

CIBI E SAPORI ANTICHI

CUCINA E GUSTO IN ETÀ MODERNA



Illustratore lombardo, raccolta delle castagne, Theatrum sanitatis, codice 4181, XV-XVI secolo. Roma, Biblioteca Casanatense (da Il misero cibo, a cura di G. Pantò, Vercelli 2005).

L'età moderna fu accompagnata da una radicale rivoluzione dei gusti e delle abitudini alimentari, ma si trattò di una serie di cambiamenti molto lenti, in particolare nelle aree montane, conservatrici per eccellenza: le abitudini alimentari, nella storia, cominciano a modificarsi sempre a partire dai ceti più abbienti.

Non dobbiamo quindi immaginare che, dopo la scoperta del Nuovo Mondo, le tavole europee siano state invase dai nuovi prodotti alimentari americani: pomodori, patate, mais... Al contrario, questi cibi furono inizialmente guardati con sospetto e considerati adatti soltanto al bestiame e alle classi meno agiate della popolazione, diffondendo-

si sempre di più soltanto a partire dal XVII secolo.

La decisa svolta nel gusto del Seicento avvenne anche a seguito del rifiuto della normativa quaresimale nei paesi protestanti, che aprì il divario con i paesi cattolici mediterranei.

Fu questo il secolo in cui andarono separandosi il sapore dell'agro da quello del dolce e si affermarono le salse grasse al burro, poi imitate da quelle all'olio, a seguito di una mutazione del gusto, come sempre avviata dall'alta cucina per le classi dominanti ormai stufe delle spezie, abusate nei secoli tardo medievali e, ormai, troppo disponibili e diffuse dopo le massicce importazioni dal Nuovo Mondo.

Per questo periodo è difficile percepire l'effettiva espansione in cucina delle specie botaniche americane, poiché la scarsa considerazione per questi prodotti, usati inizialmente come cibo per gli animali, fu ragione della loro esclusione dai ricettari, destinati alla preparazione dei piatti per i ceti più elevati.

L'evoluzione botanico-agronomica del mais è, ad esempio, ancora quasi sconosciuta su base archeologica, sebbene la diffusione di questa coltura sia stata oggetto di ampi studi: precocemente introdotto in Spagna e Portogallo già agli inizi del Cinquecento e nelle Venezie occidentali

intorno al 1530, il mais non fu però coltivato estensivamente nei campi al posto degli altri cereali, ma soltanto come foraggio o negli orti come becchime per il pollame; esso fu sempre considerato un grano da bestie fino alla decisiva affermazione alimentare a metà del Settecento. È a questo secolo che possiamo ricondurre la sostituzione della farina di fave con la farina di mais nella preparazione del piatto di montagna per eccellenza: la polenta.

Mais e patate, destinati a diventare la base dell'alimentazione delle aree rurali di montagna, comunque, vi si diffusero pienamente e si integrarono con le colture



Arnoldo Van Westerhout fiammingo sculp. Il regio imbandimento della Mensa, particolare della figura di Ecclesia "di finissimo zucchero", acquaforte, 1687. Vercelli, Biblioteca Arcivescovile (da Il misero cibo, a cura di G. Pantò, Vercelli 2005).



Esempio di bautiu: ambiente sotterraneo per la conservazione dei cibi, da Melezet, Bardonecchia, foto Valeria Bonaiti.



Cucchiaio in bronzo, XVI-XVII secolo. Novalesa, Museo Archeologico dell'Abbazia dei SS. Pietro e Andrea.

tradizionali solo a partire dall'inizio del XIX secolo. Nelle nostre aree la segale continuò a lungo a costituire il cibo principale, la cui unica valida integrazione erano gli ortaggi che potevano crescere alle altitudini alpine.

Tra le specie di piante alimentari di cui si ritrovano i resti negli scavi piemontesi tra medioevo ed età moderna ricorre una discreta varietà di frutti degni di una buona tavola: pesche, ciliegie, susine e uva. Anche le noci e le nocciole erano apprezzate e diffuse anche per ricavarne olio, mentre le castagne erano generalmente

ritenute cibo per poveri, ma condividevano con la frutta secca il vantaggio di un elevato apporto calorico e di una lunga conservazione, specialmente preziosa in ambito montano, dove occuparono un ruolo primario nell'alimentazione fino al secolo scorso, anche macinate per ricavarne farina. In montagna, la raccolta delle castagne resta severamente disciplinata dagli Statuti comunali di origine medievale ancora fino quasi ai giorni nostri, a riprova del grande valore di questa risorsa alimentare. Anche la tavola non cambiò aspetto rapidamente in

età moderna e nelle case più agiate, alle stoviglie di ceramica ben apparecchiate su bianche tovaglie si accompagnavano i boccali di stagno o i nuovi bicchieri di vetro e le bottiglie per il vino, i coltelli e i cucchiaini in bronzo: le forchette invece non si sono finora ritrovate nelle stratificazioni archeologiche della nostra regione fino al XVIII secolo e l'abitudine di portare il cibo alla bocca con le mani si mantenne molto a lungo.

La conservazione del cibo, e in particolare della verdura, era un problema cruciale della sopravvivenza delle famiglie. A questo scopo, nelle terre alte della Valsusa si diffusero i *bautiu*, piccoli ambienti sotterranei, collocati nei pressi delle case in modo da essere facilmente

raggiungibili anche con le abbondanti innevate invernali, destinati in particolare alla conservazione degli ortaggi: i *bautiu* potevano essere poco più che fosse scavate nel terreno e coperte di assi (o lamiera nei casi più recenti documentati), oppure locali articolati, rivestiti in pietra e dotati di bocche di lupo per l'aerazione e di volte, come nel caso dei sotterranei della Casa delle Lapidi o di alcune testimonianze individuate a Melezet, presso Bardonecchia. Il piano di calpestio era in terra battuta, ma, se gli ortaggi conservati lo richiedevano, poteva essere ricoperto di paglia, ad esempio per i cavoli, o di sabbia, come nel caso delle carote.



*Maestro piemontese, raffigurazione di vasellame da mensa in metallo e vetro, ca. 1564. Castello di Lagnasco (Cuneo), loggetta est del "Salone degli Stemmai" (da *Il misero cibo*, a cura di G. Pantò, Vercelli 2005).*