



Giacomo a tavola

L'immaginario collettivo rappresenta la figura di Giacomo Leopardi curva e china sulle carte, intenta allo studio matto e disperatissimo, immersa nei suoi pensieri tanto da non mostrare interesse per le attività materiali quotidiane di ogni uomo. Ma non è così o meglio non è soltanto questo. Non tutti sanno che Giacomo amava mangiare. Che fosse ghiotto di gelati e che nella città partenopea che lo ospitò negli ultimi anni della sua vita ne mangiasse in gran quantità è probabilmente noto a chi ha visto il film "Il giovane favoloso" di Mario Martone (2014); non tutti sanno però che la Biblioteca Nazionale di Napoli conserva una sua lista autografa di cibi, ben quarantanove!

Quando Leopardi morì nel 1837 le sue carte rimasero in possesso del fidato amico degli ultimi anni di vita. Antonio Ranieri le conservò, alla sua morte le lasciò in eredità alla Biblioteca Nazionale di Napoli e oggi fanno parte del Fondo leopardiano. Dopo una lunga controversia giudiziaria, nel 1907 le carte entrarono finalmente in possesso dell'Istituto. Così tra i manoscritti autografi de *L'Infinito*, di *A Silvia*, dello *Zibaldone* o del *Canto Notturmo* c'è una striscia di carta ingiallita su cui Leopardi appuntò quarantanove pietanze:

1) Tortellini di magro; 2) Maccheroni o tagliolini; 3) Capellini al burro; 4) Bodin di capellini; 5) Bodin di latte; 6) Bodin di polenta; 7) Bodin di riso; 8) Riso al burro; 9) Frittelle di riso; 10) Frittelle di mele e pere; 11) Frittelle di borragine; 12) Frittelle di semolino; 13) Gnocchi di semolino; 14) Gnocchi di polenta; 15) Bignès; 16) Bignès di patate; 17) Patate al burro; 18) Carciofi fritti, al burro, con salsa d'uovo; 19) Zucca frita ec; 20) Fiori di zucca fritti; 21) Cavoli fiori ec; 22) Selleri ec; 23) Ricotta frita; 24) Ravaiuoli; 25) Bodin di ricotta; 26) Pan dorato; 27) Latte fritto, crema ec; 28) Purè di fagioli; 29) Cervelli fritti, al burro, in cibreo; 30) Pesce; 31) Paste frolle al burro e strutto, pasticcetti ec; 32) Pasta sfogliata; 33) Spinaci; 34) Uova ec; 35) Latte a bagnomaria; 36) Gnocchi di latte; 37) Erba strascinata; 38) Rapa; 39) Cacio cotto; 40) Polpette ec; 41) Chifel fritto; 42) Prosciutto ec; 43) Tonno ec; 44) Frappe; 45) Pasticcini di maccheroni o maccheroncini, di grasso o di magro; 46) Fegatini; 47) Zucche o insalata ec con ripieno di carne; 48) Lingua ec; 49) Farinata di riso.



Nella sua lista appaiono 12 "ec". Ora anche evitando di considerare il numero emblematico, foriere mancato, ahimè, di incomprese dissertazioni [...] possiamo sottolineare che, ogni volta ne scriva, ritorna l'uso di poche parole: "Che dirò delle triglie? E delle alici?" (a pagina 152 del libro Leopardi a tavola).

La lista leopardiana è servita a Domenico Pasquariello e ad Antonio Tubelli, artista il primo e cuoco il secondo, per raccontare **Leopardi a tavola** (Lupetti, 2008).

La narrazione introduce il lettore nelle atmosfere e nei sapori della Napoli del primo trentennio dell'Ottocento e lo rende partecipe di alcuni episodi relativi agli ultimi anni di vita di Giacomo che si svolgono in varie stagioni dell'anno e nelle celebrazioni delle ricorrenze più importanti. Alla fine del libro sono presentate venti ricette ispirate alla lista leopardiana e associate al numero relativo della suddetta.

A far compagnia al poeta recanatese nel suo soggiorno partenopeo e a dargli conforto non fu solo Antonio Ranieri, con la sorella Paolina, ma anche il monzù (termine napoletano per indicare il cuoco delle case patrizie) Pasquale Ignarra, che cucinò per lui soprattutto nella Villa di Torre del Greco (Villa Ferrigni), la famosa villa delle ginestre di proprietà del marito di Paolina.

Con i suoi manicaretti placò tutti capricci gastronomici del poeta e forse servì a quietare il suo pessimismo.

Ai piedi del Vesuvio misurava il timore della fragilità sua ma ancora di più, contraddittoriamente, l'infaticabilità tonante della materia viva gl'incuodeva come un coraggio nuovo [...] lo prendeva avidamente e con smania. E si ritrova nel cibo! Qui può calare la sua esistenza nella concretezza; la sua curiosità risvegliata si arricchisce ogni giorno delle sorprese creative della cucina napoletana [...]. Finalmente [...] nasceva in lui [...] il vero valore del gusto (a pagina 106 del libro).

Leopardi aveva delle vere e proprie manie: mangiava avidamente gelati e granite che dovevano essere rigorosamente quelli di *Vito Pinto di piazza Carità*; adorava i confetti, tanto che c'è chi sostiene che la sua morte sia stata causata da un'indigestione di cannellini (confetti costituiti da un filo di cannella ricoperti di zucchero) acquistati da Paolina per il giorno di Sant'Antonio; disobbediva a tutte le prescrizioni mediche alimentari bevendo caffè in quantità e mangiava ad orari non propriamente convenzionali, potremmo dire stravaganti.

Verdure e primi piatti sono caratteristici della lista leopardiana, le carni vi occupano una parte relativa; in ogni modo egli ama di più quelle specialità che chiamano frittelle e poi le varietà di pesce del golfo. Questa lista è inevitabilmente il risultato di conversazioni e di interrogazioni gastronomiche che venivano fatte insieme al suo grande amico cuoco (a pagina 113 del libro).

Che la lista sia, come sostiene il Pasquariello, *una summa, anche se non esaustiva, di qualcosa che potremmo già definire una cucina italiana prima ancora della riformulazione ormai classica dell'Artusi*, o che sia semplicemente l'elenco delle cose che il poeta amava mangiare, bodini, gnocchi e fritti senza nessun'altra pretesa. È bello poter pensare che Leopardi abbia scoperto le gioie del cibo. C'è da chiedersi se l'elenco lo abbia stilato in ordine alle sue preferenze.

Leopardi morì a Napoli nel 1837. Ranieri raccontò che il giorno in cui morì, l'amico rifiutò del brodo (l'odiata minestra cui, a undici anni, scrisse una poesia):

Ora tu sei, Minestra, dei versi miei l'oggetto, e dirti abominevole mi porta gran diletto.

O cibo, invan gradito dal gener nostro umano! Cibo negletto e vile, degno d'umil villano!

*Si dice, che resusciti, quando sei buona, i morti; Or dunque esser bisogna morti per goder poi di questi benefici, che sol si dicon tuoi? (uno stralcio della poesia *A morte la minestra!*).*

Paolina la sorella di Ranieri volle fargli sorbire del brodino per "digerire" i due cartocci di confetti di Sulmona divorati qualche ora prima. Giacomo pretese "una limonea gelata che qui chiamano granita, sorbita con la consueta avidità" come ci riporta l'amico Antonio Ranieri nella sua biografia "Sette anni di sodalizio con Giacomo Leopardi". Paolina gliene fece recare una doppia porzione, probabilmente dalla Bottega del Caffè di Vito Pinto, e, dopo averla gustata "con la consueta avidità..." spirò "il mercoledì, quattordici di giugno, alle ore cinque dopo il mezzodi."



Per onorarlo in occasione dell'evento *Leopardi, l'Umbria, l'Infinito: Terni Falls Festival 2022* nel bistrot preparo una ricetta tratta dal libro *Leopardi a tavola*.

La mia sarà una versione leggera comunque gustosa. Il numero che la precede si riferisce a quello della lista.

n. 25: Bodin di ricotta (Dolce di ricotta raffreddata)

Ingredienti: 600 gr di ricotta di bufala, 150 gr di zucchero a velo, 100 gr di gocce di cioccolato, un bicchiere di rum, un bicchierino di maraschino, 4 tuorli d'uovo, 10 gherigli di noci, 150 gr di canditi (cedro, scorsette d'arancia).

Procedimento: in una ciotola setacciate la ricotta e lavorala con lo zucchero a velo e i tuorli d'uovo, aggiunti uno alla volta. Aggiungere i liquori con i canditi a pezzetti e i gherigli di noce. Disporre nelle ciotoline e lasciare per minimo tre ore in frigo. Servire.

Le varianti apportate alla ricetta sono: la ricotta vaccina al posto di quella di bufala, senza tuorli d'uovo, cubetti di arancia ricoperti di cioccolato fondente al posto dei canditi (si trovano facilmente in commercio), una spolverata di cannella. Non possono mancare anche i golosi confetti cannellini ad accompagnare la degustazione!



Il libro di Domenico Pasquariello e Antonio Tubelli è presente nelle raccolte della biblioteca. Lo trovi in sala Infodiv. collocato tra i libri che trattano di cucina: **DIV 641.5.PAS.A.1**
Grazie alla lista dei quarantanove cibi, si scopre un lato inedito di Giacomo Leopardi, non solo malaticcio e pessimista, ma anche dedito al “vizio” della buona tavola. Insomma un goloso alla ricerca del piacere del palato!

E il naufragar m'è dolce... nei confettini!
MRC

