

IL VOLUME "IL MARCHESATO DI NOVARA" HA CONTRIBUTITO A FAR LUCE SU UN "BUCO" DELLA NOSTRA STORIA

Nessuna traccia dei Farnese in città

Pubblicazione a cura della sezione locale dell'Accademia Italiana della Cucina

«**U**na presenza, quella dei Farnese a Novara, di cui non c'è un segnale. Non un palazzo, uno stemma o un logo che ricordi la famiglia. Perché non hanno lasciato niente? La risposta sta negli archivi Farnese a Parma. Su Novara c'è una immensa quantità di materiale che però non corrisponde a quanto rimane nella nostra città di quel periodo». Le parole dello storico Giancarlo Andenna fanno luce su un aspetto del passato novarese non sufficientemente approfondito finora. Cosa che ha avuto il merito di fare il volume "Il Marchesato di Novara. Feudo silenzioso. Economia ed alimentazione nella Novara del XVI secolo" promosso dalla delegazione novarese della Accademia Italiana della Cucina. Tra cibo e cucina, storia ed economia, una importante pubblicazione presentata nel Salone dell'Arengo del Broletto dove, accanto al delegato Aic per Novara, l'avvocato Mario Tuccillo, hanno preso la parola gli autori dei contributi contenuti nel volume corredato da un ricco apparato iconografico: oltre allo storico novarese Andenna anche Giovanni Ballarini (già preside della Facoltà di Medicina veterinaria all'Università di Parma ed ex presidente dell'Accademia Italiana della Cucina) e Giampietro Morreale (studioso novarese, a lungo direttore dell'Archivio Storico del Gruppo Unicredit). Il libro, che nasce dal convegno di Orta del 2012 (dedicato proprio al Marchesato di Novara), prosegue un impegno di

ricerca e di studio sulla storia di Novara, alla ricerca della sua identità sotto un profilo inedito: quello della tavola e dell'alimentazione. «Che i luoghi belli della città come l'Arengo siano messi a disposizione per iniziative culturali e di ricerca storica»: dall'assessore comunale Valentina Graziosi il la al convegno che «non è - ha detto Gianni Fossati, giornalista, docente universitario e consigliere dell'Accademia - un momento a sé, improvvisato, ma rientra in un serio percorso di riflessione: ha la capacità di testimoniare il rapporto tra cultura, cibo e cucina dimostrando che questi non sono argomenti di scarsa importanza. Gli autori hanno messo in risalto e interpretato il tema sotto varie sfaccettature. Questo è il compito istituzionale dell'Accademia Italiana della Cucina la cui immagine esterna non rende giustizia dell'importante lavoro che svolge. La vostra pubblicazione invece lo fa,

offrendo un viaggio affascinante attraverso il tempo grazie alla delegazione di Novara, retta in modo esemplare e sempre attenta a cogliere gli aspetti più preziosi per un sodalizio storico come questo». Il saggio del professor Andenna, docente dell'Università Cattolica di Milano e Accademico dei Lincei, fa luce sul rapporto tra Novara e i Farnese: nel 1538 è Carlo V a scorporare dal ducato di Lombardia la cit-

tà di Novara con il suo territorio e a erigerla in Marchesato che assegna a Pierluigi Farnese. «I protagonisti della vicenda storica - ancora Andenna - sono l'imperatore, abile nel fare i debiti e nel fallire, e papa Paolo III, un Farnese, padre di Pierluigi, un personaggio difficile da inquadrare, la cui preoccupazione principale era sistemare la famiglia. Anticipa 225.000 scudi d'oro a Carlo V e in cambio pensa di poter chiedere Milano. Otterrà invece il Marchesato di Novara che diviene così importante nell'ambito del concerto europeo. Due o tre volte i Farnese vengono a Novara, incassando quanto è loro dovuto per il gettito fiscale, ma non sono loro a comandare, bensì le famiglie che per secoli hanno governato all'interno della città: Tornielli, Caccia, Brusati... Ecco perché non c'è traccia dei Farnese a Novara. La famiglia preferisce stare a Parma. A Novara non investe denaro per acquisire beni terrieri. Il libro ha chiarito questo "bucò" nel settore della nostra

storia, elemento che neppure il Cognasso aveva approfondito».

Lo storico Giampietro Morreale tratta di economia e alimentazione nel Cinquecento novarese, confrontando il menu di un pranzo importante con quello dei grandi cuochi dell'epoca. Nella sua ricerca attinge al "Libro delle entrate ed usci-

te" del monastero dei Canonici Regolari nel sobborgo di San Gaudenzio in Novara, tra il 1494 e il 1552, e al "Libro delle spese" tenuto durante il viaggio a Roma dal vescovo Carlo Bascape nel 1609-10 per la definitiva canonizzazione di San Carlo Borromeo. Cosa ne esce? Dal primo indicazioni per una tavola ricca e rigorosa allo stesso tempo. «Mezzo chilo di pane al giorno, pane bianco di frumento, bevono vino, un Moscatello piemontese, perché l'acqua dei pozzi è avvelenata. Poca carne, in alcune circostanze come la presenza di visitatori importanti, in caso di malattia e per festeggiare. Le minestre sono di verdura, non di carne. I giorni di magro in un anno sono tantissimi, oltre alla quaresima. C'è un alto consumo di pesce; si mangiano anche le rane, cibo dei poveri». Per il viaggio a Roma Bescapè porta con sé nove persone. Le informazioni sono annotate da Lorenzo Bertolone nel suo libro dei conti: «Abbiamo la spesa registrata giorno per giorno. Non è vero che digiunano. Emergono elementi curiosi: uova fresche tutti i giorni, burro in grande quantità, bollito, pane, vino, anche pesce, minestra la sera e una pasta, mai il riso», sottolinea chiudendo la relazione con una ricetta: quella del cervellato. Per Giovanni Ballarini «il libro dà spessore e valore alla ricerca di identità da portare avanti nelle nostre città. A ogni periodo e a ogni stile corrisponde un modo di mangiare, una cucina. Il fil rouge che unisce le varie arti, tra cui il cibo, è legato da uno stile che cambia. I Farnese hanno un proprio stile di cucina. Si scambiano an-

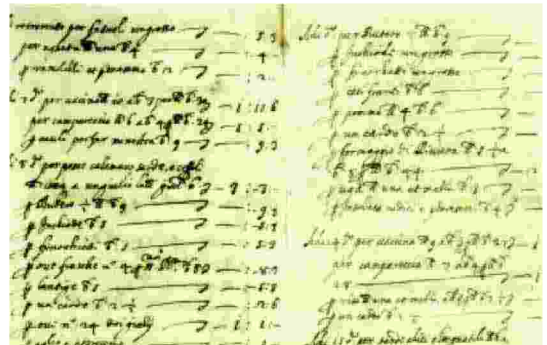
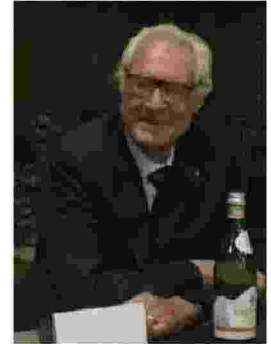
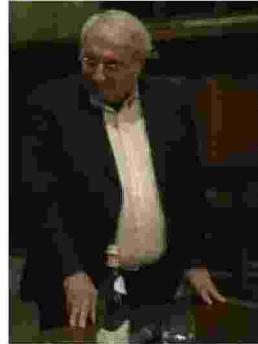
che i cuochi. La grande cucina francese nasce quando Maria de' Medici porta in Francia la grande gastronomia italiana. I Farnese sono grandi diffusori. La cucina del signore deve sempre essere pronta. E ne riflette anche le stravaganze. Se la Francia ha creato un suo sti-

le l'Italia si è trovata svantaggiata perché è arrivata tardi all'unificazione. Lo stile ha conquistato il mondo in altri campi: dobbiamo proporre al mondo e all'Europa lo stile italiano di fare cucina mantenendo le nostre specificità». Ultimo tassello del libro quello di Ma-

rio Tuccillo che ha curato una ricostruzione dei cibi, dei vini e dei locali dove era possibile consumare pasti nella Novara dell'epoca: aneddoti e curiosità tessono un intervento tutto da gustare e che, partendo dal quadro storico e dalle trasformazioni della città, arri-

va ai luoghi dell'ospitalità e del ristoro tra metodi di cottura, pasticceria e la cucina di Antonio Maria Dalli. La chiusura del sindaco Alessandro Canelli: «Il convegno valorizza un pezzo di storia novarese». Anche la tavola può dire la sua!

Eleonoara Gropetti



Convegno nell'Arengo del Broletto per la presentazione del libro "Il Marchesato di Novara": al tavolo da sinistra Tuccillo, Fossati e Graziosi; poi gli interventi di Andenna, Morreale e Ballarini seguiti dalla cena dei soci dell'Accademia Italiana della Cucina al Club Unione. Nelle altre immagini (tratte dal libro) "Ritratto di papa Paolo III con i nipoti Alessandro ed Ottavio Farnese" (Tiziano Vecellio, 1546, Museo Nazionale di Capodimonte, Napoli) e particolare da una pagina del registro dei conti di Lorenzo Bertolone 1609-10 in occasione del viaggio di Bescapè a Roma (Archivio Storico Diocesano di Novara)

“
*Alla ricerca
 dell'identità
 novarese
 sotto un profilo
 inedito: quello
 della tavola e
 dell'alimentazione*

