



## I promessi... sapori #1

Nel 2023 ricorrono i centocinquant'anni dalla morte di **Alessandro Manzoni**, avvenuta a Milano il 22 maggio del 1873, e i duecento dal primo completamento del suo romanzo nella versione di 'Fermo e Lucia'. Una 'cabala' di ricorrenze. La prima edizione del romanzo, la cosiddetta 'ventisetтана', che è la prima edizione a stampa, uscita a Milano per l'editore Ferrario con il titolo completo 'I promessi sposi: storia milanese del secolo XVII scoperta e rifatta da Alessandro Manzoni', non è che una delle tappe di un lungo impegno di scrittura. Con la pubblicazione, si concludeva un minuzioso lavoro di revisione di un romanzo che, già finito nel 1823, era rimasto inedito (quello che ora è noto come Fermo e Lucia).

Del resto, tutta la storia de I promessi sposi è una storia di ripensamenti e correzioni, come rivelano le carte autografe dello scrittore, ai quali non pose fine nemmeno l'uscita del libro nel 1827. Non appena pubblicato il romanzo, infatti, Manzoni incominciò a ripercorrerlo parola per parola, e gli ci vollero altri tredici anni per iniziare, nel 1840, la nuova stampa, questa volta definitiva. Una lunga gestazione.

Quello che colpisce, in questo gigantesco classico, che tutti leggiamo a scuola e che ci rappresenta come popolo in modo insuperabile, è il fatto che a ogni rilettura regala uno spunto di attualità che parla di noi. Esempi ne possiamo trovare in ogni capitolo: nella parte che narra della pestilenza che ha molte similitudini con il periodo pandemico appena trascorso, o il tumulto del pane, se pensiamo al conflitto in Ucraina con le molte problematiche che hanno reso impossibile l'esportazione del grano nei primi mesi del conflitto. Nella rilettura del romanzo il nostro punto di osservazione è quello del cibo e degli alimenti. Ad una lettura attenta non sfugge come siano presenti in ogni capitolo.

Impossibile essere brevi, perciò 'I promessi sapori' saranno divisi in due parti, anche per non tediare il Cucinante lettore!

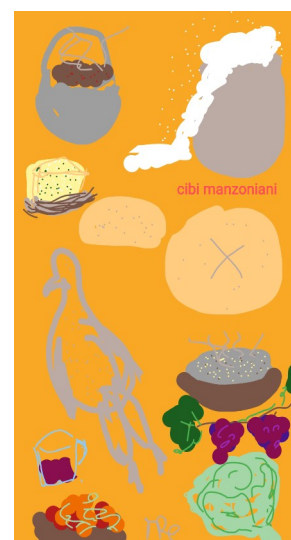
Alessandro Manzoni, esponente più importante del romanticismo italiano, in ogni sua opera cercò d'interpretare gli ideali e l'impegno morale della società del tempo. Un realismo che traspare in ogni pagina, e letteralmente in ogni 'piatto'. Fu un profondo conoscitore della cultura contadina lombarda. La troviamo nelle sue descrizioni a partire dal cavolo della Perpetua fino alla polenta di Tonio. Disegna nel romanzo delle piccole 'isole golose' in un contesto più ampio di fame e carestia. Poli opposti: fame e cibo giocano un ruolo chiave nei dettagli gastronomici dell'opera.

Sediamoci a tavola con i personaggi manzoniani e gustiamo alcune portate preparate con piatti della cucina povera del tempo. Il menù manzoniano era preparato con i pochi ingredienti disponibili sul mercato o nell'orto in una situazione sociale di miseria. Ma non per tutti. Bisogna fare una differenza fra cibo e classe sociale. La popolazione si doveva arrangiare con quel che aveva in casa o coltivava, mentre i signori gustavano banchetti prelibati.

Iniziamo con il **cavolo** che è il primo alimento che compare nel romanzo, *un gran cavolo*: a portarlo dall'orto, *sotto il braccio*, e con *la faccia tosta* è Perpetua, che Don Abbondio, stremato dalla veglia angosciosa della notte prima e dal colloquio del mattino con Renzo, chiama *con voce tremolante e stizzosa* (Capitolo II). La narrazione è resa tragicomica dai movimenti goffi del curato, appare buffa la descrizione dell'entrata di Perpetua con il cavolo sottobraccio.



Edizione Bietti del 1908 posseduta in biblioteca nel Fondo biblioteca circolante collocata **B.C. 3775**



Ortaggio, il cavolo-verza, molto comune in Lombardia. Ingrediente base di abbondanti primi piatti, come le zuppe e le minestre della cucina contadina. Del cavolo non si buttava via nulla: le foglie interne venivano consumate crude come insalata, quelle più esterne stufate per contorno; persino il torsolo si faceva sgranocchiare ai bambini e le poche parti restanti in pasto ai maiali.

La **polenta** è il primo piatto che troviamo servito in tavola, *una piccola polenta bigia, di grano saraceno* a casa di Tonio (Capitolo VI). Polenta 'bigia', cioè grigiastria: la coltivazione del mais, ossia quello che dà alla polenta il suo colore giallo, fu introdotta nel nord Italia dopo il 1628; prima di quella data la polenta, alimento basilare nella dieta contadina delle valli e della pianura lombarde, veniva fatta con grano saraceno, e dunque si presentava con un colore più scuro.

*Accanto all'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri calde sono sedute la madre, un fratello (Gervaso), la moglie di Tonio e tre o quattro ragazzetti, in attesa che venga il momento di scodellare quella scarsa vivanda comune che sembra non bastare per il numero dei commensali. Un magro tavolo, dove scarseggia il cibo e anche quell'allegria che la vista del desinare suol pur dare. Renzo che, barattati i saluti con la famiglia riunita, rifiuta l'invito di restare a cena, si accorda con Tonio e Gervaso per cenare all'osteria del villaggio, dove potranno parlare con tutta libertà; una proposta tanto più gradita, quanto meno aspettata, accolta dalle donne e dai bambini con una contentezza nascosta: avrebbero mangiato di più, sottratti alla polenta quei concorrenti.*

Il **formaggio** lo 'incontriamo' nei pressi di una cittadina oggi conosciuta per questa specialità. In fuga da Milano verso le terre venete Renzo Tramaglino, giunto in prossimità di Gorgonzola, mangia in una prima osteria... *vide pendere una frasca da una cosuccia solitaria, fuori di un paesello...* Chiese un boccone; gli fu offerto un po' di stracchino e del vino buono: accettò lo stracchino, poi prosegue e si ferma in una locanda a Gorgonzola. Entrato in paese, vede un'insegna di osteria e vi entra, chiedendo all'oste un boccone con poco vino e pregandolo di fare in fretta, per evitare domande inopportune e non dare l'impressione di volersi fermare a dormire. Nonostante la precisa indicazione formale, dal XVI capitolo de 'I promessi sposi', che cosa abbia mangiato Renzo in quel posto di ristoro, è un mistero.

Ancora Renzo, tornato in paese, dopo la peste, a constatare i guai delle molteplici sventure, viene ospitato da un vecchio amico d'infanzia che gli offre in tavola un paio di *raveggioli*. Qui l'indicazione gastronomica è chiarissima. All'ospite viene imbandito quel latticino fresco, quasi una via di mezzo fra formaggio e ricotta, che in qualche regione viene detto 'giuncata' e in Toscana 'raveggiolo'. Trasposizione culinaria, dall'Arno all'Adda, per Manzoni che aveva soggiornato in Toscana e probabilmente gustato il formaggio.

Un altro protagonista è il **cappone**: il cibo delle grandi occasioni.

Lucia trova ristoro in una tazza di brodo di cappone e in una fetta di pane a casa del sarto, ma ancora più celebre è la scena di Renzo che, in seguito al naufragio del tentativo di matrimonio, porta in dono all'avvocato Azzecca-garbugli (*badate bene a non chiamarlo così!*) quattro capponi, tenendoli per le zampe a testa in giù, lasciandoli rimbeccarsi l'uno con l'altro (Capitolo III).

Con un piatto di **polpette** entriamo nelle osterie. Renzo, Tonio e Gervaso giungono all'osteria del villaggio, un *luogo di delizie*, ma anche un luogo in cui v'è solo l'illusione di una realtà dell'abbondanza, solo apparente: qui un oste grottesco, *con una tovaglia grossolana sotto il braccio, e un fiasco in mano*, porta un piatto di polpette prodigiose, che addirittura *farebbero resuscitare un morto* (Capitolo VII). Non conosciamo gli ingredienti ma possiamo immaginare che Manzoni abbia in mente i 'mondighili' milanesi, una sorta di polpette miste di carne, verdure, formaggio, pangrattato, cotte nel burro o fritte, avvolte nell'immane verza. Una contaminazione linguistica del termine *almondiguilla* 'polpetta' importato dagli Spagnoli a Milano durante la loro dominazione.

Lo **stufato** è un altro piatto presente nell'offerta delle osterie. Questi posti fanno da sfondo ad alcune scene importanti del romanzo. Locande descritte da Manzoni come luoghi ambigui, frequentati perlopiù da popolani e villani, da avventori di ogni sorta e levatura sociale che consumano pietanze rustiche e vini della casa, in cerca di un alloggio di fortuna.

La più nota delle tre osterie menzionate nel romanzo è certamente l'osteria della 'Luna Piena' con il suo *usciccio, sopra il quale pesava l'insegna* (Capitolo XIV), dove Renzo, che tra tutti i presenti è forse l'unico *buon figliolo, per un gran bisogno di mangiare e riposarsi* vi trova riparo dopo il tumulto

di San Martino. Seduto a tavola, Renzo allontana il pensiero sereno dell'ultimo pasto condiviso con Lucia e Agnese, pronto, tra un bicchiere di vino e l'altro che *tracanna in un sorso*, ad assaggiare lo stufato. Piatto tipico delle osterie del settentrione, costituito da tagli di carne anche meno pregiata, tagliata in pezzi, e lasciata cuocere molto.

Con ciò concludo la prima parte de I promessi sposi.

Nella seconda si parlerà di altri cibi che in molti apprezziamo: il vino e il pane.

Poi nel bistrot accenderemo i fornelli per realizzare alcune pietanze.

Nel frattempo Cucinanti rileggete il romanzo con un occhio diverso così da cogliere sfumature che in una prima lettura non avete notato. In quest'ottica sarà una bella sorpresa!

Nelle **raccolte di bct** sono presenti molte pubblicazioni in vari supporti, sia diverse per editori che per datazione di pubblicazione, delle edizioni ridotte e illustrate per ragazzi e dei documenti multimediali (audiolibri e dvd).

Alla prossima puntata, Cucinanti!

MRC

