

UNA LETTERA DI VOLPICELLI

“Nella seconda edizione del suo libro «Oste della malora» l’allora Vice-Presidente dell’Accademia Luigi Volpicelli apriva il testo con questa «lettera aperta» al Presidente di allora (1985), Michele Guido Franci, ed è un’interessante «Lettera propiziatoria sulla cucina» (questo è il titolo) che riassume magistralmente la filosofia accademica”.

Mia caro Franci, è incredibile come la gente, da noi, sia refrattaria a idee addirittura lampanti. Anche chi ci conosce, anche gli amici se ne escono fuori, a volte, con un: “Oh, bada, è il presidente dei buongustai!”, oppure: “È il capo della società dei gastronomi”. Per puro caso non dicono: “del circolo dei mangioni”, quando, magari, proprio a questo pensano. Nessuno che riesca ad accogliere un’espressione così semplice: “È il vice presidente dell’Accademia Italiana della Cucina”. Forse, la voce “accademia” li smarrisce per i saloni di una biblioteca da non finir più fra codici, incunaboli, libri, pergamene. Quando, al contrario, come sai bene tu, che sei uno dei fondatori, l’Accademia Italiana della Cucina è nata a tavola. Un gruppo di amici, o, più semplicemente, penso, di commensali: alcuni si conoscevano solo di nome, forse, o appena di vista; altri avevano avuto rapporti di lavoro, od occasionali incontri di società. Però, “legavano” per la comune considerazione della mensa. La cena, insomma, di una ventina di persone “di qualità” (per l’esattezza storica, sedici); e, fra un piatto e l’altro, un vino e l’altro, il discorso sul mangiare e sul bere, nato, a buon conto, tra due vicini, e allargatosi via via a macchia d’olio, d’olio d’oliva, s’intende, fino ad associar tutti. Fu allora che esplose l’idea che Orio Vergani perseguiva da tempo, di fondare un’Accademia Italiana della Cucina. Veramente voi diceste: Accademia della Cucina Italiana, e fui io, un anno dopo, a Roma, la prima delle Delegazioni create, a mutar di luogo l’aggettivo. E voi accettaste: e faceste bene.

Ma non sono storico, e ho poca pratica di ricerche del genere. Non

saprei specificare, pertanto, se l’occasione di parlar di cucina fosse stata avviata dall’aver mangiato bene e bevuto meglio, o al contrario (com’è pur verosimile), dall’aver mangiato male, a cui, per una sorta di legge naturale, si associa sempre il bere peggio. Quello che storicamente è accertato, è che l’Accademia è nata a tavola.

Le mie fonti non arrivano a precisare nemmeno se tutti i commensali di quella storica cena dell’aprile 1953, fossero competenti e gastronomi o, almeno, gourmet. Confesso di averne conosciuto qualcuno, ma certo perché nel frattempo era passato alla igienica mortificazione dei brodini e delle tisane, che non ne mostrava l’aria (questo, però, appartiene alla cronaca, spesso pettegola, si sa, e non alla storia). E ignoro anche se quella sera decisiva i commensali avessero mangiato bene o male, e se, dunque, l’Accademia nascesse per acclamazione o per protesta.

Storico, però, è che l’idea di fondare un’accademia col compito di difendere la cucina nazionale, per salvarla dal travolgere vorticoso di tempi insensati, nacque dal fatto che a tutti i commensali doveva pur esser capitato, a volte, come dicevo, di mangiar male e di bere peggio (quella sera, o in altre occasioni), così che se ne mostrarono subito proclivi, al fine che la faccenda non diventasse usuale, né dilagasse, con scapito della cucina, mortificazione dei buongustai, depauperamento, in ultimo, del patrimonio della cultura nazionale.

Più di un lettore, a questo punto, incresperà un sorriso. Rizzi pure le orecchie, è il caso di dirlo; perché bisogna averle ben lunghe per credere che la cucina sia cosa di poco momento, non degna delle cure di

un uomo intelligente e colto; e che una persona “seria”, abbia “altro da pensare”, che non di “gravarsi” lo stomaco, a scapito di cose ben diversamente “importanti”, quale, in ultima analisi, il suo lavoro d’ufficio. I tempi paiono fatti apposta per codesta genìa, alienata mani e piedi all’interesse e all’“utile”. Anime morte e servi della gleba, incapaci di qualsiasi espressione di vita a sola festa del gratuito. Potranno anche frequentar concerti, se musicisti, ma, appunto, come incombenza professionale; e musei e mostre e gallerie, se pittori e critici; studiosi, comunque, da poter valere nell’ambito delle proprie attività. Di per sé, sentir musica, per godersela, guardar pittura, per lasciarsela lavorar dentro, se ne guarderebbero bene. Come potrebbero averne tempo? La legge dell’offerta e della domanda trattiene ciascuno in vetrina, in attesa e a disposizione del miglior offerente. In Usa, non c’è avvocato, o professore o medico o ingegnere, professionista, insomma, mi raccontavano, che la mattina andrebbe a godersi una passeggiata per i parchi della città. E sì che negli Stati Uniti, in testa a tutte, la stessa Washington, le città son ben altro che il cementificio di Roma. Parchi, che sembra di partir per le vacanze, ad avventurarvisi. Ma il timore di compromettersi è troppo grande. “Se va a spasso di mattina, in giorni feriali, è segno che gli manca lavoro. E allora è un uomo che vale poco”. Cioè, che costa poco. Il problema è di costare; senza grilli pel capo! Altro che “la cucina”. Così si comportano le persone serie. L’intendersene e il coltivarla nuocerebbero alla carriera, insomma: “Se sa mangiare e bere (nel senso vero delle parole, eh!) e se gli piace, come potrà mai ottenere quel “posto di comando”?

Ci sono degli uomini (non parlo delle donne, che non hanno pensiero che della “linea”, e per le quali, dunque, l’essersi interamente alienate, proprio quando è sopravvenuta la “parità”, alla sola valutazione del proprio corpo, non abbisogna di ul-

teriori prove), ci sono degli uomini che credono di farsi belli mangiando “quello che gli mettono davanti”, o “fermandosi lo stomaco come capita”. Per mio conto, se in casa dovesse arrivare un quadro che non mi piaccia, porrei la scelta: o fuori lui, o fuori io. Né ebbi mai a cercar donne, ai miei tempi, e anche dopo, “come che fossero”, perché, tanto, “son tutte donne!”. No, no: quel quadro, quella donna, quella musica, quel libro. Di conseguenza, con buona pace della gente “seria”, se il lavoro mi porta a dover saltare il pranzo, lo salto; se mi si imponesse di “fermarmi lo stomaco” alla meglio, non me lo fermerei affatto, col beneficio salutare di una giornata di digiuno, e seguirei a fare quello che occorre. Ma quando mi metto a tavola, intendo d’essere aperto e disponibile sino in fondo alla suo gioia ristoratrice. Niente “falsi” e, men che meno, “pattacche”: anche se per casalingo pasto quotidiano, mi contento serenamente di una verdura e di un pezzo di formaggio.

Credo che sia questa, poi, una delle ragioni per cui, in casa, non mi sono mai lamentato del desinare, durante oltre trenta anni di matrimonio: che il tal piatto non era di mio gusto, o la tal altra vivanda non ben cucinata. Dell’andamento familiare, sia pure, in genere, come ordinatrice, se ne occupa mia moglie, e mi parrebbe di mancarle di rispetto lamentarmene in qualsiasi modo, quasi dovesse avere davvero incombenza, e ragione di vita, di preparare o di far preparare buoni pranzi e buone cene al “padrone di casa”, come pensava, al seguito di Rousseau, quel reazionario di Kant. Il “desco familiare” è l’occasione felice per starcene insieme, genitori e figli, e goderci il dono della famiglia, si mangi quel che si mangi; ristoro e pausa della faticosa giornata vissuta per intero fra uomini “di questo mondo”. Ma una volta in trattoria, in “giro per i musei” stavo per dire, eh no! mio caro Franci, pranzo e cena hanno da esser quello che debbono.

Altro che “mangio quel che mi danno!”. Li faccio tremare, gli osti, e non glie ne perdono una. Con tutto ciò, consento assolutamente con Platone quando, nella settima lettera, ché, seppure non è sua, suo n’è senz’altro il pensiero, dice di non piacergli affatto la “vita cosiddetta beata” degli italioti, “piena di banchetti (...) quel riempirsi due volte al giorno (...) e non dover far altro che banchettare e bere”.

Chi sa riconoscere i valori culturali della mensa (e ogni persona ben nata dovrebbe esserne capace), e apprezza, dunque, la buona cucina, mantiene inavvertitamente, in modo del tutto naturale, un certo tono anche nel regime dietetico di famiglia. Non capita lo stesso coi quadri, i mobili, l’arredamento? Avremo per cena una frittata: però, si tratterà di frittata fatta sul serio; avremo pane e cipolla: ma di Tropea, le cipolle, e col sale; avremo pane e formaggio. Ottimamente. “Caseus et panis, bonus est cibus hic bene sanis”, avverte la scuola salernitana. Quelli che “hanno altro a che pensare”, anche se un giorno volessero mangiar bene, non saprebbero. Per lo più, confondono, addirittura, il mangiar bene col mangiar molto; oppure, redivivi nominalisti, prendono le parole per le cose stesse. Così, mentre offrono a tavola, senza nessuna accortezza, minestre diventate ghiacce, come, del resto, ogni altra vivanda, pastasciutte collose, risotti passati di cottura, “antipasti misti”, dove il prosciutto di San Daniele, magari, e il salame di Campotosto sono mescolati con l’olio dei carciofini e dei funghetti, oppure arrostiti grevi di grasso rappreso, credono che basti procurarsi fagiani, dentici, orate, tagliatelle fatte in casa, per assicurare la qualità del pranzo. Quando, invece, si tratta delle vivande che più è difficile da preparare, e che più abbisognano di arte e di attenzione. Una fettina di carne in padella, forse, sono in parecchi a poterla cuocere, ma una pernice arrosto, ce ne vuole! “Ti offriremo lingue di passero!”, sorridono

con stupida sicumera. E la cottura, e il servizio? Non si tratta di “nomi”, gente mia, ma di cose: il modo e il punto di cottura, e la giusta norma per servirle a tavola, e via dicendo.

Così, i due essenziali propositi culturali ed educativi di chi si occupa di cucina saranno, primo, di difendere le nostre tradizioni gastronomiche, i piatti tipici, come usa dirsi, nel rispetto delle ricette più genuine e dell'arte difficilissima di manipolarle; e l'altro, non meno importante, di rieducare la gente alla cucina. E, questo, nel duplice senso di determinare il passaggio dal culto della

parola: il fagiano!, alla cosa; vale a dire, dal fagiano, sostantivo maschile singolare, a questo fagiano, cotto e servito a questo modo.

Ne ho visti che, alla prova, mettono in ghiacciaia il Bordeaux o il Barolo; mi hanno preparato cene, a volte, sistemando gli arrostiti nei piatti da portata, fin dalle quattro del pomeriggio. Il Polo Nord. C'è chi mescola le pietanze in un fricandeau di contorni distruggendo ogni sapore e ogni profumo; e, a volte, addirittura associando elementi opposti, come una pizzaiola, e, sia pure in altro piatto, l'insalatina a taglio, o un arro-

sto allo spiedo, con contorno di bieta col pomodoro.

La cucina di un popolo è espressione della sua civiltà e rientra direttamente nei valori della sua cultura. Eppure, son tali e tanti gli incivili e gli ignoranti (gente, magari, che pur passa per istruita e colta), i quali, senz'ombra di malignità, son capaci di chiedere, come dicevo: “Ah, lei fa parte del circolo dei ghiottoni?”. No, cari bietoloni, per mia fortuna e di letto, faccio parte dell'Accademia Italiana della Cucina.

LUIGI VOLPICELLI

See International Summary page 77

CELEBRATO A BIELLA IL BICENTENARIO DEL VIALARDI

La Delegazione di Biella, in collaborazione con l'Amministrazione provinciale della città, ha celebrato il bicentenario della nascita del biellese Giovanni Vialardi, cuoco di corte dei Savoia e autore di un celebre trattato di cucina. Nel corso di una cena tutta basata sulle ricette ottocentesche del Vialardi, che si è svolta nei suggestivi sotterranei dell'antico palazzo della Provincia, il Delegato Carlo Greppi ha brevemente ricordato la figura del grande cuoco biellese, salutandolo i numerosi ospiti tra cui il sindaco e il presidente della Provincia.

L'Accademico biellese Giorgio Lozia, profondo studioso del Vialardi e della sua opera, ha così sintetizzato la vita di questo cuoco che rappresenta una pietra miliare per la cucina piemontese dell'Ottocento: “Giovanni Vialardi nasce a Salussola l'8 febbraio 1804. Sebbene di umili origini (suo padre Giovanni Battista era originario di Sandigliano e sua madre Margherita Majfero di Borriana) nel 1824, a soli vent'anni, lo troviamo già al servizio di Carlo Alberto principe di Carignano”.

Chissà per quali misteriose strade il destino aveva portato questo giovanotto, che non poteva avere una grande esperienza di cucina, alle dipendenze del futuro re. Certamente doveva avere una bella vocazione, ed essere molto in gamba, come i suoi scritti di trenta e quaranta anni dopo ci dimostreranno. Carlo Alberto, assunto al trono il 27 aprile 1831, neanche due mesi dopo, il 22 giugno, lo gratificava con il Regio Biglietto in cui si legge: “L'esattezza e la fedeltà con cui Giovanni Vialardi ammesso nel 1824 al Nostro Servizio attende al disimpegno dei propri doveri ha incontrato il Nostro gradimento, di cui ci siamo disposti a dargliene un contrassegno con stabilirlo aiutante di cucina nella Reale Nostra Casa coll'annuo stipendio di lire novecento sessanta”.

Nel 1845 Giovanni Vialardi fa carriera e diventa “aiutante capo”; nel 1847 è capo insieme a Domenico Gromont, ma ritorna aiutante del capocuoco nel 1848. Nel 1849, con l'abdicazione di Carlo Alberto, sale al trono Vittorio Emanuele II. Vialardi continua a essere “aiutante capo-cuoco e pasticciere” per altri cinque anni fino al 1853 quando, con trent'anni di servizio, va in pensione. Può in tal modo dedicarsi al suo libro più importante, il “Trattato di cucina”. Nel 1864, Vialardi pubblicherà il suo secondo libro, la “Cucina borghese”. Amava trascorrere i mesi estivi nella vecchia casa della moglie a Brusasco, nel borgo San Bernardo. E qui a sessantotto anni, “cuoco di Sua maestà a riposo”, muore il 29 agosto 1872”.

Subito dopo il direttore di questa rivista, Gianni Franceschi, ha svolto una breve relazione sul tema “Modernità del Vialardi”, mettendo in risalto alcune importanti caratteristiche della sua opera. “Cuoco moderno anche se non attuale, certamente proiettato al di là del suo tempo - ha esordito Franceschi - tanto che si può parlare di lui come di un anticipatore di quella cucina borghese che ebbe poi, alla fine del secolo, il suo massimo teorizzatore in Pellegrino Artusi. Ma la sua modernità si riscontra anche nella particolare attenzione da lui riservata alla cucina per i bambini e, soprattutto, alla promozione della conservazione dei cibi sottovuoto, che a quel tempo era ancora agli inizi dello sfruttamento intensivo che verrà dopo l'invenzione inglese della scatoletta di latta stagnata”.

Nella preparazione dell'interessante menu “storico” si sono cimentati i migliori cuochi del Biellese: Simone Guglieminotti, Francesco D'Oria, Giorgio Mosca, Franco Ramella Trafighet, Mauro Maccalli, Caterina Autelitano, Roberto Grandinetti e Luca Ribotto. Veloce ed efficiente il servizio di sala svolto dai giovani allievi dell'istituto alberghiero di Stresa.