram) , offriva a nostrane ed esigentissime clienti le sue elaborazioni estetiche. Quel pomeriggio arrivò nonna Amelia, sua figlia e la nipote a “provare” gli abiti che la bravissima Maria stava cucendo loro. “Giorgio, tu devi studiare chimica e poi verrai a lavorare da me ...” la sua era una ditta, nota ai più in località “Mezzano” di là del fiume, che, attraverso un sistema “ a frittura”, separava e purificava oli e grassi da misere frattaglie. “Giorgio, andiamo a giocare? Mi disse la nipote, bella ragazzona, aria ribelle, di qualche anno più grande di me”. Il camerino di prova aveva un grande specchio, spilli ovunque, profumo di fritto giungeva dalla strada o forse era la gustosa preparazione della vicina di casa che , inconsapevole dell'Artusi, preparava la sua “zervella frita?” Ad un attacco del violino di Mario rispose un gorgheggio divertito di Amelia, dalla bella voce impostata, che evidentemente non stava ancora provando abiti. Mina Mazzini, la ragazzona, divenne una grande cantante ed io, per motivi indipendenti dalla mia volontà, non andai a lavorare per sua nonna.

Epica di una minestra di frattaglie fritte: Coratella è il termine con il quale si indicano parti delle interiora degli animali di piccola taglia come agnello, coniglio o pollame. Il Peri nel suo Vocabolario del cremonese la identifica ai fideghin (fegatelli) interiora di animali minuti che non hanno il fegato distinto dalle interiora. Le rigaglie di gallina ruspante erano servite già dai tempi dell'antica Roma, secondo Apicio. Lo storico nel suo De Re Coquinaria consigliava metodi di frittura e preparazione dei preziosi fegatini così come James Joyce nel suo “Ulisse” esaltava Leopold Bloom il consumatore goloso che “ mangiava di gran gusto le interiora di animali e volatili, Gli piaceva la spessa minestra di rigaglie, fegato fritto ...che gli lasciavano nel palato un fine gusto di urina leggermente aromatica”. Ogni anno il Corpo Bandistico "Giuseppe Anelli" - Orchestra di fiati di Trigolo (CR) si ritrova nel vasto salone della scuola elementare del paese per festeggiare la tradizione di una rinnovata amicizia e i passati successi con una superba minestra di frittura di fegatini. Si rinnovano armonie plebee e istinti colti nel gioco dello scherzo musicale, delle parole scambiate, dell'avvicinarsi di pensieri sereni. E poi non mancano i salumi, le carni, i ricchi contorni a cui seguono i dolci più diversi preparati dalle abili mani delle musicanti. Tutto pare essersi fermato a sensazioni che nulla

hanno a che fare con il moderno freddo sentire e l'orrore di una società che vive solo di cultura televisiva. Sembra chiosare Pietro Aretino (poeta, scrittore, drammaturgo 1492 – 1556) “Il chiacchierare in quel tal modo non stanca mai è come il limone che si sprema nella coratella frita in padella ed il pepe che vi si spolvera sopra...”

APPENDICE ovvero storie di fritti in aggiunta

Nel laboratorio dei fritti : “*io cucino senza la chimica!*” disse il saggio gourmet orgoglioso di antiche e segrete preparazioni. Misurò con precisione la temperatura, versò la farinosa leccornia pastellata nell'olio friggente, e mentre questa pareva sobbollire emettendo frizzi e vapore, la natura operava raggiungendo il “punto di fumo” accompagnato a complesse reazioni delle molecole a contatto con l'aria. Mostrò con fierezza il prodotto della sua arte, ne vantò sapore, profumo e colore e ribadì che mai avrebbe usato la chimica nella sua cucina. Non s'avvide che essa era già presente ... da sempre. E la storia sembra continuare con un la pubblicità televisiva in cui avvedute massaie, giovani palestrati, finti farmacisti, attori empatici che sembrano ostentare titoli scientifici, vantano nei cibi , antiossidanti, vitamine, probiotici, alcolici ... biasimando calorie, zuccheri, glutine, lattosio, olio di palma, colesterolo... Mi sovvenne Rodolfo II, il Vertumno ...



ristorante Vikarka. fedele ricostruzione del laboratorio alchemico di Heinrich Khunrath Amphitheatrum sapientiae aeternae 1595 - luogo di ermetici esperimenti di Rodolfo II , il Vertumno

Un forte rimprovero mi raggiunse dal professore: “*non si cucina in laboratorio!*” .Così si esprime il docente di chimica dell'Istituto Tecnico entrando come una furia nell'asettico laboratorio che io avevo attrezzato a posto vivande per riscaldare il panino. Cibo da ingurgitare nei pochi minuti dell'intervallo di mezza mattina. Il Bunsen era acceso sotto la classica reticella e così la muffola stentava ad andare a temperatura; aggiunte di sale da cucina (... sodio cloruro per chimici pignoli) e poche gocce di olio rimasto da una precedente analisi completavano la semplicità degli ingredienti. (già nel 1753 il chimico Boerhaave descriveva il suo panis teganites (τηγανίτη) , frictus (φρυκτός) ovvero pane fritto in padella, spuntino consumato nel suo laboratorio per necessità e virtù). Ingenuamente non m'avvidi che, al giorno d'oggi , effettivamente un laboratorio di chimica moderno non dovrebbe trasformarsi in una cucina ma quel profumo di pane fritto e tostato, intenso, avvolgente che avrei descritto con una precisa formula chimica alla lavagna, mi lasciava perplesso rispetto alle certezze del mio carismatico insegnante.

Fritti prosaici d'aneddotica radical sabauda: Giovanni Bellini , mio bisnonno, scriveva sul « Corriere di Cremona », testata poi mutata nel 1883 in quella de «La Provincia* direttore Ettore Sacchi (1851-1924). Questi, amico di Turati e Bissolati, antimonarchico e radicale, tronfio di anticlericalismo, difensore di libertà, convertito interventista, parlamentare e ministro fu uno dei protagonisti della storia cremonese e d'Italia a cavallo del secolo. Giovanni, secondo la tradizione di famiglia che spesso trasfigura abbondando i ricordi, era quello che “scriveva i discorsi di Ettore “ quando quest'ultimo infiammava i banchi del giovane Parlamento Italiano. Gaudente, e frequentatore a debito di taverne, Giovanni si spense afflosciandosi su un tavolaccio d'osteria in una chiazza di vino e rimasugli di profumatissimi gratòon fritti, avanzi della preparazione dello strutto. Meschino finale di una storia irraccontabile se questa, alla ricerca di riscatto, non

fosse continuata con le amabili vite dei figli. Tra questi Mario, studente di disegno alla famosa scuola voluta da Giuseppe Sigismondo Ala Ponzzone (1761-1842), per carità di un anonimo benefattore cremonese, non fosse approdato, appena dopo la prima guerra mondiale, agli uffici della rinata FIAT di Torino. Fu assunto e il primo incarico fu quello di partecipare al progetto del Treno Reale. Fiat nel 1928 vinse il concorso battendo Ansaldo, Piaggio e Breda e l'incarico di progetto fu affidato a Giulio Casanova artista e docente dell'Accademia Albertina: arredo aulico ricco di fregi, stucchi, ori e legni preziosi. Al meticoloso Mario fu affidato l'incarico di disegnare e realizzare la toilette per la carrozza reale ovvero il gabinetto del Re: fu un lavoraccio: contatti intensi con i Ginori a Milano per le ceramiche, studi di grafica ed ergonomia per la complicazione di trovar posto adeguato al micro-bidet fortemente voluto da Elena di Montenegro, storie di segreti inconfessabili su personali metabolismi regali ...



Mario Bellini - progettista

Treno Reale costruito per il re Vittorio Emanuele III nel 1928. Nel 1925 fu indetto un concorso per la realizzazione di un treno di gran lusso destinato ai viaggi ufficiali. Fiat partecipò e vinse, battendo Ansaldo, Piaggio e Breda sia per la sua grande esperienza nelle vetture di lusso che per l'abilità artigianale dei carrozzieri della ditta. L'incarico di progetto venne affidato a Giulio Casanova, artista liberty e docente dell'Accademia Albertina tra il 1920 e il 1940. Per quanto riguarda gli interni il risultato fu un arredo aulico, ricco di fregi, stucchi, ori e legni preziosi. Alle tre vetture principali lunghe quasi venti metri (una per la Regina, una sala da pranzo e una per il Re, quest'ultima distrutta nel secondo conflitto mondiale), se ne aggiungevano altre nove, costruite dalle SMCS di Savigliano, destinate ai principi e ai nobili del regno e pensate in un'ottica assai più moderna, con arredi meno classicheggianti. Dopo la guerra, nel 1949, in breve tempo furono ricostruite le carrozze distrutte, riparate quelle danneggiate.

“alla fine dell'impresa stanco ma appagato” mi raccontò lo zio Mario “ mi sedetti sull'orinale reale e addentai con soddisfatta avidità un panino con batsoà (zampetto di maiale fritto) che richiamava il profumo dei zanfètti fritti che mamma cucinava in occasione della annuale macellazione del maiale a Cremona.”

Torta frita salata , ciccioli e spalla cotta: Mondo è paese, sembra recitare la moderna globalizzazione che vuole cibi comuni in luoghi di ben lontane tradizioni. Dal nostro Po ai laghi lombardi alle lontane terre sicule di Federico II e ritorno il racconto del cibo è circolare. Mastro Teodoro di Antiochia, filosofo, “strologo” e chimico speciale alla corte di Federico II (1194-1251) , nel 1238 durante l'assedio di Brescia, perde disputa con Rolando cremonese [1178c.-1259] , colto frate domenicano. La storia dell'incontro e della disputa taluni immaginano si fosse completata a tavola accompagnata dal ricordo del viaggio, duecento anni addietro, di Liutprando da Cremona, inviato da Ottone I di Sassonia alla corte di Costantinopoli, in cui si dimostrava l'inferiorità della tradizione filosofica dell'Imperatore d'Oriente che non disdegnava cibarsi di frittiture d'agli, porri e cipolle . Il desco, alla tavola dello svevo reale pare fosse imbandito da leccornie descritte nei ricettari di cucina voluti da Federico II e nel Liber de ferulis di Giambonino da Cremona. Non potevano mancare l'**aschipeschia**, anguilla frita, “**muttajjan suffrixata o frixa**” , sorta di fritto ottenuto da nostrana spalla cotta o grasso di maiale (**Ciccioli e gripule**) . Contorni salati si accompagnavano alla “**chizzòola**” ovvero “**torta de foliata**” focaccia salata fatta con farina stemperata in acqua e lardo e fatta cuocere in padella, frita in olio di lino per palati ricchi come usano le genti rivierasche del Po. Anna Moroni , protagonista attenta di

tradizioni culinarie in TV, si abbandona al gusto nostrano decantando la “Torta frita di Cremona” che consuma con salumi e strutto così come amava intrattenersi Pavarotti a dispetto di diete dimagranti impostegli quasi con forza. Fritti che accompagnano e facilitano l’amalgama di sapori e sensazioni di anime diverse: rileggo Pirandello: “... essi badavano ai prosciutti e ai pezzi di lardo, mentre Nicola sorvegliava nel calderone i lardelli bianchi che si squagliavano, diventando strutto e siccioli, Pasqualina, sopra un angolo del focolare, faceva friggere ... e poi Grazia aveva lungamente atteso e sperato di unirsi a Pietro e una notte, dopo aver faticato a preparar focacce, ...“. E se quella focaccia fosse il “pane câ meusa frita“ che Adriana ed io , assaporammo ...ant’anni fa a Palermo fermi all’ingresso della “Zisa” immaginando Federico II, innamorato di Cremona ma non sempre contraccambiato?. Alimenti d’amore, da street food o principeschi, con un po’ di fantasia e rimpianto possono diventare protagonisti di desideri erotici, culinari o platonici ... che ai più, amanti , italici gourmet o filosofi curiosi, piaccia per congruenza frita.

Fritoule dolci: Secondo il Peri, autore del dizionario Cremonese Italiano, si aggiungano alla fritoula (vivanda di riso impastato con farina) minuzzoli di mela (poumm) ma ancora mele affettate in tondo, cavatone il torsolo (croustòn) avvolte nella paniccia (pastina) e fritte ovvero arrostate (róustii intransitivo di metter a ròst). Le frittelle a Cremona sono da tempo memorabile anche le fritoule dolci, si friggono nello strutto (sònza) o nell’olio e sono a base di farina impastata anticamente anche con mela (fritoule de’ poumm) o riso o vermicelli ed hanno la forma sferoidale della polpetta o la torta più stravagante denominata bertoulina. Non potevano infine mancare al dolce desco “lattughe” a figura di galani (da antico francese gale ‘fiocco, ornamento”) ottenute dalla stessa farina stemperata con zucchero ed uovo e stesa a mattarello prima di farne frittura in buono strutto. La lontana Injera di origini africane diventa Crescentina a Napoli e S’ciounféera o s’ciounféen a Cremona: “frittella che cuocesi in olio, burro, istrutto (sònza) che nel cuocere lievita, cresce in altezza e si gonfia”. Secondo etimologi della cucina che si richiamano alla cucina bizantina per le dolci frittelle di carote e rivisitata da Mastro Martino nel quattrocento, le frittelle hanno origini cremonesi. Importate a Venezia da Giambonino da Cremona, medico e studioso di fine 1200, rettore nel 1262 all’Università di Padova della facoltà di fisica e scienze naturali. Giambonino, originario di Gazzo di Pieve San Giacomo sulla via Postumia, stampa a Venezia il “Liber de Ferculis ed condiments” che contiene la traduzione latina di parte della monumentale enciclopedia dietetico-gastronomica del medico iracheno Ibn Jazla di Baghdad. Dal trattato di Giambonino si riconosce la “zelabia” arabo persiana come la progenitrice della frittella e tanto è il successo tra i veneti che i “fritoleri” nel Seicento creano una corporazione tramandando i segreti della dolce frittura (“bocon da poareti e da siori”). Ringraziai mentalmente il buon Giambonino, chimico d’antan, mentre eccedevo con una pioggia di zucchero al velo sopra una frittella a forma di globo dorato pensando a Giuanéen, eroe cremonese che tutti riconoscono come quello “dé la Bàla”.

Fritti da musicare e temperare : A Cremona i fritti hanno una storia centenaria di dolci nati dalla tradizione colta arrivata dall'Oriente o plebea, golosa e semplice nata a ridosso delle mura tra la città e il grande fiume. I fritti sono talmente complessi nella loro apparente semplicità che sembrano aver trovato la vagheggiata quint'essenza del sapore con cremonesi aggiustamenti applicati a ricette venute "da via". Un buona frittura sembra cantare un rigo musicale accanto a delicati scrosci sulla rena di lombardi luoghi d'acqua e immediatamente dopo esagerare come una alluvione in seguito ad una piena. Potrà l'ingenuo alchimista individuare la formula di struttura di uno spirito tanto bizzarro e brillante quanto intemperante, sonoro e aulente ? frittura e linguaggio sembrano trovare in un buillon primordiale un comune formulare in „La lingua, come la realtà, è vendicativa: o la pensi o sei pensato. E se sei pensato, sei fritto.“ (Aldo Busi) e potrai così abbandonarti al goloso rinunciatario destino sino a che, sazio di aurei rosolati, potrai solo allora ribellarti in compagnia di Aristofane (I friggitori. 420 a.C) “... mi è venuta la nausea a furia di mangiare frittura; per farla finita con le alici, portatemi piuttosto un fegatino o un pò di cotenna di un giovane cinghialeto; altrimenti, una costatina, o la lingua o la milza o l'intestino digiuno; ovvero portate qui il ventre di una porcella da latte castrata sul finire dell'estate, insieme con panini tiepidi.“ e poi , finalmente rasserenato, potrai accorgerti leggendo Calvino (da Se una notte...) di “odore di fritto che aleggia ad apertura della pagina, anzi soffritto, soffritto di cipolla”... “o di fiori di zucca (da Romanzi e racconti)” e forse poi rappacificarti per gusto e profumi pensati per paradosso.



FRUTTI DI BOSCO E SOTTOBOSCO

Il castagno e i cento cavalieri sosp.

Nell'agosto del 1236 Federico II di Svevia, di ritorno dall'impresa in Germania contro il figlio Enrico, e dopo il matrimonio con Isabella d'Inghilterra, entrò acclamato in Cremona difesa da un lato dal Po e dall'altro da grandi foreste di castagneti o castagnini che si inoltravano sino alle colline della piacentina Vernasca. Da questo momento e sino al 1250, la città svolse il ruolo di capitale sovrana per l'Italia settentrionale . L'imperatore soggiornò in città non meno di diciotto volte nel palazzo imperiale vicino al monastero di S. Lorenzo, e favorì lo sviluppo della città industriale, artigianale, commerciale. Cremona in quel

periodo vantava la presenza di banchieri in grado di anticipare forti somme di denaro all'imperatore, che per questo permetteva loro di importare merci pregiate dalla Sicilia. L'isola fu tanto amata da Federico che la volle dimora, dal 1239 al 1250, nel poderoso Castello Ursino a Catania. A pochi chilometri dal castello, ubicato nel Parco dell'Etna, si può ammirare ancora oggi il Castagno dei Cento Cavalli, albero di castagno plurimillenario, a cui è legata la leggenda della misteriosa regina Isabella e di cento cavalieri con i loro destrieri, che, si narra, vi trovarono riparo da un temporale. L'insolita favola laica, arricchita di elementi piccati, nutrita e coltivata dagli abitanti del luogo, narra di una notte "avventurosa d'intensa passione" della **regina** con i suoi devoti cavalieri. Se ne videro di tutti i colori tra verdasse, sirie, pomerigge, selvatiche, rubiette, croate, marubie, rusbelle, carroni e marroni, e ancora tanti afrori potrebbero raccontare murisiole, bracalle, pugnanti, savary d'oca o d'Gurg e bracalle dalle tante, diverse, inenarrabili sfumature di godimenti, gusto e profumo di castagna.

Mai l'Imperatore, per tutti "stupor mundi" avrebbe dato retta a maligni sussurri soprattutto quando la storia trovava spazio all'interno di un regale castagno, simbolo di onestà, verità e dedizione amorosa... non si trattava certo di un volgare ippocastano! Si disse con malcelata malignità!

Marroni in Piazza

L'attuale Piazza Stradivari era denominata "Platea Capitanei" tra il XIV e il XVI secolo perché ospitava la torre e l'edificio del Capitano del Popolo. Venne poi chiamata "Platea Parva" nella mappa prodotta da Antonio Campi e poi nel 1853 Piazza Piccola, per le sue dimensioni ridotte rispetto alla Piazza maggiore, la piazza del Comune. Il modernismo volle la piazza decorata dalla facciata del palazzo della Camera di Commercio con marmi colorati come la bandiera bianca rossa e verde, dal Palazzo dell'Adriatica, dal palazzo della Banca d'Italia, Casa di Bianco e Sovrana. Metaforici mostruosi Baobab che crebbero già dai primi anni del XX sec forse per l'assenza inconsapevole del piccolo Principe che Antoine de Saint-Exupéry immaginò a difesa di una rosa che sarebbe appassita sopraffatta da scelte politiche, belliche e forse anche soprattutto solo umane.

Nessuno venne in soccorso alla Piazza, si tentò un restyling aprendo negozi alla moda, bar, si progettò un giardinetto irrorato da storni incontinenti ed abbellito da statue riciclate a loro volta sostituite da uno Stradivari improbabile ed umile ... a detta di alcuni.

Chi cremonese arriva in Piazza, dopo essersene allontanato anni fa, non può non ricercare con occhio smarrito il luogo che fu per anni il principale e pur inconfessabile nodo d'incontri cittadini, uovo alchemico direbbe sottovoce il Trimegisto. Al centro della Piazza l'Edicola della Pinin e della Cia si mostrava come luogo laico d'incontri culturali e paesani: il Corriere s'integrava al Corrierino, La Provincia di Fiorino Soldi che sognava il grande fiume, le raffinate intuizioni dialettali di Dacquati, le riviste Grand'Hotel e Bolero Film macchine di sogni per protagonisti convinti del Boom italico...

Al profumo Saturnino di stampa si mescolavano spesso i gorgheggi intonati di un eclettico Campanini, macellaio e tenore per solo amor dell'arte e il forte sentore di caldarroste, ciouccaroi e patuna (castagnaccio) offerte dal Cireneo, venditore di strada e ultimo lettore del Liber de ferculis di Giambonino da Cremona e delle sue ballottae: polpette di castagne o narrazioni ammantate solo di verosimiglianti verità.?

Pare banale ora la chiosa ma va egualmente espressa: quanto l'umile castagna e il suo cuore racchiuso in un baccello di spine sembrano metafore di storie non raccontate, di sensazioni inesprese, di raffinate sintesi costrette da inesauribili ricordi.

Tartufi, prurigini gastronomiche e non solo ...

Il tartufo era talmente ricercato dagli antichi che si racconta che gli Ateniesi avessero accordato il diritto di borghesia ai figli di Cheripe per aver inventato una specie di intingolo a base di tartufi, conosciuti già dai greci come hydnon (pioggia) e hydnum (i cosiddetti tuber

di Plinio).

La storia ci suggerisce che Nerone, amico dei Varo cremonesi, condividesse con loro tavola, imbandita di leccornie al tartufo definito dall'imperatore "cibo degli dei" dal singolare mefitico profumo. Nella contesa tra Vitellio e Vespasiano nel 69 d.C. successiva alla morte di Nerone, Cremona fu messa a ferro e fuoco ma fu misteriosamente risparmiato il tempio della dea Mefite, ante moenia, la protettrice delle paludi e dei loro miasmi pestilenziali (nei gas di palude si trova l'acido solfidrico dovuto alla decomposizione delle proteine contenenti zolfo da parte dei batteri, lo stesso gas di decomposizione dei tioingredienti della flora fungina). Nei giorni di pioggia nelle "coste", alture che disegnavano la palude padana e ricche di salici e pioppi, già al tempo dei romani, si raccoglievano tartufi nati come si soleva dire ex putri, cioè dalle sostanze marcescenti, per riti purificatori e salvifici. Nel medioevo il Canone di Avicenna (ca. 980-1037), tradotto da Gerardo da Cremona descrive gli effetti taumaturgici del misterioso frutto trattato dai più come "cibo delle streghe", "sterco del diavolo", germanizzato in "der Teufel", definizione tra le meno prosaiche, che si credeva proliferasse presso nidi di animali velenosi e cadaveri in putrefazione.

Nonostante ciò non mancavano gli estimatori come Papa Gregorio IV, Sant'Ambrogio e lo stesso Leonardo da Vinci, ospite fisso alla corte degli Sforza e dei Medici.

L'umanista di origini cremonesi Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, nel suo *De honesta voluptate ac valetudine* (1468), esalta come "mirabile il fiuto della scrofa" nell'individuare, nel sottobosco sulle rive di fiumi come il Po, il profumo del tartufo a cui dà giustizia accogliendolo in cucina e definendolo: "un eccitante della lussuria ...perciò vien servito spesso nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere". La moderna ricerca ha confermato le osservazioni del Platina dimostrando la presenza del tartufo di un potente eccitante sessuale come l'androstenediolo.

De gustibus non est disputandum ... si dice quando questi cambiano, soprattutto quando sono innovazione o anche solo decisione di potenti: Caterina dei Medici (1519-1589), influencer ante litteram, fece apprezzare alla corte di Francia il tartufo bianco e il violino dei cremonesissimi Amati e da allora tutto in cucina e in musica cambiò sapore e godimento. Non si fece pregare il nostro Ugo Tognazzi quando nelle pause de "Il tartufo di Molière", gli chiesero di declamare con arte la sua ricetta dell'uovo al tegamino con tartufi, sintesi sincera di gusti e musicalità.

Quasi una anticipazione ante litteram di "Amici miei", quella sera, pasciuti e un po' brilli uscimmo dalla trattoria in riva al Po che ci aveva offerto un sontuoso piatto di riso al tartufo, un vero elisir. Erano gli anni sessanta... altri tempi! Scherzi tra amici erano d'obbligo per finire la serata: si usava, lo racconto vergognandomene un po', lo scherzo telefonico. Il "predestinato" tra di noi, afflitto e stregato da costante mal d'amore, aveva da noi avuto il numero di telefono di una ragazza (ovviamente un numero inventato al momento) e sollecitato a telefonarle avrebbe potuto confessarle il suo amore con la sicurezza di esserne corrisposto. Ci appostammo seri davanti alla cabina telefonica. Il prescelto (il tartufo diremmo ancora tra una grassa risata e l'altra) entrò, fece il numero, parlò, si fece serio ... ne uscì mortificato, "che strano", disse "mi ha riempito di insulti!" Intingoli profumati di vita vissuta? Teufel!

Fragole rosse

E' la nebbia l'aria di Cremona ed è solo lei che potrebbe raccontare ciò che riaffiora da storie lontane perché solo lei forse sa meglio sfumarne la memoria smussando antichi rancori. Il ponte sul Po era stato abbattuto dai bombardieri alleati e un fragile ponte di barche sulla via del Sale lasciava lentamente passare le truppe tedesche in ritirata.

I carri di legno stracolmi di soldati stanchi e feriti arrancavano sulla strada di terra battuta e attraverso la città si dirigevano, sulla via Brescia e la via Mantova, verso il Garda e il

Brennero.

A fine guerra, in molti, ignari d'abomini, rimase il ricordo pietoso di quei visi sporchi e stanchi che poco avevano da spartire con l'orrore di canti patriottici, malsani valori guerrieri, annientamento di giovani vite.

L'italiano stentato non lasciava dubbi: "manciare" disse il ragazzo con l'elmetto di traverso e aria furtivamente spaurita. Il nonno, sellaio provetto, carattere forte, se lo portò in casa, nonna e le figlie lo medicarono, lo rifocillarono con le poche risorse dell'orto di guerra, lo salutarono con un sorriso mentre si allontanava per la via Giuseppina. Sembrava proprio un tedesco... confidò d'essere Ceco costretto a cambiar patria per superiori verità e persuasioni.

Passarono circa trent'anni da allora e in quella sorprendente e insieme straordinaria lettera proveniente da Chrudim (Rep. Ceca) una grafia colta in un tedesco essenziale ricordava quell'incontro, il grande fiume, la città nebbiosa, l'uomo dal grembiule di pelle sulla porta del negozio di collane equine, e quel gustoso unico piatto di rosse fragole al vino.

Formule di chimica atomica che evolvono dall'Athanor all'Uovo alchemico sino alla sublimazione dell'essenza vitale: chissà, forse, se l'aria nebbiosa addensasse ancor più, si capirebbe che sono sufficienti solo poche fragole rosse per realizzare la pietra dorata dei filosofi.

Frutti di bosco sosp

Vincenzo Campi, (1530-1535 ca./ 1591) pittore, vive il Rinascimento negli anni della Lombardia di Carlo Borromeo e papa Sfondrati descrivendo il suo tempo con immagini popolarie e buffonesche ispirate alla coeva pittura fiamminga, alla ricerca di significati autentici e naturali. Accompagnate dal sorriso rassicurante delle popolane di Vincenzo, spiccano composizioni contenenti tra varia frutta e verdura, mirtilli, ribes, lamponi e fragole, perfetti nella loro consistenza come Rinascenza richiedeva (interessante far notare come il Caravaggio in pieno Barocco utilizzerà diversamente lo stesso soggetto che ormai ha superato la maturazione per meglio descrivere con la vanitas l'evoluzione e la decadenza del secolo successivo)

A differenza delle donne di Vincenzo le cronache della controriforma barocca riferiscono di donne miserande che si sostenevano con una alimentazione poverissima fatta di erbe e soli frutti del sottobosco e per questo erano spesso in preda ad allucinazioni, e fuori di senno, quasi mostrassero di essere in preda al demonio. Il fenomeno non raro nelle nostre campagne poverissime fu anticipatore della stregoneria, frutto di aberrazioni nate da convinzioni sociali e religiose ma più spesso dalla paura del potere alle donne. In molti centri rurali la donna era la depositaria di importanti conoscenze legate all'ambiente, esse sapevano raccogliere e utilizzare prodotti legati alla natura e impiegarli con efficienza sia in cucina sia nel pronto soccorso con la preparazione di medicinali. I prodotti della raccolta spontanea comprendevano frutti di bosco, erbe, funghi, castagne e non erano infrequenti le elaborazioni di ricette povere ma sostanziose accanto a bevande di frutti di terra ricchi di vitamine contro la pellagra, di erbe calmanti o vescicanti, di funghi come l'amanita muscaride, letale in determinate quantità, che, ben dosata, procurava allucinazioni e visioni.

Grandi donne come Ildegarda von Bingen nel medioevo sapevano modulare ricette sanificanti con l'amore per il Signore, altre, più prosaiche, utilizzavano stratagemmi alchemici per affermare la propria "sacralità laica" come Orsola Maggi, rea confessata di apostasia, di pratiche superstiziose, sortilegi satanici e magie giudicata dall'Inquisizione cremonese l'8 luglio 1584.

(fatto quello sotto)

Fino agli anni sessanta, là dove la via del Giordano si allarga con via degli Argini a

Cremona, sorgeva una enorme cascina a corte chiusa, abitata ormai più da cittadini indigenti che contadini avvezzi alla cura della terra. In un angolo a piano terreno viveva la Jölia come la chiamavano i cremonesi. Esperta come aggiusta ossa, raffinata cultrice di ricette della tradizione magica popolana, essa traeva ingredienti dalla macchia padana là dove un tempo lontanissimo il Po bagnava i muraglioni della città. Forte nel carattere e nelle mani aveva un aspetto dolce, mi curò con perizia una distorsione senza che io, giovanissimo sprovveduto, avessi ragione d'urlare un lamento. Sulla mensola dell'enorme camino faceva bella mostra di sé un inquietante fungo cinese. Mi applicò un cataplasma dal forte sentore di bosco e offrì a me ed alla nonna che mi accompagnava un improbabile dolce di mirtilli, ribes, lamponi cotto alla brace.

Mi guardò ... aveva il volto sorridente ed arguto delle popolane di Vincenzo.

-

Quinta essenza silvestre sosp

Publio Virgilio Marone (70 a.C. – 19 a.C.), fa specifico riferimento ai frutti di bosco, in epoca Rinascimentale, era uso aggiungere le bacche all'arrosto. e alcuni medici osservavano alcune proprietà nutrizionali e benefiche dei piccoli frutti che, assunti con delicata temperanza, avrebbero facilitato effetti benefici astringenti, tonici e depurativi.

Flaubert nel 1881 nel suo romanzo Bouvard e Pécuchet sostiene che le carni e i formaggi siano poco digeribili, i legumi provocherebbero acidità, i maccheroni indurrebbero sonnolenza. Tutto ciò se non si fossero seguite le raccomandazioni di una convinta Mrs. Kate Hunnibee, giornalista scientifica, che andava sostenendo che, per assimilare un pasto pesante, fondamentale sarebbe stata l'aggiunta al menu di una buona salsa di frutti di bosco.

Era per gli studenti della Ala Ponzone, l'allora Istituto Tecnico Industriale, la Bonezzi, la bellissima prof. di Scienze della quale tutti noi eravamo innamorati. La lezione era un dosato mix di informazioni seguite da un ordinato loop di ripetizioni e verifiche, L'interrogazione era sempre un colloquio profondo nella interlocuzione dei termini scientifici eppure dall'apparente semplicità, la comunicazione svelava attraverso un canto colto e sicuro una inconfondibile e personalissima erre moscia.

Credo si possa così rendere omaggio, attraverso la indimenticabile prof., alla didattica alla quale io ho dedicato buona parte dei miei impegni e che molti hanno convinzione di possedere senza aver esplorato il bosco e i suoi frutti tra non facili difficoltà.

Gli alchimisti chiamano quint'essenza quell'aggiunta all'Opera necessaria alla sua perfetta realizzazione che molti ingenuamente sostengono inesistente perché non vincolabile in un'unica formula.

Ci ritrovammo in un luogo tanto vero e inverosimile da apparire senza tempo. Frullò del buon Bettelmatt con panna e uova e preparò lo sformato in forno ben caldo. Dispose con cura il flan nel piatto e lo decorò con mostarda e una gustosa salsa di frutti di bosco passata alla chinoise. Tutto apparve apparentemente semplice nella preparazione ma il sapore suggeriva una delicatezza di basilari incipit, d'impasti, di operazioni ripetitive senza ripensamenti, di musica d'insieme, di lectio magistralis, che solo lunga esperienza e maestria sapevano modulare.

Funghi di piano e di monte

L'origine alluvionale dei terreni e la presenza di essenze arboree tra le quali salice e pioppo rendono i terreni rivieraschi e golene del Po fertili alla riproduzione di specifici funghi come i Fonz dè strazzèer dai forti dubbi di commestibilità, conosciuti come "Tricoloma del pioppo". Gli albaròt o piopparelli in simbiosi con il pioppo (*Populus alba*) che sono commestibili se appena colti. Il salice e il pioppo accolgono anche tra le loro

radici il *Lentinus tigrinus*. Un fungo dall'aspetto tipicamente "tigroso" (maculato come il mantello della tigre) che i più ritengono non mangiabile come l'Agarico dalle diverse specie fatta eccezione per il nostro Boulee o Fungo dorato che appena formatosi ha la forma ovale del cremonese coucòn (chignon).

Nel nostro territorio l'Armillaria è nota come ciudell, ciudéi de raza o de sòca (chiodini di rovo o di ceppo) utilizzati in cucina devono essere raccolti quando non c'è brina, non devono essere conservati nel congelatore e vanno ben cotti, operazione necessaria per ridurne o attenuarne la tossicità. Tale varietà di funghi è dichiarata commestibile da tenaci sostenitori di questi profumati frutti della valle padana ... ottima in risotti o sughi ... fegato permettendo, si osa dire sommessamente.

Il termine fungus significherebbe per alcuni "portatore di morte" (dal latino funus = morte, funerale e ago = portare, ringraziare) altri giocando con le parole traducono "ventata di gioia" (dall'inglese con fun = divertente e gust= ventata) : se le cose stanno così è pur vero che l'oximoron alchemico si risveglia sempre quando la natura si confonde con gli affetti, in questo caso culinari.

Tradendo dunque l'antica tradizione delle genti rivierasche del Po, che si accontentano di chiodini, quel giorno raggiungeremo gli amici a Bergamo Alta e, inebriati da un'atmosfera ossigenata e ricca di profumi, ci lasciammo rapire da una enorme polenta con contorno di funghi porcini. Una giornata che il novelliere, facile ad aggettivi, avrebbe definito indimenticabile, all'ombra di pioppi fruscianti all'apparenza divertiti e un enorme salice dalle fronde senza rimedio piangenti.



Molti si sono accapigliati sulla derivazione del termine violino: chi lo fa provenire dal provenzale viola (1180 ca.), chi dal latino vivula(m) 'vivace', chi lo considera voce onomatopeica (piular 'piangere, gridare', miular 'miagolare', *fiular 'fischiare'; "lo strumento che fa viu" se sfiorato con l'archetto, come scritto in Salimbene da Parma, sec. XIII. vitulus, e vitulare nel latino classico ha radici nel sostantivo vitello da cui vitula e fiddle inglese. Violino è diminutivo di viella o viola anche chiamato violetta o geige da gigot o coscio ma anche da giguer che significa saltare o danzare)

È certo che il termine violino non appare con la nascita dello strumento musicale databile nella prima metà del '500. Non ricordo quale studente di mio padre sostenesse spiritosamente di aver trovato un curioso riferimento ad un cremonese di nome Violino Maggi datato 1284, lasciandomi un appunto che non ho mai verificato (Araldica: miscellanea di Paolo Guerrini, 3-1984 – pagg 148):

Il "Violino", pasta di salame o prosciutto affumicato e stagionato a forma di coscia o di spalla di capra ha lontane origini valtellinesi e confonde il suo nome con lo strumento cremonese quasi a vantare le stesse nobili origini alla ricca tavolata barocca. Il violino, che richiama nella sua morfologia aspetti antropomorfi e fitomorfi come la forma umana stilizzata e ricci ed effe di erbacee naturali, si accomuna sulla tavola al violino valtellinese, indubbiamente zoomorfo ma presentato con la grazia che si richiede ad una esecuzione musicale. Non è azzardato pensare che nel medioevo sia stata data la denominazione a quel tipo di carne con quella forma a grosso cucchiaio perché allora lo strumento musicale soprano aveva proprio quella forma.

Il violino cremonese presentato dalla prof. Carla Bertinelli Spotti appartiene alla collezione di Mario Maggi noto insegnante cremonese alla Scuola di Liuteria di Cremona e concertista negli anni '80 in diversi Festival europei. Il maestro era particolarmente affezionato allo strumento che lo accompagnò nel campo di concentramento di Dachau durante la guerra, un periodo estremamente doloroso della sua vita ma che riuscì a superare grazie proprio alla musica.

Il particolare suono, i piccoli distacchi di vernice dovuti a urti ma anche alla vicinanza a fonti di calore, la vernice ancora intatta anche se sicuramente rilevigata negli anni, lasciano volare la fantasia alla ricerca di verosimiglianze di vita impresse magicamente in un legno incorrotto. Lascia rapiti l'etichetta che al suo interno dichiara : Antonio Stradivari faciebat anno ...

Stradivari e la Collegiata di San Lorenzo a Chiavenna vivono l'intenso periodo del barocco musicale: gli affreschi della Cappella di sant'Antonio e della Sacrestia (1673) mostrano concerti d'angeli musicanti che si accompagnano al coro con portativo, arpa, liuto e viola barocca. Forse in attesa che lo Stradivari ancora giovane garzone di Nicola Amati, si trasferisca nella cosiddetta Isola dei Liutai cremonesi per concepire il nuovo più potente violino classico (o di transizione) finalmente adatto a partiture più complesse e solistiche.

Impossibilitato ad essere presente alla riunione, saluto tutti ricordando di aver amato la valle percorrendola in lungo ed in largo nei miei anni verdi. Ho ricordi di luoghi ma anche di cibi e di un dialetto che, a differenza del bergamasco e bresciano, ha radici molto simili al nostro cremonese. La chiosa non poteva essere che una sincera ... "sviolinata" alla bella Valtellina!

Giorgio Maggi

*Con l'iniziativa **Turisti a Tavola** il Consolato TCI di Cremona promuove la cultura dell'ospitalità e la conoscenza dei luoghi dal punto di vista storico, artistico, ambientale e gastronomico.*

Potendo contare sull'attiva collaborazione della rete consolare diffusa su tutto il territorio italiano, i Consoli di Cremona si rendono garanti di offrire ogni volta

***le eccellenze territoriali
della gastronomia italiana.***

*Questa serata è la **diciannovesima tappa** del percorso di promozione turistica che si svilupperà nel corso del tempo.*

Per la realizzazione di questa conviviale si ringraziano:

GIAN EMILIO TERRANOVA
Consolo Touring di Sondrio

DARIO VARISCO
Valtellinese di adozione

BANCA POPOLARE DI SONDRIO
che ha fatto dono al Touring cremonese del film documentario
Rupi del vino di Ermanno Olmi

GIORGIO MAGGI
che per questa serata ha messo a disposizione il violino
della collezione Mario Maggi, concertista affermato
e insegnante sciamato alla scuola di liuteria di Cremona

il nostro prestigioso e sempre affidabilissimo staff tecnico



Ristorante
GOLF IL TORRAZZO
via Caselleone, 101 - Cremona
telefono: 0372.471563

Quando Loredana propose di dedicare una serata di *Turisti a Tavola* alla Valtellina, mi resi conto in cuor mio di non sapere neppure dove fosse localizzata; la circostanza mi portò così alla scoperta di un paesaggio dalla bellezza straordinaria ancora in gran parte inatta. Quando penso che sono arrivato alla mia età senza conoscerla e che molto probabilmente, senza lo stimolo della Lory, avrei ancora continuato a ignorarla, mi sento preso dalla vergogna. Cerchiamo di rimediarci ora.

I legami con Cremona sono anche loro una scoperta: storici quelli che risalgono al lombardo dominio visconteo prima e sforzesco poi; geografici quelli che si riferiscono all'Adda, che nasce dallo Stelvio e finisce il suo corso gettandosi nel Po in terra cremonese. E a Gordona poi, nelle vicinanze di Chiavenna, la Sperlari produce tutte le sue caramelle gommosi, mentre la *cupèta* è un piccolo dolce rotondo, che si produce in Valtellina e che ricorda il torrione perché, pur non avendo l'albume, è fatto con miele, zucchero, noci tritate ed è steso tra due fogli di ostia.

Le due valli, pur essendo vicine, presentano numerose e profonde differenze, per non dire rivalità, anche in campo gastronomico come avremo modo di scoprire stasera.

Tre sono i paesaggi agrari che caratterizzano la provincia di Sondrio e ne condizionano la cucina: il fondo valle adibito a colture foraggere e cerealicole; la zona dei vigneti lungo la lineare valle dell'Adda, sul versante meridionale esposto a mezzogiorno per una fascia che si sviluppa a quota tra i 300 e 600 m di altitudine, di stupefacente bellezza per la quantità di vigneti impiantati su terreni terrazzati; gli alpeggi, posti sopra i limiti del bosco ceduo (1800-2000 m), regno dell'attività pastorale, dell'allevamento bovino, e della produzione di prodotti caseari e di insaccati.

L'entusiasmo narrativo per l'argomento trattato deve essere qui imbrigliato.

Sintetizziamo le specialità di questa terra:

- il *grano saraceno* con cui si fanno pane e polenta, pizzoccheri e *sciattz*;
- il *bitto*, formaggio favoloso a pasta cotta, di latte vaccino miscelato con un 10% di latte caprino, con crosta sottile, pasta compatta, sapore dolce che, invecchiando, diventa più forte ed aromatico;
- i *vini*, *Sassella*, *Grumello*, *Inferno*, *Valgella*, *Sfurati* eccellenti nettari spesso lasciati maturare nei freschi crotti delle valli.

Cosa c'è di meglio di pane, formaggio e vino così intensi, voluti, eroici? scriveva Ermanno Olmi a commento del film documentario *Rupi del vino* sulla cultura del vino e la sapiente lavorazione delle materie prime.

Ma le specialità non finiscono di certo qui! E la *bresaola*? Che non è un salume, ma è carne ottenuta dalla coscia di manzo, aromatizzata e stagionata per circa un mese. E il *violino di capra* della Valchiavenna?

Dopo questo primo rapido incontro, molte sono le motivazioni (tra cui l'artigianato e le Sagre) per una conoscenza più completa e approfondita delle Valli.



La Cucina della Tradizione nelle Campagne Cremonesi



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona
Ottobre 2021



Con il contributo di



Festival della
MOSTARDA 8.0

Giorgio Maggi, chimico appassionato, conoscitore esperto di musica, letteratura e buona cucina ci fa riflettere sul fatto che il campo, la stalla e cortile sono elementi del racconto rurale che si intrecciano con la storia dell'uomo, dei luoghi e della natura. Chi vive la campagna è spesso accompagnato da umile, benevola, inconsapevole arroganza rispetto a chi abita la città perché conscio di possedere pregiati scrigni di memorie, umane, uniche, preziose storie da vivere a tavola.

Profumi eroici

Sulla strada che biforca per Brescia e Bergamo è citato un antico luogo, sin dai tempi del Ducato di Milano, tra i comuni del Contado di Cremona «que nunc obediunt civitati Cremonæ». I proprietari della cascina più grande vantavano lontana eredità con il feudatario il marchese Del Maino che possedeva proprietà di terre e "cassine". Il luogo, di fronte alla chiesetta, si raccontava avesse ospitato in incognito personaggi famosi alloggiati a Cremona solo per formalità e logiche di convenienza politica. Dal parco proveniva un curioso richiamo: emulo inconsapevole dei corsi e ricorsi di G. B. Vico e del trasloco di San Martino l'11 Novembre per continuare una vita sempre apparentemente uguale, il paupulo del pavone richiamava attenzione alla sua bella ruota, che si rinnovava sempre, mai identica alla precedente.

La tavolata era al completo, Emilia e Casimiro a capotavola e i figli tutti. La zia prese a narrarci di Napoleone, lontano ospite della casa ma chiese di non farne parola perché la soprintendenza avrebbe bloccato ogni intervento futuro sull'edificio... (verità inconfessabile o teatrale bugia?). Il resoconto tramandato a voce dai nonni tra sospiri dosati e pause ricercate impreziosiva la credibilità del racconto: l'imperatore era ghiotto di brodo nostrano, parco nel bere, prediligeva orzata per accompagnare "pirlini" imburriati, delicato, nostrano cotechino "vaniglia" e mandorle.

Il Generale, dopo il breve soggiorno scortato dal cremonesissimo Sacchini, raggiunse Milano dove si incoronò Imperatore, tra popolo plaudente e fragranze di vittoria.

Magie di verità paesane

Il luogo a San Martino profumava di legna e fieno accatastati in buon ordine a fianco della soffitta delle granaglie dell'antico maniero che il tempo aveva consumato tra oscure trame politiche, progetti bucolici, un mitigato dialetto teutonico che si ribellava al colto fluire del vernacolo cittadino.

Un forte odore di minestrone proveniva dalla cucina; la zuppa, guazzabuglio sempre diverso di verdure dell'orto, accompagnava lo sfrigolio di un pasticcio di avanzi di arrosto, cipolle e patate, fatti alla Gröstl (*pitansa roustida*), coinvolgeva me giovanissimo evocando streghe, fantasmi e paure infantili.

A tavola il buon cugino Ermanno, ricco di studi classici e di carattere faceto,

non mancava di citare la dea Mefite, la protettrice dei campi e degli allevamenti, delle sorgenti e della fecondità ma anche, attraverso misteriosi riti, liberatrice da pestilenze, epidemie e malaria. La dea è divinità ctonia ovvero della vita sotterranea responsabile della meraviglia dell'oro di un campo di grano; o di sensazioni di "beata solitudo", nel bosco, stando seduti sulle foglie ambrate fra le larghe radici di un albero.

La zia gli faceva eco ricordando Mario, i colti amici tra cui il primario neurologo dell'Ospedale, le loro prove di trance su giovani del luogo che parevano provenire da un oscuro medioevo nostrano. Scettico chiesi in paese e tutti ricordavano con disagio quegli imbarazzanti esperimenti fatti sul sagrato della chiesa e accompagnati dal violino che sapeva comunicare un imbarazzante disagio alimentato da sprazzi di lontane, enigmatiche assonanze.

Le storie si dilungavano tra torpori ipnotici... Era una sera di luna piena quando Giuseppe il bergamino, affetto da una misteriosa febbre malarica, si recò al gelso scolare per ... lasciarlo con le sue bende. Infreddolito e stanco, avvolto da un caldo panno, recitò sollecitato da ancestrali certezze *«Murdon te fassi, el mal te lassio»*. Il giorno dopo il male era scomparso e molti si accorsero che la pianta dai dolci frutti stava irrimediabilmente seccando.

Mai capii se i racconti della zia fossero verità oggettiva o verosimiglianza soggettiva... ma qual'era il soggetto se in paese negli anni '50, rifiutando la banalità del racconto, tutti avrebbero giurato su codesti velati spiccioli di magie e verità paesana? Ormai abituato a circostante realtà non provavo più inquietudine al rumore di passi e curiosi tonfi provenienti dalla soffitta e nella quale erano messi a maturazione barattoli di succosa marmellata di more.

Umanità

La vita in campagna, quasi in un barattolo di marmellata, si raccoglieva nella cosiddetta cascina a corte chiusa. Una campanella scordata sul più alto tetto indicava la pausa del pasto: un fazzoletto lido racchiudeva un contenitore ermetico per la pietanza, pane e un bottiglione ben tappato. Il rifugio era sotto un albero frondoso o nella casupola degli attrezzi profumata di fermenti d'erba. Poco avvezzo all'italiano difficile da gestire in una conversazione, apparentemente umile, l'uomo agreste si rifugiava in un eden di colte e ricche sensazioni di vita vissuta, di sconfitte, di gioie e d'amori consumati nel pudico consenso della fede.

Le case dei contadini erano circondanti l'aia, a piano terra cucina e camino. Al piano superiore le camere da letto nelle quali si confondevano afrore organici da coppe e salami a maturazione, profumi eterei e sedativi di pannocchie di grano e pagliericci (*pajidon*) da letto, mazzetti d'aglio, cartamo e lavanda, aromi di fresco provenienti dalla saponetta a fianco dell'immane portacatino e brocca. Amori consumati in silenzio, baci al sapore di gustosissimi ciccioli.

A luglio l'aia si riempiva di un vociare domestico al ritmo della mictitrezza, tra i mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio si immolava il maiale alle esigenze di fame atavica di laboriosi campagnoli. Nelle sere d'inverno i contadini si incontravano nella stalla per stare al caldo. Le donne continuavano i loro lavori a maglia, gli uomini spesso raccontavano storie fantastiche per giovani menti

più favorite a comprendere le verità nei sogni. In cascina lavoravano a giornata "bergamini" provenienti soprattutto dalle valli bergamasche, carpentieri, carradori, maniscalchi, fabbri, bovani, cavallanti, casari, campari, ortolani, ecc. Si contavano poi fedeli salariati fissi ad interloquire assieme a preti, medici e "fittabili", come sottolinea Jacini, esprimendo così la complessa intelligenza rurale.

Ogni pochi mesi arrivava la rombante moto BMW di Arsenio, sellaio provetto, con negozio a Cremona di "stroppe, collane, campanacci, selle e finimenti". Pagato sempre a fine anno, il Nostro si occupava di recuperare, cucire, migliorare bardature per buoi e cavalli, cosmesi dignitosa per umili protagonisti logori da troppo lavoro. Nessuno si sarebbe interessato all'epico racconto delle sue epopee d'eroismo nel Sahara libico liberato. Egli teneva in serbo la narrazione nel chiuso del suo cervello che frullava ricco di tormenti e inespresse perle di umanità.

Sensazioni di casa e di cortile

La fonte d'amara fresca acqua ferruginosa, animata dalla "tromba", salvaguardava in un angolo protetto, freschezza a uova non più freschissime, offriva fluido limpido per l'amalgama del pastone delle galline fatto di crusca, pane raffermo, erbe... ma anche per lavare lenzuola nel *benazzóol*, mai sudice per orgoglio di donna. A fianco un logoro portavaso di legno accoglieva la *limounzina* per farne liquore, l'erba di San Giovanni per i *caj*, stentati gerani dell'anno prima, riprodotti per artificiosa talea.

Stesi i panni, i bambini potevano giocare sull'aia tra fieno e pannocchie distese a maturare. Il profumo di sapone Marsiglia perennemente presente accompagnava riferimenti a fragranze di ricordi nei più anziani. La minestra di cipolla, carote e sedano, con panbiscotto, assaporata da Maria tra gorgheggi linguali, risuonava nel bocchirale o androne gentilizio e accompagnava il cinguettio delle rondini che vi dimoravano con richiami di allarme, di corteggiamento o di richiesta di cibo dei pulli nei nidi. I piccioni dalla loro alcova sopra i tetti si riunivano e pigiavano all'abbeveratoio o guazzatoio delle mucche da latte e del pacioso cavallo da tiro. Nell'angolo "a mattina" una ghiacciaia in disuso testimoniava antichi utilizzi.

Non sempre la tavola era arricchita dai prodotti del piccolo orto, la cultura della cucina sopprimeva con preziosi prodotti a base di farine e pane, sostituendo il minestrone con panada, polenta abbrustolita e inumidita da latte appena munto. Il pianto di un bimbo ricordava alla madre la preziosa *farina stasiada* o farinata ottenuta facendo leggermente tostare la farina che veniva passata allo staccio e amalgamata a fine cottura con latte, tutto ciò per rendere la pappa più digeribile al querulo marmocchio... e se la ricetta del miscuglio fosse quella dell'originale Puls della quale l'antico romano andava ghiotto?

Al di là di infantili fantasie, illusioni umane, la natura del contado faceva sintesi nella prosaica "pila", dove si accumulava lo stallatico e lo strame della lettiera, liquami e letami in vasconi e platee. Il luogo immondo solo al facoltoso proprietario, era difeso da un invalicabile giardinetto di profumate dalie, zinnie e iris, a fianco della barchessa. Profumi ed afiori si mischiavano in casa

all'intenso aroma della cera rossa stesa a mano e conservata da deambulatorie "patte" sulle preziose maioliche di argilla porosa del pavimento della "sala". E poi ancora impregnava l'aria il sobbollire dei "tre brodi" che avrebbero accompagnato marubini a pasta grossa e che si sarebbero cotti in non meno di una buona mezz'ora.

Io che sono un inguaribile amante dei modelli atomici di Democrito e Bohr non posso non immaginare la casa ed il cortile come nucleo di una realtà positiva e spesso neutra che vive e si rinnova nel continuo rapporto con l'esterno scandito dal lavoro nei campi: elettroni carichi di energia pura in costante perenne movimento.

Fuori è il campo

Chi meglio di scrittori come Guy de Maupassant e Carlo Fruttero seppero raccontare luoghi plasmati dal tempo e non ancora snaturati da tracotante civilizzazione?

«...il fieno alto pronto ad essere falciato, era pieno di fiori. Il sole declinante vi stendeva sopra un velo di luce rossiccia e nella calura smorzata dal giorno morente, le esalazioni fluttuanti dell'erba si mescolavano ai sentori umidi del fiume, impregnavano l'aria di un tenero languore, di una lieve felicità, come di un vapore di benessere...le foglie dei pioppi cambiavano continuamente colore e nei prati, a scacchi grigi e verdissimi, i carri si caricavano via via di fieno...E a ripensarci, tutto quel mondo era fermo e quieto, quei lenti buoi sui sentieri..., quelle cascine isolate, quei filari di gelsi, quei personaggi così bene installati nelle loro nicchie, e quei colori – il rosso dei rami di salice, il verderame, la polvere pallida, il viola azzurrino delle ortensie, il grigioverde dei covoni di fieno nei prati» [Maupassant]; «il passato, il presente, il futuro non sono dimostrabili, la vita è un enorme, indistinto fiume che non si sa neppure da che parte scorra, se pure scorre» [Fruttero].

Tutto era custodito devotamente dal «docile popolo dei pioppi governato da pochi contadini operai» scriveva Giorgio Bocca all'inizio degli anni Sessanta. Mani turpi hanno cancellato i gelsi mentre pioppi neri cipressini fanno ancora mostra di sé all'ingresso di viali che portano al casolare.

La campagna era silente tra fruscii di giovani piante a dimora tra rari cicalecci di gabbiani in trasferta. Il grigiore del sentiero ombroso, chiuso tra lunghe file di pioppi bianchi e cespugli, difficilmente integrava il verde dei campi a granoturco, trifoglio ed "asparagera". Bianche le infiorescenze del lino ravagno seminato quasi per scommessa alla ricerca di antiche produzioni della zona. Solo lei, la massaia, sapeva dosare la farina di semi di lino talmente addensante da sostituire l'uovo e pure trattare i fritti con olio di lino meglio di quanto avrebbero osato, allora, i Campi, pittori in San Sigismondo.

Al limitare del paese l'«Antico Pavone» allora come oggi ripete i fasti della centenaria trattoria che alla creta cucina faraone e ruspanti nostrani. La Santina, curiosa di formule e di impasti così vantava la sua ricetta che nessuno avrebbe mai confrontato con l'intoccabile tradizione locale «Il segreto di una buona faraona non è certo la creta ma il misto di profumi che deve essere di cipolla, carota e sedano preparati in *pistada* con lardo lavorata a purea con

odori di cannella e noce moscata. La faraona sarà farcita dunque allo strutto così preparato e avvolta in carta oliata e poi in creta buona che si trova alla cassinetta, là ove secoli fa il Po faceva ansa».

Umanità d'antan

Duemila anni fa il Po disegnava l'abitato di Cremona con una naturale ansa, la sua struttura "a costa", più alta del terreno adiacente, la rendeva più difendibile dal nordico Cenomano e più salubre rispetto ai circostanti acquitrini che il Po e il Gerundo disegnavano per vezzo di natura.

Non è difficile immaginare il soldato romano mentre sorbisce la puls, polenta o farinata di cereali o fave, accompagnato da effervescente vino d'orzo o posca alla mal parata. Non è nemmeno arduo fantasticare sulla cucina della nobiltà padana che sapeva apprezzare solo cibi ricercati come ci ricorda Seneca «E non li rende costosi il sapore squisito o la dolcezza che lasciano in bocca, ma la loro rarità, la difficoltà di trovarli».

Passo spesso da Piazza Marconi per raggiungere il mercato del sabato: ho trasgredito per mia debolezza infantile, scavalcato il minuscolo recinto metallico che difende gli scavi dall'alto con pavimenti trasparenti. Volavo? Sì! è certo su strati di storia. Mi apparve quella che poteva essere una struttura a cascina, forse l'aia. Accanto ad un pozzo, una tavola imbandita delle "Tre Sorelle", doni speciali del Creatore ovvero mais, fagioli e zucca, accompagnati da granita alla frutta, sedevano compostamente su eleganti sellae curulis, personaggi poco noti alla storia cremonese. Vidi Nerone perennemente accompagnato dal filosofo, e i tre Varo: l'uno futura vittima della sconfitta a Teutoburgo, il secondo giureconsulto, l'altro poeta emulo di Virgilio, cremonese per mamma Màgia, papà e studi... mantovano per caso. Antichissime storie di cascina a corte chiusa? Ermeticamente chiusa? ... forse no si chiesero in molti all'arrivo di Vespasiano...

* per gli studiosi di storia ... la tavola imbandita con le “tre sorelle” e una invenzione mentre il resto è tutto vero!



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE NELLE CAMPAGNE CREMONESI

Ricerca della Delegazione di Cremona
per la realizzazione del tema dell'anno 2022 dell'AIC

a cura della Delegazione di Cremona
Ottobre 2022

in copertina
illustrazione di Franco Cimardi

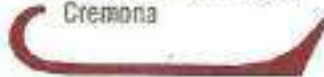
progetto grafico
MAURI ARTE GRAFICA - Cremona
www.mauriartegrafica.com

stampa
Teraprint Srl

Il presente volume non è in vendita



Camera di Commercio
Cremona



...
Molti si sono accapigliati sulla derivazione del termine violino: chi lo fa provenire dal provenzale viola (1180 ca.), chi dal latino vivula(m) ‘vivace’, chi lo considera voce onomatopeica (piular ‘piangere, gridare’, miular ‘miagolare’, *fiular ‘fischiare’; “lo strumento che fa viu” se sfiorato con l’archetto, come scritto in

Salimbene da Parma, sec. XIII. vitulus, e vitulare nel latino classico ha radici nel sostantivo vitello da cui vitula e fiddle inglese. Violino e diminutivo di viella o viola anche chiamato violetta o geige da gigot o coscio ma anche da giguer che significa saltare o danzare)

E certo che il termine violino non appare con la nascita dello strumento musicale databile nella prima metà del '500. Non ricordo quale studente di mio padre sostenesse spiritosamente di aver trovato un curioso riferimento ad un cremonese di nome Violino Maggi datato 1284, lasciandomi un appunto che non ho mai verificato (Araldica: miscellanea di Paolo Guerrini, 3-1984 – pagg 148):

Il "Violino", pasta di salame o prosciutto affumicato e stagionato a forma di coscia o di spalla di capra ha lontane origini valtellinesi e confonde il suo nome con lo strumento cremonese quasi a vantare le stesse nobili origini alla ricca tavolata barocca. Il violino, che richiama nella sua morfologia aspetti antropomorfi e fitomorfi come la forma umana stilizzata e ricci ed effe di erbacee naturali, si accomuna sulla tavola al violino valtellinese, indubbiamente zoomorfo ma presentato con la grazia che si richiede ad una esecuzione musicale. Non è azzardato pensare che nel medioevo sia stata data la denominazione a quel tipo di carne con quella forma a grosso cucchiaio perché allora lo strumento musicale soprano aveva proprio quella forma.

Il violino cremonese presentato dalla prof. Carla Bertinelli Spotti appartiene alla collezione di Mario Maggi noto insegnante cremonese alla Scuola di Liuteria di Cremona e concertista negli anni '80 in diversi Festival europei. Il maestro era particolarmente affezionato allo strumento che lo accompagnò nel campo di concentramento di Dachau durante la guerra, un periodo estremamente doloroso della sua vita ma che riuscì a superare grazie proprio alla musica.

Il particolare suono, i piccoli distacchi di vernice dovuti a urti ma anche alla vicinanza a fonti di calore, la vernice ancora intatta anche se sicuramente rilevigata negli anni, lasciano volare la fantasia alla ricerca di verosimiglianze di vita impresse magicamente in un legno incorrotto. Lascia rapiti l'etichetta che al suo interno dichiara : Antonio Stradivari faciebat anno ...

Stradivari e la Collegiata di San Lorenzo a Chiavenna vivono l'intenso periodo del barocco musicale: gli affreschi della Cappella di sant'Antonio e della Sacrestia (1673) mostrano concerti d'angeli musicanti che si accompagnano al coro con portativo, arpa, liuto e viola barocca. Forse in attesa che lo Stradivari ancora giovane garzone di Nicola Amati, si trasferisca nella cosiddetta Isola dei Liutai cremonesi per concepire il nuovo più potente violino classico (o di transizione) finalmente adatto a partiture più complesse e solistiche. Impossibilitato ad essere presente alla riunione, saluto tutti ricordando di aver amato la valle percorrendola in lungo ed in largo nei miei anni verdi. Ho ricordi di luoghi ma anche di cibi e di un dialetto che, a differenza del bergamasco e bresciano, ha radici molto simili al nostro cremonese. La chiosa non poteva essere che una sincera ... "sviolinata" alla bella Valtellina!

giorgio maggi, appassionato di chimica cucina e storie

Curricolo Giorgio Maggi – Via XXV Aprile 26 – 26022 Castelveverde (CR) – maggigim@libero.it -

Chimico laureato a Pavia, La tesi sui cristalli liquidi prodotti in particolare su butirrati ha contribuito, durante la intensa attività condotta nella seconda metà degli anni '70, dei proff. Manlio Sanesi e Paolo Franzosini Chimica-Fisica, alla pubblicazione del volume “Thermodynamic and Transport Properties of Organic Salts”, n. 28 della IUPAC Chemical Data Series, pubblicato nel 1980 dalla Pergamon Press. Una seconda tesi sull'epistemologia delle scienze presentata all'esame di Laurea, ha riguardato uno studio sulle antiche vernici per liuteria che è stata adottata come testo didattico negli anni '80 durante i corsi di specializzazione in arte e scienza della liuteria presso la Camera di Commercio di Cremona.

Insegnante di ruolo con cattedra di Chimica organica e generale al Liceo artistico Munari di Crema e Cremona. Ha insegnato Chimica generale, organica e di tecnologie industriali e alimentari all'ITIS di Cremona e all'ITIS di Crema.

Ha competenze nella didattica museale scientifica con un corsi di Scienze e chimica per stranieri e di perfezionamento annuali all'Università degli Studi di Roma tre -Dip. Scienze dell'educazione

Ha competenze nella didattica, analitica e stechiometrica con un corso di specializzazione biennale all'Università Cattolica di Brescia

Ha svolto la professione con esperienza ventennale come consulente, procuratore e direttore scientifico in industria farmaceutica, alimentare e cosmetica.

Collabora con “Chimico Italiano”; ” rivista “Green”consorzio interuniversitario; Editrice Turrus di Cremona; CFP Camera di Commercio Cremona; Liuteria Musica Cultura rivista dell'ALI; Ordine dei Chimici di Parma; progetti per Comune di Caravaggio, 2008; Giornale di didattica e cultura della Società Chimica Italiana; collana didattica – Ed. La **Scuola**; Filo di Arianna ed. Salò; Fondazione Lombardia Ambiente; Comieco; CISVOL; Casa ed. Il Prato; collana didattica – Ed. Padus .- ed Turrus Collabora con il Museo storico didattico della Chimica e della Liuteria dell'IIS Torriani di Cremona. Contribuisce alle iniziative scolastiche del Liceo Scienze applicate Torriani e delle associazioni Touring Cremona, ANISA e partecipa attivamente alle iniziative dell'Ordine dei Chimici dopo averne svolto funzioni direttive come consigliere. Svolge ruolo di consulente nella correzione di libri di testo delle case editrici Mondatori, Rizzoli, Tramontana

Publicazioni:

- CFP Reg. Lombardia nel 1979 :didattica della chimica delle antiche vernici cremonesi per liuteria
- Giorgio Maggi, Elia Santoro, “Viole da Gamba e da Braccio tra le figure sacre delle chiese di Cremona” Editrice Turrus (1982);
- Maggi Giorgio saggi di chimica, storia e didattica delle materie prime nell'artigianato (liuteria, cucina,...)Il Chimico Italiano” 2-2006; Chimico Italiano” 2008; Chimico Italiano” 6-2010; Chimico Italiano” 2-2012; Chimico Italiano”4-2012; Chimico Italiano”5-2013; Chimico Italiano”2-2014; Chimico Italiano”1-2015;
- Maggi Giorgio “Chimica e naturalismo per reinterpretare Caravaggio” rivista Green n°10 consorzio interuniversitario dicembre 2007;
- Maggi Giorgio “In margine alla Trementina...” in Liuteria Musica Cultura (2010) rivista dell'ALI; a seguire ha pubblicato articoli su organologia e liuteria cremonese
- Maggi Giorgio “Chimica sublime nel barocco padano” in Giornale di didattica e cultura della **Società Chimica Italiana**” n°1-2011
- Giuseppe Bertagna- e autori diversi tra cui Giorgio Maggi “Fare laboratorio” collana didattica – Ed. La Scuola 2013
- Giorgio Maggi – L.Arona “La chimica in Cucina “ed PADUS 2013

Progetti didattici e premi

- Premio Menzione speciale per l'originalità dei contenuti "Vernici" Premio Green Scuola (III ed.-2007), Consorzio Interuniversitario Nazionale, Ministero della Pubblica Istruzione
- pubblicazione "Il Codice Caravaggio" Chimica Liuteria del '600, sponsorizzato dalla BCC e Comune di Caravaggio, 2008 ; Partecipa al prog. "Azioni di sistema per il polo formativo per la liuteria, la cultura musicale e l'artigianato artistico- progetto N.375841 azione 375881"
- Premio - 1° premio V ed. "Olimpiadi della Scienza" 2007 del Consorzio Interuniversitario Nazionale inserito nel programma ministeriale per la valorizzazione delle eccellenze "Io merito"
- Premio x Saggio sul laboratorio dell'affresco al Liceo Artistico all'interno del libro DVD Premio Ordine dei Chimici di Parma 2010; Noi...la chimica la vediamo così!"
- Premiato in Regione Lombardia e Comune di Salò con le proprie classi scolastiche al concorso Filo di Arianna sulla didattica museale, didattica della imprenditorialità, chimica nell'arte dell'affresco e della liuteria
- collabora con la rivista SCENA e con L'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA che pubblica una serie di quaderni curati dalla dott/ssa Carla Bertinelli Spotti.
- Collabora con CREMONASERA di Mario Silla e TOURING di Cremona
- Collabora con i gruppi musicali "La Camerata di Cremona" e "Il Continuo
- Collabora con "Il Filo di Arianna" della prof. Augusta Busico che organizza annualmente originali meeting tra scuole

Ha riferimenti sul web



...



Augusta Busico Segretario Generale presso UGEF Unione Giornalisti Europei per il Federalismo Roma, Lazio, docente e giornalista, consulente tecnico-specialistico in materia di pubblicità e pubblicazioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri.
Presidente Associazione scientifica L'Età Verde all'Università Gregoriana di Roma.
Organizzatrice del "Filo di Arianna" serie di conferenze lezioni realizzate per le scuole in tutto il territorio nazionale.



Stefania Zuccari Presidente UILT Lazio APS Unione Italiana Libero Teatro www.uilt.net

Dal n. 53 (giugno 2008) a svolgere le funzioni di Direttore Responsabile è Stefania Zuccari che, oltre ad essere giornalista che si occupa di teatro, è direttamente impegnata nella gestione dell'Unione in quanto Presidente della U.I.L.T. Lazio



Sergio Maggi Violoncellista e violista da gamba ha suonato nella Camerata di Cremona nella Compagnia di Operette di Alvaro Alvizi, nel Gruppo Strumentale Cremonese, nel Gruppo Claudio Monteverdi. Attualmente suona la Lamina sonora a tromba ricostruzione di un raro strumento musicale dei primi anni del novecento. Collezionista e liutaio costruttore di strumenti musicali storici, allievo e figlio di Maggi Mario (noto violista e violinista insegnante storico alla Scuola di Liuteria di Cremona valido esecutore in formazioni cameristiche, fondatore e ideatore della collezione di Strumenti Musicali "MAGGI" apprezzata in Italia e all'estero). Citato nel 3° tomo del dizionario Universale dei Liutai René Vannies Claud Lebet-Whona's-house of violins. New-York- Dizionario costruttori strumenti a pizzico in Italia Giovanni Antonini-Liutai in Italia Gualtiero Nicolini. Ha



Maria Paola Negri - docente laboratorio didattica facoltà scienze della formazione Università Brescia Già Dirigente scolastica e ricercatrice, insegna attualmente nel Laboratorio di Didattica e Tecnologie dell'istruzione presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università Cattolica di Brescia.



Architettura dell'Università degli studi di Ferrara, Milano (vedi di Mantova) il Politecnico l'Accademia Cignaroli di Verona e la Facoltà di Medicina dell'Università di Brescia; tiene inoltre il corso di Estetica contemporanea presso la Scuola di Specializzazione di Restauro dei Monumenti della Facoltà d'Architettura del Politecnico di Milano (post-laurea). Numerose le sue pubblicazioni.



Carla Bertinelli Spotti - Ambasciatrice East Lombardy

È una studiosa della storia di Cremona. Ha curato la riedizione de "La cucina cremonese" un ricettario del 1734 e del "Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, pubblicato a Cremona nel 1916, Console del Touring Club Cremona

Studiosa della storia di Cremona



Marco FRACASSI, cremonese, nato nel 1957, dopo gli studi classici nella sua città, compie gli studi musicali al Conservatorio di Racina, dove si diploma nel 1981 in Organo e Composizione organistica nello ottavo del n.º Luigi Tosti, dopo aver ottenuto un Diploma di merito nel corso degli studi. Dal 1982 è direttore stabile dell'Orchestra e Coro "La Camerata di Cremona". È fondatore e direttore de "I Liutai di Cremona", gruppo specializzato in musica antica. È direttore della collana di studi musicologici "Cremona Musica". È stato direttore ospite in numerose Orchestre. Profondo conoscitore dell'arte organista, ha pubblicato saggi sull'argomento e ha curato l'edizione di nuovi organi ed il restauro di organi antichi. Ha tenuto concerti, oltre che in Italia, in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Russia, in Asia, in Africa, in Australia e in Giappone. Ha inciso numerosi CD in qualità di solista e di direttore. È docente al Conservatorio di Trento (maggio 2007)



Daphne de Luca

Diplomata all'ISCR di Roma e laureata in Tecnologie per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali all'Università della Tuscia di Viterbo, Daphne De Luca esercita la professione di Restauratore dei Beni Culturali in Italia e all'estero dal 2001. Ha lavorato nei cantieri a Pompei, Tarquinia, Milano, Roma, ecc) e su opere di Giotto, Guercino, G. De Nittis, X. Bueno, A. Tempesta, F. Podesti, Palma il Giovane, C. Maratti e C. Crivelli. Dal 2008 è professore a contratto di Conservazione e Restauro dei manufatti dipinti su supporto tessile all'Università Carlo Bo di Urbino. Dal 2011 è Direttore Scientifico della collana Lineamenti di Conservazione e Restauro dei Beni Culturali e dal 2012 è membro del Comitato di Redazione della rivista Progetto Restauro.



L'Ensemble "IL CONTINUO" nasce a Cremona nel 1978 come concert vocal per volontà di Isidoro Gusberti nel desiderio di riscoprire e proporre pagine di autori compresi tra il Rinascimento e gli albori del Rococò. Dal 2008 l'Ensemble "Il Continuo" si è costituito come Associazione Culturale direttore artistico, Gioele Gusberti [www.giolegusberti.it]collabora con RSI, Museo del Violino, Archimagazine, Comune di Cremona, la musikhochschule di Lugano, il Teatro di Trento, in collaborazione con Labirinti Armonici.L'Ensemble "Il Continuo" dispone di alcuni degli strumenti della collezione "M. Maggi" di Cremona e collabora con la bottega del M.^a Luitalo Cristian Guidetti - Locarno/Cremona.



Mariarosa Ferrari ,Teorico organologo e liutaio, collabora con la prof. Elta Fazi che aveva fondato nell'estate del 1974 la Galleria Il Triangolo alla conduzione della quale subentrò come gallerista proprio Mariarosa nel settembre del 1978. successivamente si avvale del supporto della critica d'arte Tatiana Cordani, nel 1984, Mariarosa dirige a Parma la galleria La Sarsaverina con mostre prestigiose di autori nazionali. Mariarosa si fece promotrice di varie iniziative benefiche a favore dei disabili della Cooperativa Agropolis il profilo che emerge dalle attività promosse da Mariarosa Ferrari Romanini non è quindi quello tipico di una gallerista volta semplicemente alle transazioni mercantili, bensì quello di un'operante culturale completa e appassionata, tenacemente, in particolare, nel campo della diffusione dell'arte contemporanea, ma non solo.



Angela Alessi

E' nata a Messina, dove, iniziando giovanissima lo studio del pianoforte, violino e clarinetto, si è diplomata in violino al Conservatorio "A. Corelli". Ha frequentato diversi corsi di perfezionamento per Professori d'Orchestra (Scuola di Musica di Fiesole, Teatro Lirico "G. Belli" di Spoleto, Amici della Musica di Vienna) Dal 1994 fa parte dell'orchestra da camera "Ars Musica" di Messina, è violino solista del gruppo da camera "De Beni" e dell' "Albatros Ensemble", è violino di spalla dell'Orchestra "Mauro Moretti" della Scuola Monteverdi, fa parte dell' orchestra "Città di Cremona", collabora con l'Orchestra della Camera. E' stata Supervisore del Troicno presso il corso biennale di Formazione Docenti di Strumento Musicale presso l'Istituto Musicale Paragigato "C. Monteverdi" di Cremona nei bienni 2008/09 e 2009/10. E' docente titolare della cattedra di violino, musica corale e musica d'insieme per archi presso il Liceo Musicale "A. Stradivari" e la Scuola Internazionale di Luteria di Cremona, presso cui è attualmente anche direttore dell'orchestra d'archi.



Mario Silla è uno dei giornalisti più conosciuti e di prestigio del panorama cremonese. Cresciuto a Mondo Padano, poi collaboratore de La Provincia, fece il salto diventando direttore de La Cronaca. In seguito ha fondato CremonaOggi, iniziativa sicuramente di successo, per poi approdare a Cremona Uno, la televisione, di cui era direttore. Ha lanciato un nuovo giornale, rigorosamente on line, che si chiama CremonaSera.



Paolo Grünanger è stato Professore di Chimica Organica al Politecnico di Milano, e successivamente Direttore del Dipartimento di Chimica Organica a Pavia. Cessato l'insegnamento si dedicò alle Orchidee spontanee italiane, diventando ben presto una autorità riconosciuta anche a livello europeo, svolse ruoli importanti, svolse intensa attività alpinistica su tutto l'arco alpino e anche attività extraeuropee, guidando la prima spedizione del dopoguerra del Cai Milano in Hoggar nel Sahara algerino centrale, nel 1956. Ma la cosa più importante che lo caratterizzò fu il suo spessore umano. La sua modestia e riservatezza nascondevano una cultura immensa, e nello stesso tempo una grande capacità di ascoltare e partecipare con i suoi interlocutori. Caratteristiche che gli conferivano un carisma particolare. Un caro ricordo al mio prof di Chimica organica che si appassionò alle mie ricerche sulle vernici degli antichi (siti cremonesi)



Fausto Sotgi, violoncellista. Ha studiato con Marco Scano, Misha Maisky, Amedeo Baldovino, Rocco Filippini, il trio di Trieste, Piero Farulli, Michael Radulescu. Ha collaborato con numerose orchestre sotto la guida di importanti direttori quali: R. Muti, G. Prétre, C. M. Giulini, R. Chailly, L. Berio, G. Bertini, Y. Sado, V. Gergiev, S. Accardo e altri. Svolge attività concertistica in varie formazioni sia con strumenti moderni che antichi esibendosi in prestigiose sale da concerto e festival internazionali come il "Ravenna Festival", Festival internazionale "Wrocławskia Cambasi" Sala Leopoldina Wrocław Polonia, Festival "Lodoviciano" di Vidona, Musica a "San Maurizio" a Milano, "Settimane Musicali di Stresa", Festival "Monteverdi" di Cremona, Tokyo City Opera Hall, Osaka Symphony Hall, "La Chaise-Dieu" Ambert Francia. Ha partecipato alla registrazione di CD per varie case discografiche (Sax, Tactus, Welt Luna per CD Classics, Paragon per Amadeus, Recording Arts ecc.). Ha curato l'edizione di alcune opere di B. Romberg per la casa editrice Ut Orpheus.

Carla Bertinelli Spotti

Studiosa di storia locale, ma anche di cucina cremonese. Ha insegnato per molti anni. Ha poi trasferito i suoi interessi in un manuale di storia cremonese per le scuole: *Cremona. Momenti di storia cittadina*.

Da anni si dedica con particolare impegno a far conoscere la cucina cremonese nelle sue consuetudini, tecniche, trasformazioni ed evoluzioni nel tempo con ricchi riferimenti ad epoche e contesti.



È membro del Centro Studi Franco Marengi dell'[Accademia Italiana della Cucina](#).

Ha scritto diverse monografie e ha curato la riedizione di due ricettari antichi: *La cuoca cremonese*, un ricettario del 1794, e il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, pubblicato a Cremona nel 1916.

Ha scritto, con Ambrogio Saronni e per conto degli Amici della cucina cremonese, tre monografie dedicate ai prodotti tipici: *I marubini*, *La mostarda*, *Il torrone di Cremona* e *I cremonesi a tavola*, una storia dell'alimentazione cremonese arricchita da testimonianze di città e campagna.

Per il Centro studi Franco Marengi dell'Accademia italiana della cucina ha scritto *La cucina dell'aia*, *La cucina dell'orto*, *La cucina del pesce*, tutte relative al Cremonese e *Cremona e il maiale: una lunga storia*.

Recentemente ha pubblicato *La cucina delle festività religiose nel cremonese*, 2010.

Note per Carla da Giorgio **legumi fagioli lenticchie fave ceci**

Legumi alla antica tavola dei nonni

La casa di Angelina in Via Buoso da Dovara si riempiva di profumi durante la preparazione del pranzo. Di sotto, il nonno si sentiva lavorare nel suo negozio attorno ai suoi preziosi finimenti per cavalli e carrozze. Ho ricordi da bambino vivissimi, molto spesso mediati da mie infantili convinzioni, molto spesso elaborate in equilibrio instabile sulla sedia accanto alla "economica" cucina ove la nonna creava le sue ricette.

Idee semplici che nascevano però da sperimentate manualità e tramandate intelligenze. Il momento più bello della preparazione era senza dubbio quello in cui si sgranavano piselli e fagioli dai loro baccelli. Non mancavano racconti che accompagnavano avventure di re e regine, di piccoli eroi e di mostruosi maghi mentre la grande ciotola si riempiva di duri semi luccicanti.

La stufa era calda abbastanza, le braci ravvivate con un ferro ad uncino si disgregavano in tante piccole scintille luminose, l'acqua sapeva accogliere i durissimi semi che fatti rinvenire per una notte venivano salati e cotti a bollire.

La nonna sapeva aggiungere ai fagioli sbollentati sensate parti di listarelle di cotiche cotte, rondelle di porro, sedano e carote e lasciar cuocere anche per ore.

Angelina, forse memore di momenti un poco difficili in tempi di guerra, usava spesso cuocere i baccelli di pisello e successivamente passarli al tritatutto ed al setaccio. Il composto veniva lavorato con besciamella, burro, farina, e successivamente uova, grana, sale e noce moscata. In forno per una mezz'oretta e il verde composto diveniva una strana frittata dal gusto "buonissimo!" ... di "casa della nonna".

(PS: uova, farina, burro, formaggio e soprattutto cotiche c'erano sempre in tavola quando il nonno tornava al lavoro con il suo carretto attrezzato, e dopo aver consegnato i suoi curatissimi manufatti ad esigenti clienti allevatori in campagna)

fagioli magici

La fiaba di Jack and the Beanstalk ovvero di Giacomo e del fagiolo magico è datata al 1807 e racconta la storia di un bambino, una mamma e una mucca. In estrema povertà la mamma pensò di vendere la mucca e mandò Giacomo al mercato. Lungo la strada Giacomo barattò la mucca con cinque fagioli magici tornando a casa soddisfatto. La povera madre arrabbiatissima buttò i fagioli fuori della finestra che caddero nel misero orto di casa.

Il mattino seguente, Giacomo vide che da un seme magico era cresciuta una altissima pianta; il bambino vi si arrampicò svelto e, arrivato sino alle nuvole, vide che quel luogo era abitato da un orco. Il nostro eroe si nascose, durante la notte rubò all'orco un sacchetto di monete d'oro e, scendendo veloce giù per la pianta, se ne scappò a casa. Alla fine della storia, per impedire all'orco di inseguirlo, Giacomo taglierà la pianta e lui e mamma poterono vivere per sempre ricchi, felici e contenti.

La storia del fagiolo rampicante già la si trovava ne Il Barone di Munchhausen (1786) in cui un fagiolo magico, cresciuto a una velocità vertiginosa, si sarebbe arrampicato sino ad arrivare alla luna.

L'idea fu ripresa da Walt Disney che nel 1947 produsse appunto Topolino e il fagiolo magico. Storia fantastica quella raccontata da Walt Disney in cui, a causa del furto di **un'arpa** magica, Topolino, Paperino e Pippo approdano ad un "banchetto" in cui inizialmente costretti a dividersi un unico piccolissimo fagiolo ne scoprono la magia osservandolo crescere e portando a volteggiare tra le sue spire i nostri tre fantastici eroi. Il racconto delle avventure di Giacomo, ha come protagonista la fame, interprete principale nella storia, del secolo passato appesantito da terribili guerre. A differenza di

Giacomo e della sua mamma, poverissimi, l'orco ai piani alti è molto ricco ed a casa sua accumula monete e addirittura possiede una gallina dalle uova d'oro e **un'arpa** magica. Il furbo Giacomo ruba, senza scrupoli e ciò solo per togliersi la fame.

Spesso le storie che si raccontano ai bambini hanno profondi significati nascosti, spesso racchiudono raffinate docimologie legate ai tempi, spesso preparano a giustificazioni poco serene.

La mia nonna, forte nella sua integrità e pur indigente, sapeva trovar ricchezze nella sua onestà. Raccontava di possedere nel primo cassetto del comò gli ultimi fagioli magici rimasti a Giacomo, li custodiva con cura, sapeva che forse le sarebbero potuti servire ... Diceva spesso: "Quella signora ai piani alti, purtroppo per lei ... li ha consumati tutti!" Il papà, musicista e sognatore alla ricerca di un lavoro che non si trovava, dando fondo ai suoi ultimi risparmi recuperò un arpa inglese dell'ottocento e un'arpa del liutaio cremonese Ceruti pensando di ripetere le fortune di Giacomo e Topolino ... la mamma accolse rassegnata l'idea ma non ne fu punto contenta.

il fagiolo ... storiche vicissitudini

Cremonesi "magna fagioli" vantano storie di fagioli e "fasulane", storie di parentele per botanica provenienza e diversa tradizione. Faseolus americano dell'ovest, bello grosso, ricco e crapulone. Vigna unguiculata proveniente dall'Est, segnata dalla fatica con artigli per arrampicare e sopravvivere.

Il fagiolo cosiddetto moderno (genere Phaseolus) arrivò in Europa verso il 1530/40 dopo la scoperta dell'America.

Il fagiolo dall'occhio (Vigna unguiculata = vite con artigli) è definito fagiolo anche dolico dall'occhio nero perché il seme si presenta con una macchia di colore scuro molto simile ad un occhio. Il fagiolo, che molti botanici assicurano in realtà non essere un fagiolo ma un pisello, ha origini nell'Africa subsahariana e la sua coltivazione si afferma in Africa e in Oriente. Giunge in Europa verso il 300 a.C. e gli Etruschi per primi ne iniziano la coltivazione proprio nella valle del Po. Da Carlo Magno che cita i fagioli nel Capitulare de villis nasce la "cultura" del gustoso baccello ripieno di teneri semi.

Cristoforo Colombo, di ritorno dal suo viaggio nelle Indie, fece pervenire a Sua Santità Clemente VII, quale ossequiente omaggio, un sacchetto di questi strani esotici semi i apparente qualità superiore rispetto ai nostrani frutti, ottenendone immediato successo: nel Rinascimento, i fagioli delle Indie a poco a poco ridussero i fagioli con l'occhio a cibo per poveracci e zotici, mentre gli antichi "novel food" diventavano cibo degno di mense principesche.

Nel dicembre del 1385, fagioli avvelenati sono l'ultimo pasto di Bernabò Visconti, condottiero di Cremona e vittima delle diverse fazioni cittadine. Secondo il Bresciano nel XVI secolo si benedicevano i fagioli nella chiesa di san Tommaso (dove c'è adesso il supermercato Carrefour in piazza Lodi). Inoltre dal duecento fino al secolo XVI secolo i cremonesi festeggiarono la vittoria sui parmensi avvenuta, guarda caso, ...in un campo di fagioli. E' forse per questo che il Garzoni lamenta che "i fagioli Cremonesi si dolgono somamente d'essere in odio al formaggio Parmigiano...".

Indro Montanelli in "Dante e il suo secolo" così cita: «I fagioli che dovevano diventare la specialità della cucina toscana sarebbero giunti dall'America solo trecent'anni dopo, e quindi compiangiamo Dante che non conobbe mai questa delizia sebbene definito da nemici invidiosi e incolti "Fiorentin mangia fagioli lecca piatti e romaioli".

A Cremuna, la cà dei fasòoi

Cremona denominata dal latino "Magna Phaselus", ovvero Grande vascello sulle sponde del fiume Po nel quale la città sembrava navigare, si trasforma per storpiatura voluta in "cremunèes magna fasòi (fagioli)".

Merlin Cocai (Teofilo Folengo) nel "Baldus" scrive: "si mangiare cupis fasolos vade Cremonam" ; nella "Secchia Rapita" Giovanni Tassoni insiste: "...con quattro mila suoi mangiafagioli stava Buoso da Dovara alla campagna...".

Nel Liber de ferculis (il libro dei piatti) e nel Liber de ferailis (libro della selvaggina) et condimenti, Giambonino da Cremona si sofferma sulla gastronomia e dietetica araba traducendo libri di cucina e dietetica di Ibn Jazla tra l'XI e il XII secolo. Nella grande cucina principesca orientale compaiono elaborate ricette a base di zucchero, mentre i legumi raramente costituiscono un piatto importante. Si può trovare una zuppa in agrodolce di lenticchie decorticate e un condimento alla cipolla per i fagioli dell'occhio. Il fagiolo detto dell'occhio è riconosciuto come cremonese e si differenzia dagli altri fagioli, detti turcheschi, perché è più piccolo ed ha "un occhio nero nel ventre".

A Cremona i fagioli erano cucinati a lessso e conditi con olio e aceto, oppure a caldo nella zuppa di fagioli e cotiche o cotenna di maiale, arricchita dalla saporita pistàada. Fagioli, un cibo prezioso che ha arricchito il nostro lessico padano ...per comunicare cuore di mamma, "Tasta Bigio che pùc, l'ha fat la mama Rosa cui fasuiln de l'òc", ma anche disorganizzazione con "sunti ndàat fasòl e turnàat curnèt" o solo orgnizzata confusione con "riis e fasòl"

Il fagiolo, simbolo di ottusità, è anche ossimoro con immortalità perché la tradizione popolare lo voleva protettore dal male ma anche in grado di allontanare i demoni e proteggere dai fulmini. Per la sua proprietà di rigenerarsi era da sempre considerato simbolo di vita , non a caso la minestra di fagioli e cotiche era propria del giorno dei morti. Saranno i nostri fagioli, dal curioso letterario amichevole occhio, a dar vita e poi sconfiggere il malocchio nella confusione dei tempi attuali?

Fagioli in musica, arte e scienze

Le prime notizie nel 1300 riguardanti il fagiolo risalgono all'interesse per il legume alla corte spagnola di Carlo V, frutto che venne inizialmente chiamato Spagnol o Spagnolet per nobile discendenza ma anche sinonimo di piccole dimensioni. Contemporaneamente alla coltivazione del legume, si sviluppò in Italia e in Francia il movimento musicale della "Ars nova" (arte nuova), che tendeva a valorizzare la **musica** profana. Il maggiore esponente fu Guillaume de Machaut. A lui si deve la prima messa intera in stile polifonico composta in occasione dell'incoronazione del re Carlo V il Saggio (che avvenne nel 1364).

I fagioli rappresentano cibo salvavita nella famosissima opera di Giulio Cesare Croce del 1606. Bertoldo, giullare e musico alla corte di re Alboino (530 –572), obbligato a mangiare cibi raffinati appropriati alla nobiltà del tempo, muore per non aver potuto soddisfare la sua dieta plebea a base di fagioli. Non così fortunato (si fa per dire) fu Bernabò Visconti, condottiero di Cremona che nel 1385, durante un lauto pasto allietato da musiche e balli, fu vittima di fagioli avvelenati.

La storia vuole che proprio un piatto di fagioli di pollo (rognoni, ingredienti principe del famoso piatto "cibreo") offerto tra danze e musica, avesse causato una delle più aspre rivalità tra le famiglie fiorentine, dei Pitti e degli Strozzi.

Spagnoletto (nomen omen) sarà il musicista cremonese vissuto tra Sette ed Ottocento che suonava il Guarneri del Gesù del 1734, è noto per i suoi concerti in tutta Europa e per l'amicizia con Paganini.

Stiaccioni o schiaccioni erano i fagioli che Amilcare Ponchielli gustava in una trattoria toscana dietro al Duomo di Milano.

Puccini si faceva spesso preparare dalla cuoca il piatto che amava fin da ragazzino, i fagioli come glieli faceva sua madre, "alla lucchese" o i fagioli cotti al fiasco cucinati dalle suore.

Non smise questo intenso rapporto con i fagioli tanto che nel Natale del 1895 scriveva di

suo pugno la ricetta che regalò al suo editore Giulio Ricordi : il testo si sofferma su come condire con foglie di salvia, teste d'aglio, sale, pepe e l'immane olio toscano le preziose leguminose.

In Sherlock Holmes nel "Il caso del codice bulgaro " I fagioli nuotavano nello stagno di pomodoro pronti a essere pescati... mentre il protagonista osservava il suo Stradivari nelle mani del maestro Ligeti che eseguiva la Ciaccona per violino solo di Johann Sebastian Bach.

Caterina de Medici, nell'ottobre 1533, incontrando il suo promesso sposo il bel delfino di Francia Francesco II, gli fece dono di un prezioso sacco di fagioli, novità tra gli arrivati da poco dal Nuovo Mondo. Caterina seppe valorizzare innovazione e tradizione recuperando attraverso la Camerata Fiorentina le arti di quello che si credeva fosse il modo classico e greco. La danza, la musica, i versi e gli elementi musicali negli intrattenimenti conviviali di Catherine si rifacevano alla "Musique mesurée à l'antique" che insegnava la nuova armonia attraverso la combinazione di elementi che avrebbero prodotto effetti morali ed etici benigni sul pubblico.

Il feldmaresciallo Radetzky, governatore militare del Lombardo-Veneto nella prima metà dell'800, amava pernottare e pranzare nel castello di Cicognolo nei pressi di Cremona e mai si privava dei gustosi fagiolini.

Le cronache raccontano che, nel suo menù apprezzava comparissero spesso i delicati "Fisolen", un'espressione dialettale tirolese per i tedeschi Bohnen, fagiolini in italiano, fasulèen in dialetto cremonese. Li volle serviti anche il giorno del suo trionfo, Il 31 agosto 1848 al festival al Glacis di Vienna, in cui Johann Strauss (padre) fu incaricato di produrre la sua eroica composizione " La Marcia di Radetzky, op. 228." in onore del novello condottiero.

Fagioli in arte

Fagioli cremonesi nell'**arte** si potrebbe dichiarare senza esagerare sostenuti dai ritratti dei mangia fagioli di Vincenzo Campi e Annibale Carracci magari associati a quell'"ultima cena" del Campi in San Sigismondo in cui troneggia un trancio di formaggio nostrano.

Empatica è la rappresentazione del "Il Re Fagiolo" di Jacob Jordaens - 1638, in cui si raffigura il festival dei Tre Re, celebrato nelle Fiandre. Secondo tradizione chi trovava il fagiolo nascosto in una grande torta veniva dichiarato il fortunato "re dei fagioli".

Gustose sono anche le immagini di Giovanni Tassoni nella Secchia rapita e precisi i resoconti del cronista Bartolomeo Paxi. Il Manzoni, pensando alle vicissitudini dei suoi eroi, richiedeva a tavola, quasi per scongiuro, i cornetti cremonesi altrimenti detti fagiolini. Difficili tempi nostri che cambiano: come insegnante di Scienze, rigoroso amante delle incertezze della conoscenza, fui eletto mio malgrado supervisore della mensa scolastica, avrei dovuto valutare le diete proposte ai miei studenti, suggerire idee confortate da scienza, coscienza e conoscenza, avrei potuto immaginare rimandi d'arte.

Proposi di migliorare il menù a base di pastasciutta e soffocini magari con una calibrata dose di salutari ... fagioli aggiunti a piccole scaglie di provolone cremonese come proposto da una mamma padana . Ciò per richiamare l'importanza del calcio, del colesterolo, vitamine, oligoelementi e proteine nobili, ma anche della tradizione nostrana, arte e musica in cucina, elementi primari per esigenti stomaci e menti infantili ...

Fu rivolta di colleghi sapienti, genitori apprensivi, titolati seguaci di moderne diete alternative e forse dimentichi di valori patriottici nostrani. Paradossi alimentari: mostruosità di una scienza salutare assolutamente soggettiva.. nessuno chiese ai ragazzi un parere ... curiosamente venne anche a me il dubbio, forse rigorosamente poco scientifico, sulla opportunità di proporre fagioli in mensa...

Tempi che cambiano, profumi di cucina, appetiti in musica.

Lenticchie a Cremona ... immaginando Ugo

Parlare di lenticchie a Cremona significa parlare di Tognazzi e del suo cotechino: la ricetta tradizionale richiede che per prima cosa, si prepari cotechino opportunamente punzecchiato avvolgendolo nella carta-forno o nella cosiddetta "camicia" per evitare che una bollitura impetuosa possa determinare la rottura dell'involucro. Si attenda che giunga a bollore: la cottura avviene in circa tre ore.

Le lenticchie andranno precedentemente immerse ed ammolate in acqua fredda per almeno 12 ore, magari aggiungendo verdure profumate. Portare a bollore per circa un'ora scarsa. Scolare e insaporire in un tegame.

La minestra di Ugo con lenticchie (è stata così riletta dal web da I Menù di Benedetta):

"Mettere a cuocere in una pentola con acqua fredda, le lenticchie e la cipolla tritata.

Salare e a metà cottura unire i broccoletti. Spezzettare gli spaghetti e farli cuocere nella pentola con le lenticchie. Servire con un goccio di olio".

Da Esaù che vendette il suo diritto di primogenitura per un piatto di lenticchie ai filosofi greci che per amore di sobrietà, facevano largo uso di lenticchie alla loro tavola ad Ateneo che ci racconta dei filosofi cinici al "banchetto delle lenticchie". Molti sono i racconti di antichi autori come Epicarmo affezionati al sacro ed umano legume.

Artemidoro le considerava annunciatrici di lutti e sventure. Petronio, medico rinascimentale le reputava cibo degli umili e morigerati. Luigi XIV le disprezzava e le aveva relegate a mangime per cavalli. Dumas nel 1873 ne parla come di un alimento scadente. Il Peri ci offre la sua ricetta cremonese della "nadra cun lencecce" con buona pace di Alexandre.

In tempi più complessi come i nostri la lenticchia diventa metafora di pensiero, di unione e prosperità ma anche di dolore. A Ventotene isola famosa per il Manifesto di Ventotene (progetto di unità europea) nel 2022 alcune quinte dell'IIS Torriani Cr hanno aderito al progetto di rilettura dell'importante evento. Quasi a simbolo della ricorrenza "l'isola delle lenticchie" ha ripetuto il secolare rito che prevede che il raccolto dei piccoli e ovali semi sia accompagnato da un gruppo di musicisti popolari, tammorri (tamburi), organetti. Sciusci e Ciaramelle hanno allietato contadini veri e turisti nella giornata dei "Suoni della Terra"-

Ho invidiato questi ragazzi, ho immaginato di essere con loro e con loro avrei scherzato ma anche discusso di chimica della politica, della storia, ma anche di Tognazzi di musica e di cucina.

Fave a Cremona

Si dice che a Cremona già nel 1375 i frati Umiliati, libera associazione di laici o penitenti senza regola né professione religiosa, colti nel simbolismo funerario, amanti di musica e cucina, coltivassero fave assieme a "ceci, meliga, lino, cicerchie e fagioli". La tradizione è rimasta ben solida a Cremona se Zucchi, una nota ditta cremonese di prodotti alimentari, pubblica sul web una gustosa ricetta che faccio mia:

Trofie con pesto di fave:

Si lavorano fave con aglio, formaggio grattugiato, foglie di menta e un cubetto di ghiaccio nel mixer. Si Aggiunga olio di semi di vinacciolo a filo, durante l'azione del mixer a intermittenza, fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo, quindi si regoli di sale e pepe. Tagliare il guanciale a listarelle facendolo rosolare per pochi minuti in una padella antiaderente fino a desiderarlo croccante. Trasferite la pasta nei piatti, aggiungete il guanciale fragrante e completate con le fave intere tenute da parte e un germoglio di menta.

I romani ai banchetti funebri mangiavano fave, sostenendo che nel baccello si trovassero le anime dei morti e che le loro lunghe radici unissero il mondo dei vivi con quello sotterraneo. Il rito pagano fu ripreso dai cristiani, che erano soliti consumare fave accanto alle tombe dei propri cari. Col tempo, rimase l'usanza di preparare per il giorno dei defunti zuppe e minestre di fave, alle quali spesso si aggiungeva pasta o gnocchetti

(in Liguria detti trofie o pasta attorcigliata che secondo una colta interpretazione potrebbe derivare dal greco *trophe* che significa *nutrimento* o *trépho*, *volgere*, *torcere*, *attorcigliare*.

Fave metafora di ricordi di persone scomparse ma ancora vive attorno alla tavola, di tombolate in giornate piovose in cui questi turgidi segnapunti diventavano essenziali, di piccioni presi (e ... mai accaduto per due) con una sola fava, di giudizi per niente spregiativi sulle proprietà del legume spiritualmente aereo...fagiche; forse per questo Pitagora consigliava di astenersi dal mangiare fave nel percorso filosofico di purificazione dello spirito.

Immaginai fave e fagioli nati per la didattica: Manuela Brusoni (Associate Professor of Practice presso SDA Bocconi School) mi venne in aiuto con la metafora dei 2000 fagioli: "Quando ho iniziato a studiare violoncello, il mio maestro, tra le prime cose, mi ha detto: «Prendi un bel sacchetto di stoffa e mettilci dentro 2.000 fagioli secchi. Tutte le volte che avrai difficoltà a eseguire un passaggio, prendi il tuo sacchetto di fagioli e fai così: tira fuori un fagiolo e suona il passaggio, poi tira fuori un altro fagiolo e ripeti il passaggio, poi tira fuori il terzo fagiolo, e rifai di nuovo, e continua. Quando i fagioli saranno finiti, vedrai che il passaggio ti verrà!». Immaginai il sorriso colto del m° Pugliese, mio insegnante di violoncello, che già per metafora aveva tentato di adattare alle mie faticose esperienze musicali problematici apprendimenti, infantili giochi cerebrali a cavallo del rigo, originali fanciulleschi imbelletti.

Ceci

Ceci, buoni per condire, unire guazzabugli di sapori ed umanità. Il poeta Orazio nel I secolo a.C. in una delle sue satire immagina dopo una passeggiata serale al Foro, la cena perfetta con un un piatto di ceci, porri e lagana – "inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum".

A forma di cece era la verruca che mostrava il volto di Cicerone, cecio dalle virtù afrodisiache che ritroviamo in Plinio il Vecchio e nel Satyricon di Petronio; ceci venduti bolliti agli angoli delle strade nei racconti dello stesso Plinio e negli Epigrammi musicali del poeta Marziale.

"Giravano nelle osterie i venditori di ceci, di castagne calde, di lupini, di "gallette" con la "cavagna" al braccio, il misurino per la vendita", scandiva il 10 dicembre 1984 l'architetto Luigi Priori (Gino per gli amici) in una conversazione al Rotary cremonese su "Ricordo di vecchie osterie" riportata da Mario Silla nel suo CremonaSera.

In "Uomini e cose della Vecchia ed antica Cremona" ADAFA Ugo Galazzini narra di questi personaggi: "... ve ne era uno che, con l'aiuto del Patronato, era riuscito ad entrare in possesso di un attrezzo indispensabile per il suo piccolo commercio di venditore di ceci e di castagne bollite nelle osterie ... era riuscito a trovare i denari per l'acquisto di un recipiente a caldaia da portarsi sotto il braccio, con qualche bracia accesa nel sottofondo per mantenerne caldo il contenuto ,,,"

Erano il Cirineo o il Brustuloon che spesso in Piazza Piccola o ai giardinetti nei pressi della sosta delle "automobiline" offrivano Ceci bolliti e caldarroste in inverno e parigine in estate rinnovando una tradizione certamente secolare.

Passarono in fretta dal Centro storico nel 1988 i due amici e colleghi Mario Maggi e Carlo Pizzamiglio, a fianco all'Edicola della Piniin, avvertirono amabili profumi di ceci e musicali caldarroste mentre discutevano della loro importante apparizione sul Journal of the Violin Society of America che li indicava come docenti alla Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona.

La nonna, sempre lei cultrice di antiche ricette casalinghe, aveva preparato per loro la sua irripetibile ricetta di minestra di pasta e ceci con zucca e porro.

Aveva assettato gli ingredienti: zucca pulita, lavata e tagliata a tocchetti, sedano, porro, sale q.b., alloro.

Elaborato l'insieme aveva messo a cuocere a fuoco lento ed, a cottura avvenuta, frullato ottenendone una crema a cui aveva aggiunto ceci già ammollati e cotti dal giorno prima e pasta piccola adatta a zuppe.

Quel giorno si parlò di violini, casse armoniche e di zucche, di scuola, di musica e di ceci. Un amabile guazzabuglio !

Piselli

“e una fiaba sui piselli?” mi chiesero i nipotini .. pensai subito alla principessa sul pisello ma ebbi dubbi su come raccontarla. Usare la forza della fantasia propria delle narrazioni nelle fiabe o l'efficacia della descrizione della realtà come nelle favole ricche di principi etici e giudizievole norme di comportamento.

La storia dimostra come possano esistere persone sensibilissime nell'affrontare prove e momenti di vita anche apparentemente semplici oppure al contrario individui con atteggiamenti altezzosi e snob tali da non sopportare esperienze anche banali.

Pensai alle mie esperienze scolastiche sia come studente, sia come insegnante ... apprendere, imparare, educare, insegnare, discutere, rifiutare, acconsentire, accettare ...?

Per una vita ho affrontato e mi sono confrontato con il mio prossimo, ho giudicato per fiaba e per favola.

Passeggiando per Cremona, la mia città, mi soffermo a guardare i volti dei miei concittadini, brava gente, eppure chissà quale sarebbe la reazione se si facesse loro provare una pila di materassi sopra ad un crudele minuscolo pisello.



IL CHIMICO ITALIANO

Periodico di Informazione dei Chimici Italiani • www.chimici.it • Anno XXIII n. 2 - 2012



INSEGNATI PERMANENTI DELLA "MAGGIORE"



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



IL MARE: SUA SALUTE E BALNEABILITA'

Foto: A. Scuderi - Contrasto / A. Scuderi - Contrasto / A. Scuderi - Contrasto

EDITORIALE

Chimica ed epistemologia

DAL CNC

Per una nuova Authority

DAL CONSIGLIERI

Il governo del rumore ambientale

DAGLI ORDINI

Modena: "la Chimica delle carte"

DAGLI ISCRITTI

La chimica in cucina

AGGIORNAMENTO

Corsi Ecm

La chimica in cucina: una opportunità per sperimentare le scienze integrate a scuola

Giorgio Maggi

Docente di Tecnologie chimiche e biotecnologie all'IIS "Torriani" di Cremona e iscritto all'Albo

INTRODUZIONE

Dalla "Riforma Gentile" del '23, la programmazione di Scienze Chimiche evolve sino alle nuove proposte di didattica integrata (1977-1981) con la disciplina di "scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali" alle medie inferiori. La discussione si amplia negli anni successivi nella riformulazione di modelli più aggiornati per la scuola secondaria superiore relativi allo studio delle scienze: si sviluppa la metodologia della problematicità (il cosiddetto problem solving in laboratorio). Dal concetto di conoscenza chimica inserita in contesti diversi nasce la nuova disciplina delle Scienze integrate con programmazioni specifiche per i diversi Istituti scolastici (Linee guida art. 8 comma 6 d.p.r.15/3/2010). Diverse sono le esperienze nelle nuove discipline di Scienze della terra, chimica e fisica, biologia e chimica, tante e competenti sono le prime osservazioni e soluzioni.

Da insegnanti e editori nascono idee di sperimentazione e d'integrazione a partire dalle tradizioni proprie del territorio. Cremona ha nel suo DNA la tradizione alimentare: sembra dirlo il suo nome che sembra derivato da un accrescitivo del più goloso prodotto alla panna. La storia delle relazioni tra chimica ed alimentazione potrebbe essere matrice per un'occasione più unica che rara di combinare lo studio della chimica applicata in un IIS per tecnici con competenze nei processi di produzione biotecnologica come avviene in uno specifico Istituto professionale per operatori di cucina.

Sia il chimico che l'enogastronomo vivono il laboratorio e da questo ricavano conoscenze che, mediate dalla teoria, diventeranno esperienza personale, spesso anche segreto vincente.

Ogni cibo ha in sé l'oggettiva formula ma anche l'anima del soggetto che lo prepara così come ogni chimico valuta con metodiche oggettive, usando abilità che sono proprie della sua competenza, spesso pignola, testarda, ripetitiva nella ricerca personale del dato sicuro. Nasce dunque l'esigenza di testi più moderni, adeguati alle nuove sfide, ma anche la necessità di una nuova didattica legata ad internet, come pure un rapporto di comunicazione con lo studente più efficace. Si riscopre il quaderno degli appunti: l'antico ricettario sintetico libro magico d'alchimisti e cuochi. Lasciare libera la fantasia dello studente nell'analisi e sintesi potrà liberare quel misterioso "pensiero divergente" tanto ricercato da psicologi della didattica e semiologi alla

ricerca di una comunicazione scientifica più aggiornata, più integrata ma anche più discussa. La Chimica degli alimenti a scuola affronterà l'analisi e il loro studio affiancando a contenuti tradizionali di chimica i moderni sistemi di trasformazione, di cottura, il packaging nel confezionamento con l'uso di prodotti biocompatibili, conservazione, HACCP, controllo, marketing ma favorirà anche l'approfondimento della conoscenza delle materie prime e della loro tradizione d'uso. Non è un caso che si stia sviluppando una nuova comunicazione legata all'alimentazione: scienza, cultura del territorio ed estetica del cibo si fondono in eccellenze adottate e modulate dal mercato (dai prodotti DOC, DOCG, e DOP alla nuova arte dei Cake Design fatta conoscere al grande pubblico studentesco dalla dinamica professoressa Augusta Busico promotrice dell'Ardesis Festival 2012). Nell'articolo si offre un'introduzione di tipo storico, in riferimento al cibo ed al territorio, per organizzare elementi didattici di sperimentazione che integrino Chimica ed alimentazione. (L'opuscolo che illustra le caratteristiche dell'IIS "Torriani" di Cremona segnala stocasticamente per i nuovi periti chimici: "sbocchi lavorativi:... in tutti i settori merceologici, in particolare quello alimentare").

CHEMISTRY in the Kitchen: an opportunity to experiment Integrated Sciences at school by Giorgio Maggi, teacher of "Chemical and Biochemical Technologies" at IIS "J.Torriani" in Cremona Key Words chemistry, alchemy, kitchen, feeding, didactics

INTRODUCTION

The curriculum of "Chemical Sciences" in the secondary school, introduced by the Gentile School Reform in 1923, evolved into the new integrated didactic proposals of Mathematics, Chemistry, Physics and Natural Sciences in 1977-1981. In the following years new updated models, such as problem solving in the laboratory, were introduced. From the idea of Chemistry in different contexts a new subject was born: Integrated Sciences with specific curricula for different schools: Earth Sciences, Physical Chemistry, Biology and Chemistry.

Teachers and editors created new models of experimentation and integration of the traditions linked to the territory.

As a matter of fact Cremona has a strong tradition in the food field, as it is suggested by its name, which means "big cream" in Italian.

The story of the relationship between Chemistry and food could be the origin of a unique chance of applying the study of Chemistry to a high school for Biotechnology technicians as well as to a vocational school for cooking operators. Chemists and gourmets live in the labs where they get experiences and knowledge which are transformed from theory to practice, becoming personal experiments and often successful secrets. Every food has its own objective formula and it also contains the soul of the subject who prepares it, every chemist evaluates with objective methods using skills that belong to his/her meticulous, obstinate, competitive competence in the personal search for a certain datum. Here comes the need for more modern text books, suited to face the new challenges: the need of a new didactic linked to the Internet, as well as the need of a communicative relationship with the students. The note book: the antique recipe book: the magic book of alchemists and cooks is rediscovered.

Setting the students' fantasy free in the analysis and synthesis process will free the mysterious "divergent thinking" so sought after by psychologists and sociologists looking for an updated scientific communication which has to be integrated but also more discussed.

The Chemistry of food at school will face the analysis and its study, the traditional contents of Chemistry, the modern systems of transformation, cooking and packaging, the use of biocompatible products, preservation, HACCP, control, marketing and the knowledge of raw materials and of their traditional use.

In the article above I am offering a historical introduction linked to food and territory in order to organize experimental didactic elements which can integrate Chemistry and Nutrition.

(The IIS Torriani brochure says that future chemical technicians will have professional opportunities in all commodity fields, particularly in the Nutrition one)

IL CIBO TRA ALCHIMIA E MAGIA

Il connubio tra cucina e chimica si può far risalire alle ermetiche ricette dell'antica alchimia egizia, tramandata ai romani ed ai mori per i quali la riuscita di un evento chimico, la cosiddetta "Grande Opera", è legata alla natura della materia ma anche allo stato di grazia di chi la manipola. La voce araba Al esprime eccellenza e sublimità ed aggiunta alla parola Chimia potrebbe essere letta come "chimica sublime", della materia e dell'uomo. In quest'ottica la preparazione del cibo, com'è stata definita da Margaret Kunzle, potrebbe rappresentare il "Parvum Opus... processo artistico-alchimistico che non può essere sottoposto a leggi di solo rendimento ed efficienza".

Khemeia, da cui deriva la parola chimica, ha molti significati da "arte egizia" a "arte di estrarre i succhi": tali considerazioni riprese da Isaac Asimov, scrittore di fantascienza, scienziato e sognatore, si trovano nel suo "Breve Storia della Chimica" e lasciano supporre una particolare complicità tra mistero, chimica, arte e natura.

Le ricette nell'antichità vengono tramandate a voce; gli aruspici etruschi traggono magie e forse, terminati i riti, anche piatti sostanziosi dal fegato degli animali sacrificati (la scienza epatoscopica indica una particolare attenzione scientifica ed esoterica ad alcune parti anatomiche destinate all'alimentazione come pare indicare il cosiddetto fegato di Piacenza). Michael Maier in *Atalanta fugiens* (1618) esemplifica i suoi esperimenti con i metalli facendo esplicito riferimento ad operazioni di cucina: "quando avrai il piombo candido, fai il lavoro delle donne, cioè cucina come una donna che lascia la pentola sul fuoco, ..."

ALIMENTI IN EPOCA CLASSICA E RINASCIMENTALE

Nell'età classica i filosofi si sono spesso occupati di scienza ed arte del cucinare e nel Rinascimento si rileggono le opere di Catone, Varrone, Columella e Clelio Apicio, si interpretano Seneca, Lucrezio, Epicuro, lo stesso Ippocrate che vanta le proprietà medicinali di asparagi, rape e cavoli e Teofrasto cultore delle proprietà del riso e zuppe preparate in pot au feu, ed olla potrida. Alla tavola imbandita di Cicerone ed Orazio non mancano sostanziose lagana così come più tardi ravioli e maccheroni divengono per il Boccaccio cibi della fantastica città di Bengodi.

Nel XVI sec. s'introducono gli alimenti provenienti dal nuovo mondo: Solanacee come la melanzana (*Solanum melongena*). il pomodoro (*Solanum lycopersicum*), la patata (*Solanum tuberosum*), il peperone (*Capsicum annum*), ma anche erba morella (*Solanum nigrum*), lo stramonio (*Datura stramonium*), la belladonna (*Atropa belladonna*), saranno studiati da speziali ed aromateri insieme al tabacco ed al cacao per le loro proprietà farmaceutiche. Il mais giungerà anch'esso dalle Americhe (luogo tanto lontano quasi come ...la Turchia e dunque definito "granoturco"). Turco è l'invasore dell'Ungheria nel 1686 che porterà il temuto simbolo della mezzaluna trasformato, forse per alchimia forse per scaramanzia, dai pasticceri austriaci in goloso Kipfel e croissant.

FARMACISTI, SPEZIALI, AROMATARI ERANO ANCHE ESPERTI IN CUCINA?

Negli Statuti della città di Cremona di Roberto d'Angiò del 1313 è curiosamente citato un Paratico degli Speziali e Formaggiari (*Paraticum Speciariorum et Formagliariorum*) organizzazione corporativa che riuniva preparatori nell'arte chimica di prodotti dal farmaceutico all'alimentare; quasi un sacro connubio biblico: "... ogni sorta di alberi ... i loro frutti serviranno come cibo e le foglie come medicina" (Ezechiele 47,12)".

La famiglia Meli, estintasi nel ramo cremonese nel XIV secolo che vuole decorata la cupola della cappella Meli adiacente a San Lorenzo con i quattro elementi aristotelici, tiene spezieria per quasi un secolo nei dintorni di Cremona e vanta manoscritti a lei dedicati intitolato "Li Quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno(1680)". La tradizione medico-chimica della Scuola Salernitana consiglia nella prima parte dell'anno, quando "sangue e collera cominciano a crescere", cibi leggeri, digeribili, umidi come

le verdure, senza troppi grassi e dunque arrostiti, mentre in autunno ed inverno nei quali "la malinconia ed il flegma o pituita predomina" alimenti piccanti, acidi, cibi caldi e lessi. Alchimia classica, rinascenza gusto, filosofia del naturale, ricerca del salutare, continuamente s'integrano nelle proposte d'antichi testi medioevali ed orientano una cultura sempre più legata alla metafisica del cibo. Non sembra un caso che i "marubini" cremonesi si contendano l'eccellenza con i "tortelli" cremaschi, gli uni a rigorosa forma solare, gli altri a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un'eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici. Scienza, medicina, salute letteratura, matematiche aiutano ed arricchiscono l'arte di cucinare

Scrittori e scienziati come il cremonese Bartolomeo Sacchi detto "Il Platina" (o Piadena o Platino; 1421 -1481) in "De obsoniis ac de onesta voluptate et valetudine" (1474), e Bartolomeo Stefani (1662) in "L'arte di ben cucinare", scrivono ricette di cucina che sono "arte per essere felici...dare la salute... guarire malattie"

Plinio in "Storia Naturale" riferisce di composizioni elaborate "cum grano salis" cioè con aggiunta di un grano di sale (ingrediente da cucina o intelligente essenza dello spirito?)

Quint'essenza alchemica, come anima e metafora di vita aggiornata ai tempi ed alle mode, sarà ripresa nel XVI sec. da Antonio Campi (1577) che dipinge in San Sigismondo la tavola imbandita in casa di Simone il fariseo impreziosita da una porzione di grana padano; nel XVIII sec dal cremonese Francesco Arici che pubblica un trattenimento sul ... cioccolato, e da Tommaso Garzoni che magnifica segreta ricetta per produrre "mortadelle da Cremona" e in cui i "fagioli Cremonesi si dolgono somamente d'essere in odio al formaggio Parmigiano...". Cremona città di commerci, costretta dal fiume Po che la bagna, ad assumere la forma allungata di "magna phaselus (grande nave)" diventa per scherno, o per elogio di abbondanza, la città dei "magna fagioli".

Il cinquecento vede ricettari in cui gli strumenti usati dall'alchimista sono ancora quelli del cuoco e viceversa. Caterina de' Medici, reggente per il figlio, Carlo IX, giunge nel 1533 alla corte dei Valois accompagnata da grandi cuochi e musicisti (Cremona offre alla corte francese il meglio dei prodotti padani ed i violini di Amati). A Praga, alla reggia di Rodolfo II d'Asburgo detto il Vertumno (1552-1612) convergono alchimisti, aromateristi cuochi ed importanti iatrochimici. Anche in questo caso cibo e musica si confondono nella drammatica storia di Dalibor di Kostojedy violinista accusato, nel 1498, di ribellione e condannato a morire di fame nel carcere adiacente al famoso Vicolo d'oro.

Nella "minestra a bagno maria da molti chiamata di Paradiso", "Bianco mangiare di polpa di Luccio", "Torta di erbe o torta verde di Cremona" si ritrovano: il metodo di riscaldamento detto "bagno-maria" (che fa riferimento alla sua inventrice "Maria l'ebrea"), ma anche l'operazione di "congelare insieme" "geluppare" (omogeneizzare e gelificare), "pestare nel mortaio", "stemprare con spadola", "cocere a foco vivo", "bollire, stufare, brasare, friggere" e

l'uso di vaso, lasagna, scudella, pignattina, cazza o cassoulet (casseruola in terracotta). Abilità di farmacista e cuoco richiedono operazioni di decozione, infusione, macerazione, e preparazione d'aperitivi, sciroppi, giulebbe, succhi e tinte, inoltre competenze matematiche sono essenziali, per calcoli ponderali, stechiometrici, e proporzionali. Lo speciale basa la sua competenza sulla pratica "spagirica" in cui le tre tappe essenziali: la fermentazione, la distillazione e l'incenerimento rappresentano un elemento di comunione con il preparatore di cibi.

La "piperata" (o pipata) antica ricetta a base di pepe ed essenze orientali, preparata dagli aromateristi cremonesi per il suo effetto digestivo e antinfiammatorio, è utilizzata anche in cucina.

Dalla cucina alla scienza dell'alimentazione il passo non è breve ma scontato. La medicina moderna ha individuato diete adatte a patologie diverse utilizzando criteri rigorosi in termini di bilanci energetici e dosaggi di nutrienti. Alla fine degli anni ottanta si è sviluppata la cosiddetta "alimentazione parenterale ospedaliera" (vanto del buon prof. Giuliano Agolini di Trieste) che sostiene il metabolismo del paziente con soluzioni di sostanze nutritive come zuccheri, aminoacidi levogiri, lipidi, oligoelementi secondo gli standard dettati dall'Organizzazione mondiale della Sanità.

LA NUOVA CUCINA E LE SUE SPERIMENTAZIONI

Si deve alla cocciutaggine del farmacista Antoine Parmentier nel 1789 se Luigi XVI si convince ad assaggiare la patata contro il parere degli "accademici" della tavola che la ritenevano alimento per animali. "Non ci saranno più carestie" promise il chimico francese esaltando il tubero importato in Europa dopo la scoperta delle Americhe. Torrone, mostarda, cotognata leccornie tipiche di Cremona, spezie ma anche caramelle e dolcetti aromatici all'anice, finocchio e coriandolo o sofisticati trocisci, distillati, spiriti, sono spesso proposti per dessert o in ricettari galenici da farmacisti che ne conservavano gelosamente il segreto. La chiesa, monastero ed il Convento di San Domenico annesso nel 1772 dispone di "una Spezieria fornita di qualsivoglia anco peregrino medicinale" (Manini) "Gli spicchi (spetiales et aromateristi), che in antico vendevano e fabbricavano, assieme con le droghe e le composizioni medicinali, anche le spezierie da cucina, le tinte, le cere, le resine e le peci, la carta e l'inchiostro" (Giovanni Leonardi). "...troverai assai ricette, e specialmente pigliando amista (facendo amicizia) di frati" (Cennini). Spesso le farmacie vantano specializzazioni come "Apotheca ad usum simplicitariae" o "Apotheca ad usum Pharmacopeae". I cosiddetti "spicchi" operano altresì con la raccolta dei "semplici": interessante è il "Diario" di Giuseppe e Tomaso Donzelli (1681) nella quale si ricorda "...alli Spetiali il tempo debito di raccogliere le Materie più usuali per uso delle loro Spetiarie...". Il Donzelli si preoccupa anche dei termini di scadenza dei prodotti farmaceutici in vendita: "Il Collegio degli Spetiali di qui, vuole che la durata dè...(alimenti, farmaci,...), non si stenda oltra sei mesi"

Il '700 è il periodo disposto al libertinaggio ed all'edonismo, l'arte culinaria si confonde ancor più paradossalmente con la cosmetica: creme ottenute per emulsione di grassi raggiungono la perfezione della mahonnaise nata a port Mahon da uno straordinario cuoco con aspirazioni di tipo scientifico, come vuole la leggenda, per soddisfare l'estetica e la golosità del duca di Richelieu (1696-1788). Jean Pissot (Vielville 1673 - Parigi 1722) medico e chimico pubblica ricette di cibi e medicinali soprattutto studiati per l'esercito napoleonico.

Elabora teorie sulla migliore temperatura di cottura, sulla macerazione degli alimenti in ambiente acido da limone o aceto, sul gusto e sapore associato alle emulsioni (come la maionese), sulla caramellizzazione dello zucchero nei prodotti di pasticceria, sulla reazione d'imbrunimento riconosciuta più tardi da Maillard.

L'ANTICA CONSERVAZIONE DEI CIBI

L'arte di conservare ma anche rendere commestibili cibi non perfettamente conservati si affina: è conosciuta dalla preistoria la refrigerazione in grotte ghiacciate e l'essiccazione dei cibi. Nel Viandier ricettario scritto nel 1314 si consiglia l'aggiunta di vino rosso alle minestre, l'uso di spezie come l'origano della Terra Santa, lo zenzero, l'anice, la cannella, il timo, aceto ed aglio. Alte percentuali di zuccheri conservano la frutta impedendo la decomposizione enzimatica, fumigazioni di zolfo conservano il colore dei cibi e favoriscono una fermentazione alcolica esente da processi batterici secondari (non si può a questo punto non ricordare la "fiscella" di frutta del Caravaggio, simbolo d'arte, ma anche lento degrado alchemico e speranza di rinnovamento culturale).

Con lo statuto del 1527 a Cremona si definisce una ripartizione fra le spezie così dette "comuni" perché usate in cucina e nella conservazione dei cibi da spezie con proprietà medicamentose e curative.

Nel barocco, la scienza in cucina si affina con la scoperta del modo di conservare gli alimenti nel vetro dopo averli scaldati a bagno-maria: la scoperta di Francois Appert verrà perfezionata sostituendo il vetro con recipienti metallici; l'uso di conservanti come l'aceto o l'olio per le verdure, cenere, silicati o gomme per le uova, gommalacca per la frutta, spezie ed affumicamento per le carni sarà studiato con criteri scientifici nei laboratori militari di marina alla fine settecento

Conservazione ed uso di lieviti per alimenti è messa a punto da chimici come Francesco Redi (1668), Lazzaro Spallanzani nel 1768, dal naturalista tedesco Theodor Schwann nel 1836 e infine Louis Pasteur, che confermarono con esperimenti sempre più accurati l'abbandono della teoria della generazione spontanea o abiogenesi che sosteneva che gli insetti nascessero spontaneamente a partire da sostanze organiche in putrefazione o durante l'invecchiamento.

La scienza d'uso dei lieviti raggiungerà livelli d'eccezione con Marc Antoine Careme (1784-1833), l'illustre pasticcere di Talleyrand che per primo propone il Brie (formaggio avvolto da un feltro fungino commestibile al

pari del Roquefort) ed inventa i soffici vol-au-vent riprendendo gli antichi fasti della Atene di Pericle in cui i fornai sapevano preparare 72 tipi di pane e raffinati dolci da forno e da cucchiaino. La qualità del cibo non sempre perfetta costringeva Gioacchino Rossini, il famoso musicista, a farsi cucinare la carne a tavola: i "tournedos" più celebri sono infatti quelli cucinati ... alla Rossini.

C'È CHIMICA NEI NOSTRI ALIMENTI?

Quali verità sulle contraddizioni o concordanze nel rapporto discusso tra cucina, chimica di base e scienza degli alimenti?

Nei secoli alcuni cibi come la pasta rappresentano metafora di ricerca estetica, tecnologica, scientifica ma anche simbolo alchemico di situazioni o avvenimenti: "Der Mensch ist was er isst" (l'uomo è ciò che mangia) dice Ludwig Feuerbach nella sua famosa opera del 1862, metafora ...biomaterialista che richiama antiche teorie "democritiche ed epicuree" ma forse lascia intendere il complicato connubio tra scienza, spirito, provocazione e pensiero critico.

Durante il regno di Filippo V di Borbone (Versailles 1683 - Madrid 1746), i costumi si francesizzano al punto che, i conservatori spagnoli, mal sopportando il dominio opprimente anche in cucina, protestano "Un plato no debe ser ni quimica ni alquimia" (il cibo non deve contenere né chimica né alchimia: un de ja vu utilizzato ancor oggi da improvvisati cultori del naturale).

Un secolo più tardi Pellegrino Artusi (1820 - 1911) nel 1891 darà alle stampe "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" con un ragionevole richiamo alla scienza come metodo e garanzia per la qualità ed arte per i sapori.

Secondo il "Dictionary of jovial gastronomy" "colui che si appresta a preparare una salsa deve conoscere l'armonia e la chimica, deve avere un palato finissimo, essere molto attento e deve saper toccare ogni cosa con la mano di un genio".

Pierre Gilles de Gennes, premio Nobel per la fisica nel 1991, recupera alcune procedure del laboratorio scientifico per fare una cucina che definirà "molecolare" e parafrasando Chateaubriand, viene da osservare "questione di gusti" se "il gusto è il buon senso del genio".

Si ringrazia la dott/ssa Roberta Mozzi e i colleghi dell'IIS Torriani di Cremona che hanno sostenuto il progetto

Maria Paola Negri, Il laboratorio didattico come supporto alla professionalità docente, in AA.VV. Documentazione e didattica della Storia, Provincia di Cremona, 2003, pp.5-12.

Giorgio Maggi "Chimica e naturalismo per reinterpretare Caravaggio" rivista Green n°10 consorzio interuniversitario dicembre 2007;--- "Il Codice Caravaggio" Chimica Liuteria del '600, sponsorizzato dalla BCC e Comune di Caravaggio, 2008; www.icsociety.net; www.culturalidentity.eu.