

# IL FASTO IN TAVOLA

**L**a democrazia in tavola è rappresentata dalla disponibilità di cibo per tutti. In Occidente, almeno, questo è un diritto per gran parte garantito. Importante, ma non basta. In altri tempi, di cruda divisione tra aristocratici e miserabili, i nobili a mensa tenevano in gran pregio l'apparato simbolico. E curavano che nei desinari fosse assicurata l'allegria, perché il buonumore scerne buoni umori, indispensabili alla buona digestione. Tanto che i sovrani mantenevano apposta un buffone di corte, per dar sollazzo ai convitati. Tra dicembre e gennaio corre un tempo di convivi. Di inviti tra famiglie, di feste d'auguri nelle associazioni, di pranzi domestici. Capita che i cerimonieri non siano all'altezza, e si appaghino solo di stendere un menu. A loro vanno ricordate le usanze d'altri tempi, ormai accessibili alla quasi generalità delle mense. Da infinite lontananze aristocratiche vengono tuttora deboli echi. Di secoli barocchi, di trionfi cucinari, d'alterigia e di opulenza. Sulla tavola dei secoli trascorsi s'alzano le architetture gastronomiche cinquecentesche. Fasti del prestigio, del potere e della ricchezza. Non sono arredi per le mense ornate, ma gonfaloni e orifiamme di un dominio ostentato e condiviso dagli eletti. Inimmaginabili oggi, quando l'effetto estetico residua in tutt'altro clima sociale: di decoro borghese, di mangiatori solitari anche in mezzo a cento altri commensali. Monadi del disincanto spoglio d'ogni spirito comunitario. Cibi e bevande non mettono più in gioco simboli forti. Allora, la scenografia patrizia voleva che gli sguardi dei convitati si rivolgessero all'empireo delle glorie familiari, dipinte sui soffitti dei saloni. Ora, gli occhi di ciascuno calano sul piatto guarnito, dov'è diletta l'indispensabile alternanza fra cucina di feste e tavola dell'ordinario. Il gran teatro del convivio, lungo, celebrativo, memoriale, eroico, fastoso, ha chiuso i battenti. E così millenni di suggestione biblica, che premiava i giusti col banchetto eterno, di vini vecchi e di carni grasse, diventano allegorie incomprensibili. Figurarsi chi si entusiasma per simili portate, in questi nostri anni lipofobici, di anoressie e di credi virtuali. L'arte culinaria per la forma delle sue manifestazioni dipende dallo stato psicologico dalla società, parola di Maestro Escoffier. Nulla da rimpiangere per gli odiosi privilegi nobiliari. Ma ammirazione per fastigi che richiamavano un'appartenenza. Non è forse oggi questo il vuoto in cui precipita, per mancata sazietà, il nostro vivere?

La morte sociale ha ghermito Venezia Serenissima da più di due secoli (12 maggio 1797), ma va reso omaggio alla Repubblica imperiale che celebrava le sue glorie nei

banchetti. L'Europa deve agli italiani l'arte sublime della pasticceria. E l'Italia deve a Venezia l'apoteosi delle architetture gastronomiche. Già dal XIV secolo importava da Oriente i grandi pani bruni di zucchero. I cuochi dogali ne cavarono archi di trionfo, statue, orpelli. La colazione per il re di Polonia Enrico III, nel 1547, vide ogni cosa, posate, piatti, pane, salviette, fatta di zucchero scolpito. Insieme a leoni su cui stavano assise Pallade e la Giustizia, San Marco e Davide, su modelli del Sansovino. Il Serenissimo principe dava enorme importanza agli onori del convito. La Zecca dello Stato custodiva l'argenteria da tavola, sparita con Napoleone: 757 piatti tondi di portata, 180 insalatiere, 25 zuppriere, 20 vasche a rinfrescatoio per deporre il vino in ghiaccio, 12 gradi cucume da caffè, e via enumerando. Smorzate le bravure, altri si misurarono con architetture di cera, di burro, di marzapane. La storia custodisce tante messinscene d'imbandigione. Al banchetto per le nozze di Lucrezia Borghia con Alfonso I d'Este, nel 1501, vennero serviti 24 enormi castelli di zucchero, tanti quante le possessioni. Nel convito del patriarca Marino Grimaldi, in Venezia il 1542, dai pasticci troneggianti sulla tavola uscirono, una volta tagliati, schiere d'uccelletti, creando l'allegro scompiglio degli svolazzamenti e della cattura. Allo spozalizio del principe di Mantova (1581), la mensa era dominata da quattro statue di marzapane alte 4 palmi l'una. Le magnificenze si estendevano dalla tavola all'aperto. Quando il granduca Paolo di Russia, figlio di Caterina II, e la sua sposa Maria Teodorovna, che viaggiavano sotto il titolo di conti del Nord, raggiunsero Venezia nel 1782, dalle piante del giardino di Palazzo Pisani a Santo Stefano pendevano frutti di cristallo, illuminati all'interno. Venne poi Antonin Carême, e la quaresima dell'Ottocento coi suoi miti della tecnica, ultimi fuochi dell'"excelsior", che illuminano sinistri l'avvento dell'individualismo narcisistico imperante sulla contemporaneità. Sui suoi piatti più vuoti che pieni. Assenze evocative, spazi parlanti, per commensali che non si lasciano andare. Architetture uniformi, per scontati smantellamenti celeri. Nella mestizia dei "pranzi di lavoro", l'interesse alimentare si trasfigura in curiosità editoriale, e la malinconia della rinuncia vittuaria cerca consolazione nell'universo mediatico, nell'ostensione silenziosa di pietanze golose spacciate in una fotografia. Ultima trincea virtuale della speranza gastronomica, nell'incalzare del McWorld.

**ULDERICO BERNARDI**  
Accademico di Treviso

*See International Summary page 78*