



Matrimonio borghese svoltosi a Frosolone

LE NOZZE DELL'800 CAMPOBASSANO

il pranzo e il cerimoniale

intervista con Ernesto Di Pietro

La Delegazione di Campobasso dell'Accademia Italiana della Cucina, insieme all'Associazione Crociati e Trinitari e al MUSEC, il Museo dei Costumi Molisani, ha organizzato a Palazzo San Giorgio un Convegno in cui, dai piatti tipici ai costumi, è stato ricostruito il matrimonio così come avveniva nel capoluogo e in altri paesi del Molise durante l'800.

Abbiamo incontrato Ernesto Di Pietro, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina per il Molise, che ci ha raccontato l'evento e i progetti ulteriori del sodalizio

di Anna Maria Di Pietro

Di cosa si occupa esattamente l'Accademia Italiana della Cucina?

La nostra associazione è una delle tante che opera nel campo della cucina, ma è l'unica ad essere riconosciuta dalla Presidenza della Repubblica Italiana. Infatti, siamo orgogliosi che il nostro logo riporti la dicitura "Istituzione Culturale della Repubblica Italiana". È nata a Milano nel

1953 ad opera di Orio Vergani e di un gruppo ristretto di giornalisti; all'inizio come iniziativa elitaria, sul genere di una realtà simile esistente in Francia, ed era di nicchia perché era formata da un gruppo ristretto di aristocratici di un certo livello culturale che si riunivano solo per provare certi cibi e certi ristoranti.

Poi la cosa è cresciuta a dismisura, andando ben oltre le aspettative dei soci fondatori, diffondendosi in tutto il mondo. Oggi si occupa della salvaguardia delle tradi-



Gli abiti nuziali dell'800 forniti dal MUSEC

zioni in campo gastronomico, soprattutto di quelle legate alla civiltà della tavola; dunque, non solo i piatti fini a se stessi, non solo la riproposizione di pietanze di tanti anni fa, ma soprattutto una rivisitazione, un loro inquadramento nel territorio di appartenenza. Per questo motivo l'Accademia è divisa in oltre trecento Delegazioni, in proporzione al numero di abitanti. Per esempio, Campobasso ha una Delegazione, come anche Isernia, mentre Roma e Milano ne hanno quattro. Le Delegazioni hanno un territorio di competenza, come se fosse una sorta di distretto in cui operare e organizzare eventi di tipo culturale. Noi diamo pareri, in seguito a richieste per circostanze particolari, come è successo a Isernia dove, in occasione della rievocazione del passaggio di Celestino V, è stato riprodotto il banchetto della fine del XIII secolo; così, la delegazione di Isernia si è prodigata per cercare le ricette dell'epoca e riproporle, e per tre giorni nei ristoranti della città sono state servite queste antiche pietanze.

Qual è stato l'obiettivo del Convegno campobassano?

Il Convegno è nato da una mia idea, anzi da un sentimento. Il tutto è partito da una vecchia foto del matrimonio dei miei nonni, che si sposarono non nell'800, ma poco dopo la Prima Guerra Mondiale. Vedevo sempre tanta tristezza: c'erano i miei nonni e molti invitati vestiti di nero, la sposa non indossava l'abito bianco e si riconosceva solo perché aveva un mazzo di fiori in mano. Certo, la scena rappresentava il periodo del dopoguerra, con problemi economici e lutti familiari, tanto che i miei bisnonni paterni erano già morti e non potero-

no presenziare al matrimonio del figlio. Un giorno chiesi a mia nonna perché non indossasse l'abito bianco; lei mi mostrò altre foto, tra le quali quelle del banchetto nuziale consumato a casa, nell'intimità degli affetti e con pochi amici. Questi particolari mi hanno talmente incuriosito che sono andato a spulciare tra le foto di un famoso archivio di Campobasso, quello della famiglia Trombetta, imparentata alla mia famiglia, e ho fatto una comparazione tra la foto dei miei nonni e la foto che poi ho utilizzato per la locandina del Convegno.

Un matrimonio spettacolare si svolse a Frosolone nel 1943, dove, su una splendida scalinata, gli sposi sono contornati da tantissima gente. Erano due sposi diversi dai miei nonni, felici e bellissimi, in un contesto pieno di gioia, allargato quasi a tutta la popolazione, che magari veniva ritratta ma non partecipava poi al banchetto. Oltre cento persone in posa, partecipi della felicità che la famiglia voleva condividere con tutto il paese. Gli sposi erano vestiti bene: abito bianco per lei e vestito elegante per lui, come conveniva alla borghesia del tempo. Lo scopo del Convegno è stato proprio quello di tramandare le tradizioni del matrimonio dell'800, di Campobasso in particolare, sia attraverso i piatti nuziali dell'epoca, sia per quanto riguarda le usanze e i costumi. Ma l'evento ha avuto anche il fine di palesare la Delegazione di Campobasso al territorio, far conoscere al grande pubblico la sua attività, perché prima eravamo troppo autoreferenziali.

A quali fonti storiche si è attinto per ricostruire l'antico banchetto nuziale?

Ovviamente, la ricerca dei menù è stata difficile. Abbiamo trovato tracce dei menù solo delle famiglie borghesi, perché avevano il tempo e la voglia di trascriverli. Uno dei più antichi e sontuosi dell'epoca lo abbiamo rinvenuto nell'archivio della famiglia D'Alessandro, la quale tenne un banchetto di nozze presso il castello di Pescolanciano. Per l'occasione, i duchi D'Alessandro avevano stilato questo menù dove c'erano delle cose particolarissime: intanto era un pranzo a buffet, quindi le pietanze non venivano servite ma messe sui tavoli a seconda di un elenco veramente imponente, sia di piatti d'apertura, sia di primi e secondi piatti. Da qui abbiamo preso lo spunto per preparare i cibi della nostra conviviale a tema, riproducendo per esempio il *timpanello di maccheroni*, una sorta di timballo di pasta al forno rivestito da una pasta frolla dolce; la trafilata usata erano gli ziti o i mezzi ziti, conditi e poi messi uno a fianco all'altro e avvolti nell'involucro dolce, per cui una volta tagliato il *timpanello*, la sezione di taglio presentava tutti questi maccheroni perfettamente allineati e compatti. Un piatto bello anche dal punto di vista visivo. Dallo stesso menù abbiamo realizzato il secondo piatto: la *galantina di pollo*, pietanza a base di pollo che veniva trattato in un certo modo e avvolto in una gelatina insieme a delle verdure colorate che ne esaltavano la bellezza, oltre che il sapore. C'era grande cura dei particolari già all'epoca. Insomma, abbiamo cercato di ripercorrere le orme dei nostri antenati nel giorno più bello per una famiglia.

Nel vostro lavoro di ricerca dei piatti tipici dell'epoca, avete riscontrato contaminazioni provenienti da altre tradizioni culinarie?

Il Molise ha risentito molto dell'in-



Tavola contadina



Tavola gentilizia

flusso della cucina napoletana. Questo, non solo dal punto di vista storico perché siamo stati dominati dai Borboni, ma anche perché i rampolli di buona famiglia si recavano a Napoli per i loro studi e avendo le possibilità economiche di andare nei migliori ristoranti, assaggiavano i piatti tipici che poi facevano riprodurre in famiglia. Napoli era all'epoca una città molto più frequentata di Roma, era la capitale del Regno e punto di riferimento culturale per tutto il sud Italia e sud Europa.

In cosa si differenziavano i matrimoni borghesi da quelli contadini, facendo anche riferimento agli aspetti sociali, culturali o anche puramente simbolici?

Premettendo che per ogni famiglia, di qualsiasi estrazione sociale, il giorno delle nozze dei propri figli rappresentava un evento, tra i banchetti nuziali delle famiglie gentilizie

e quelli del popolo e dei contadini, le differenze erano notevoli e riguardavano tutti gli aspetti della festa. Come dimostrato durante l'evento a Palazzo San Giorgio, era diverso anche l'allestimento della tavola: le famiglie gentilizie utilizzavano tovagliati di pregio, piatti di fine porcellana, bicchieri di cristallo e posate in argento; le tavole delle famiglie contadine, invece, ricordavano quelle degli odierni agriturismi, con tovaglie di materiale più grezzo e stoviglie in terracotta. Passando alle pietanze, come detto prima, i banchetti delle famiglie ricche presentavano menù ricercati, mentre la gente semplice riproponeva menù sul genere delle maggiori festività religiose, quali il Natale o la Pasqua. Dunque, i piatti della festa, come formaggi e salumi caserecci, pasta fresca condita con ragù, secondi a base di carne di pecora e verdure di campo. Anche gli abiti erano diversi, in base alla classe

sociale a cui si apparteneva. La sposa borghese indossava l'abito bianco fatto di stoffe pregiate, impreziosito da monili importanti; la sposa di estrazione popolare e contadina vestiva il costume tipico del proprio paese, con gioielli meno preziosi. Ma un'usanza che accomunava tutti i matrimoni era il lancio dei confetti, come augurio di fertilità per la coppia; si trattava di confetti leggerissimi ripieni di coriandolo, che all'epoca avevano forme diverse da quelle odierne. E proprio da questa tradizione sono nati i coriandoli di Carnevale.

Com'è cambiata la cucina molisana e cosa pensa della qualità dei prodotti agroalimentari odierni?

Naturalmente, la globalizzazione anche da noi ha introdotto cibi esotici, che tutti mangiamo anche per seguire le mode. Una delle missioni dell'Accademia è proprio quella di cercare di proteggere i prodotti tipici del territorio unitamente alle preparazioni, recuperando le materie prime. Va sottolineato, però, il fatto che il nostro territorio è uno dei meno antropizzati e siamo riusciti a mantenere i prodotti tipici, come l'olio, il latte o i grani antichi. Quindi, le nostre materie prime presentano delle eccellenze per quanto riguarda la qualità. Per salvaguardare la nostra cucina tipica, come Delegazione abbiamo la possibilità di depositare delle ricette con atto notarile presso enti preposti, in modo da cristallizzarle, e non perché si pretende che le ricette rimangano così per sempre, ma con l'intenzione di fare del passato la base per una futura evoluzione. Per fare un esempio, i cavatelli, piatto tipico molisano, che nelle varie zone prendono nomi diversi, possono rappresentare la base per ricette anche innovative, magari nei condimenti. Questo vale per tutti i tipi di pasta fresca. Proprio dei cavatelli è stata da noi depositata la ricetta presso l'Unione camere Molise.

C'era qualche rito particolare che precedeva le nozze?

Uno dei riti era quello della *"Parentezza"*, in cui, dopo un lauto banchetto, perlopiù a base di carne di pecora, le famiglie degli sposi decidevano la data del matrimonio, che veniva preceduta dal trasporto del corredo. La dote della sposa veniva addirittura ufficializzata con atto notarile. Dopo questo rito, seguiva quello della *"Paternale"*, durante la quale il padre della sposa garantiva circa l'illibatezza della propria figlia.

L'Accademia può divenire punto di riferimento per i giovani chef molisani che stanno anche riproponendo la cucina delle origini?



Ernesto Di Pietro, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina

Certo, siamo un punto di riferimento per quanto riguarda la promozione dei piatti che realizzano, però non siamo una scuola di cucina, ma gastronomi e divulgatori della cultura culinaria, attraverso un'opera di ricerca sul territorio.

Ci può descrivere qualche appuntamento annuale dell'Accademia Italiana della Cucina?

Ogni anno, nel mese di ottobre, le Delegazioni di tutto il mondo preparano in contemporanea la cena ecumenica: ci si mette a tavola tutti alla medesima ora, compatibilmente con il fuso orario, e si mangia lo stesso piatto nel momento in cui il Delegato suona la campanella. Ogni anno c'è un tema diverso; quest'anno tutte le delegazioni hanno dovuto preparare la pasta fresca, in particolare i ravioli. Inoltre, annualmente l'Accademia della Cucina e i Centri Studi sparsi sul territorio, producono un testo che riassume l'attività di ricerca svolta nell'anno, che poi viene editato dalla Bolis Edizioni e distribuito nelle librerie.

Il Convegno ha visto anche la partecipazione del MUSEC che ha fornito i costumi originali del tempo. Questo sodalizio è stato fruttuoso? Continuerà?

Certo, è stato un successo! Il Museo ha fornito molto materiale, che è risultato fondamentale perché gli abiti nuziali originali dell'epoca hanno contribuito a far comprendere fino in fondo come si svolgeva un matrimonio durante l'800. Non solo, ha messo a disposizione anche tutto ciò che è servito a riproporre i riti e tutti i vari aspetti legati all'evento. La mia speranza è quella di fare cose di respiro sempre maggiore, per creare una sinergia con tutte quelle realtà territoriali che hanno gli stessi nostri obiettivi e cioè la valorizzazione e la promozione del nostro territorio. ■