

IL PESCE IN QUARESIMA

DI GIANCARLO MALACARNE

“Il clero, la borghesia, la nobiltà affrontavano il precetto del digiuno e dell’astinenza consumando frutta e verdure ma ponendo altresì sulla mensa dell’ottimo pesce, che non era tuttavia facile da trovarsi fresco e che, oltre alle difficoltà dell’approvvigionamento, era venduto sui mercati a prezzi assai rilevanti”.

Le abitudini alimentari dell’Europa medievale e rinascimentale furono energeticamente influenzate dalla Chiesa, in quanto le feste venivano scandite da precisi ritmi annuali che prevedevano piatti di grasso o di magro, di carne oppure di pesce. Era infatti imposto dalla cosiddetta “regola” (o precetto della Chiesa), che ci si dovesse astenere dal consumo della carne e da tutti quei prodotti alimentari di derivazione animale, nelle giornate di mercoledì, venerdì, sabato e in tutte le viglie delle altre feste infrasettimanali di particolare rilievo liturgico e religioso. Oltre a ciò, naturalmente, il digiuno e l’astinenza dalle carni erano rigorosamente previsti durante i quaranta giorni della “Quaragesima”, ossia in quello che oggi conosciamo come periodo quaresimale.

Dunque, per molti versi, era il calendario liturgico a determinare, a scandire il regime alimentare, imponendo di fatto l’alternanza dei cibi di magro e di grasso con un rigore che si manifesta di particolare consistenza nella seconda metà del Cinquecento, con il ritorno dell’ordine morale istituito dalla Controriforma.

Il dottore della Chiesa Isidoro da Siviglia (560-636 ca.), lodando l’utilità morale della pratica del digiuno esprimeva quella che riteneva essere una questione scientifica acclarata: mangiando carne, si genera il piacere della carne, ovvero dei sensi; piacere che surriscalda la persona e ne nutre ogni vizio, generando in tal modo il male.

Tanto bastò ai teologi per stabilire che erano le carni e tutti i prodotti derivati a costituire l’origine del temperamento bilioso e sanguigno che induceva uomini e donne alla lussuria e ad altri odiosissimi eccessi.

Logico pertanto che il cristiano fosse stimolato a rifuggire, di tanto in tanto e in via preventiva, soprattutto le carni rosse, estremamente pericolose per la sua salute e per la sua integrità morale. In un simile contesto, venne immediatamente a svilupparsi una sorta di contenzioso tra laici ed ecclesiastici, tra nobili e meno nobili, soprattutto tra ricchi e poveri circa ciò che doveva sostituire, sulla mensa, il contributo alimentare ed energetico fornito dalla carne. È del tutto chiaro come la povera gente, quando ricorreva il giorno di magro, dovesse necessariamente accontentarsi di fave, ceci, frutta e verdure d’ogni genere, radici e tuberi o comunque intingoli estremamente limitati nell’elaborazione, che consentissero loro di mettere nello stomaco qualcosa che li aiutasse a sopravvivere.

Non così il clero, la borghesia, la nobiltà, che affrontavano il precetto del digiuno e dell’astinenza consumando anch’essi frutta e verdure, ma ponendo altresì sulla mensa dell’ottimo pesce, che non era tuttavia facile da trovarsi fresco e che, oltre alle difficoltà dell’approvvigionamento e tenuto conto dei problemi strettamente legati alla pesca, era venduto sui mercati a prezzi assai rilevanti.

Quanto poi alla natura fredda e umida del pesce che, provenendo dall’acqua, era giudicato in grado di spegnere e proteggere dal fuoco delle passioni della carne, essa era ritenuta un autentico toccasana per calmare i “bollenti spiriti”, anche se andrà sottolineato come tali passioni fossero senz’altro riaccese dalle abbondantissime speziature che accompagnavano la presentazione, in tavola, di qualsiasi tipo di pesce.

Risulta dunque del tutto evidente come i giorni di magro, nell’arco

dell'intero anno, si potessero quantificare più o meno intorno a 150, ossia ben due quinti del totale, e come il precetto si costituisse a significativa componente della vita di ognuno.

Andrà però posta attenzione a come in casa nostra, specie nel Mantovano, il problema si ponesse in maniera diversa: non si dovrà infatti dimenticare come il territorio si possa senza dubbio definire "di terra e di acqua" e perciò ricco di quelle peculiarità che in molti casi consentivano di superare le difficoltà di ordine pratico ed economico.

La presenza dei laghi a circondare la città di Mantova, il passaggio del fiume Mincio, la rete intricata e fittissima di fiumiciattoli, fiumi, canali di bonifica, fossi, la vicinanza del lago di Garda, dal quale si traeva una cospicua quantità di pesce, e infine i legami forti della città e della signoria gonzaghesca con Venezia, Genova ma soprattutto Ferrara, determinarono sempre una relativa facilità di approvvigionamenti in tal senso. Insomma, sulle tavole dei mantovani il pesce andava e veniva senza particolari impedimenti, tranne alcune eccezioni che, peraltro, confermavano la regola generale. Ma, per comprendere compiutamente l'intero processo culturale del magro e della Quaresima, si dovrà porre estrema attenzione al fatto che l'astinenza dalle carni non significava astinenza dal cibo, cioè digiuno: infatti (il riferimento è ovviamente alla borghesia, al clero, alla nobiltà) nei giorni di penitenza non si rinunciava assolutamente a mangiare, né ai lauti e magnificenti conviti, provvedendo a sostituire le carni con molti altri alimenti ma, sopra ogni cosa, con il pesce.

Ottenute dal papa le necessarie dispense per quanto attiene cibi di derivazione animale quali uova, latte e formaggi, si provvedeva allora all'accaparramento di buone quantità di pesce e di cibi definiti "quaresimali". Significativa ci pare la nota di alcune di queste "robbe" che, in definitiva, erano poi gustosissime leccornie.

Ecco cosa chiedeva Isabella d'Este,

marchesa di Mantova, alcuni mesi prima che fosse scoperta l'America, a circa venti giorni dalla Pasqua, e perciò nel pieno periodo della Quaresima, ai suoi "spenditori" e "sescalchi": "pesi octo de tonina" (tonno in salamoia) in tre barili; "barilotti cinque de angiove" (acciughe); "arenghe salate 200" (aringhe); "un sacco de nizole"; "12 cedri"; "cinquanta robiole"; "tarantello pexi 3" (pancetta di tonno); "pesso di sfoglia pexi 1" (sogliole; un peso è pari a 8 kg); "avelane pexi 1" (mandorle); "boteselle quatro de ceriali" (piccole anguille); "barilli dui de cevali grossi" (cefali).

Ma molte altre ancora erano le specialità quaresimali alle quali la nobiltà si affidava. Come sempre la risposta ci viene dai documenti, attraverso i quali sappiamo che oltre a particolarissimi salami di magro, si chiedevano anche: "un baril di caparini" (capperi); "un baril di melograne che siano confette con mostarda, ma in vin cotto"; "buratelli" (tipo di anguille); "scavezzature" (ritagli o avanzi di pesce); "mioramenti" (le parti migliori del pesce); "calcinelli" (telline); "peveraze" (vongole); "spollette" (crostacei); "varoli" (branzini).

Tra i donativi più ricorrenti e tra i pesci più presenti sulla mensa rinascimentale troviamo senz'altro il carpione, pesce d'acqua dolce assai pregiato, parente stretto della trota, oggi quasi scomparso. Qualche esemplare si trova ancora nel lago di Garda, dove la sua pesca è rigidamente regolamentata. Avendo esso carni delicatissime, veniva un tempo prolungata la sua conservabilità addizionandolo di una salsa a base di aceto e verdure. Il nome "carpione" è oggi attribuito a una preparazione (pesce in carpione) che vede l'impiego di diversi pesci d'acqua dolce. Nell'arco di un anno, solamente per quanto attiene i donativi dei Gonzaga, ne venivano mandate decine di migliaia in giro per l'Italia. Così scriveva Barbara del Brandeburgo al marito Ludovico II: "De li carpioni farò subito dare l'ordine per li seicento se hanno da mandare in Cor-

te, et per li ducento voria la Celsitudine Vostra".

Così invece Isabella d'Este scriveva a un suo fiduciario: "Volemo che vui mandati un homo a posta a Sallò et ci faciati comperare trecento carpioni che siano di bella sorte et boni, et li faciati sallare et conciare benissimo et poi ce li mandati. Et advertireti a mandare proprio a Salò, perché là sono meglio che in alcun altro loco de la rivera".

La fase di ricerca e studio relativa alla realizzazione del libro "Sulla mensa del principe - Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga", premiato dall'Accademia, mi ha consentito di imbartermi in un consistente numero di antiche ricette. Tra queste ce n'è una davvero speciale, dettata da Isabella d'Este al fratello Alfonso, duca di Ferrara, nella quale la "marchesana" si dilunga a dar conto di un singolare piatto, relativo ai carpioni, che per molti versi, in quel tempo (siamo nel 1521) costituiva un'autentica novità. Una ricetta di grande fascino e significato se commisurata al periodo storico nel quale essa viene dettata da quella che è unanimemente riconosciuta la primadonna del Rinascimento italiano: "Li giorni passati mi venne volontà de fare prova de fare conciare carpioni freschi et frutta in l'accete (aceto), parendomi havessero ad esser boni. Così, havendo fatto tal concia et essendomi a iuditio mio reusita con optimo gusto, mi è parso mandarne a Vostra Excellentia, acciò lei anchor gusti questa nostra nuova pietanza".

Certamente, sotto il profilo filologico, la ricetta concorre a sostenere un discorso complesso e irto di difficoltà. Il dibattito su di essa si svela infatti acceso e vibrante e testimonia la necessità di mettere sempre per iscritto le diverse elaborazioni, così da mantenerne memoria imperitura e poterle facilmente ripetere. Nessuna novità dunque, nessuna sensazionale scoperta oggi sulle nostre tavole, ma il retaggio di antichi rituali.

See International Summary page 77