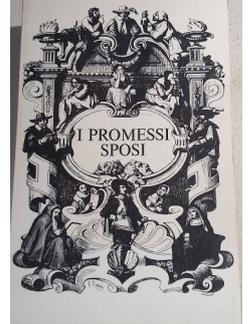


I promessi... sapori #2

Proseguiamo il nostro viaggio attraverso i sapori de 'I promessi sposi'.

Parliamo di **vino**. Il riferimento al mondo del vino è diffuso ovunque nel romanzo. I vigneti fanno apparizione già nella prima pagina, sia come elemento paesaggistico delle terre intorno al lago di Como, che come occasione di una prima accusa alla condotta dei Lanzichenecchi che si divertivano a rubare e sprecare l'uva dei contadini. Nel caso delle vicissitudini di Renzo e Lucia, il vino accompagna diversi momenti narrativi, attribuendogli una connotazione in senso positivo o negativo in base al messaggio morale che Manzoni voleva trasmettere. Talvolta le vigne stanno a indicare la bellezza del paesaggio, altrove il vino è lo specchio dell'animo dei protagonisti. Come quando don Abbondio, impaurito dopo l'incontro con i bravi di don Rodrigo, torna tutto trafelato in canonica e chiede a Perpetua un bicchiere di vino per calmarsi: *Date qui, date qui – disse don Abbondio, prendendole il bicchiere, con la mano non ben ferma, e votandolo poi in fretta, come se fosse una medicina (Capitolo I).*



Il vino il Manzoni lo inserisce anche nell'incontro tra padre Cristoforo e don Rodrigo, che dichiara di offendersi se il frate non dovesse assaggiare il suo vino.

Ma a noi, più del vino dei palazzi o quello eucaristico e religioso, piace soprattutto il vino delle osterie che beve Renzo, il promesso sposo che davanti a un bicchiere di vino non si tira mai indietro, pur non reggendo molto l'alcol. Come accade nell'osteria del suo paese, dove s'incontra di nascosto con il suo amico Tonio per organizzare le nozze e bere nel frattempo un boccale pieno di vino (Capitolo VI). Oppure, più avanti nei capitoli, quando Renzo in fuga dal cugino Bortolo, si lascia andare in un paio di osterie buttando giù un bicchiere dopo l'altro e così, parlando più del dovuto, si fa scoprire dalla polizia. *Maledetti gli osti! – esclamò Renzo (Capitolo XVI).*

La descrizione dettagliata della vigna di Renzo in stato di abbandono e invasa da ogni sorta di erbacce è una pagina famosa del romanzo, con un eccesso di tecnicismi nel minuzioso elenco di piante selvatiche e particolari agricoli di cui c'è grande abbondanza. L'episodio ha comunque una sua precisa funzione, in quanto la vigna abbandonata diventa metafora del disordine sociale e civile causato dallo sconvolgimento della peste. Indica inoltre l'atteggiamento dello scrittore verso la calamità, conservando una visione problematica e aperta (Capitolo XXXIII).

Il **pane** lo incontriamo in varie scene del romanzo. È emblematico il racconto della farina sparsa per le strade di Milano in seguito alla rivolta del pane. È la sommossa popolare che si scatena a Milano nei giorni 11 e 12 novembre 1628, per questo detta 'tumulto di S. Martino' o anche 'rivolta del pane' che troviamo descritta nei capitoli XI, XII e XIII.

Il 'pane ritrovato' da Renzo al rientro a Milano, che raccoglie seguendo delle *strisce bianche e soffici, come neve*, un pane tondo e *bianchissimo* che *non era solito mangiare che nelle solennità* (Capitolo XI). Poi il *pane della provvidenza*, il terzo e ultimo di quei pani sparsi durante i tumulti e raccolti sotto la croce di San Dionigi, che il giovane alza in aria come trofeo all'osteria della Luna Piena (Capitolo XIV). Più avanti ancora, il 'pane della solidarietà' che il fornaio di Monza porge a Renzo *su una piccola pala* (Capitolo XXXIII). Il 'pane del perdono', quello avuto in dono come segno di clemenza dal fratello del nobile, prima di essere ucciso e prima che Fra' Cristoforo indossasse il saio, Lodovico (si chiamava in precedenza), di cui *serbò un pezzo, e lo ripose nella sporta, per tenerlo, come un ricordo perpetuo* (Capitolo IV). Lo stesso che lui darà in dono a Renzo e Lucia nel Lazzaretto, alla conclusione del romanzo. Fra Cristoforo si congeda dagli sposi donando del pane. *Lo lascio a voi altri: serbatelo; fatelo vedere ai vostri figliuoli. Verranno in un tristo mondo, e in tristi tempi, in mezzo a' superbi e a' provocatori: dite loro che perdonino sempre, sempre! tutto, tutto! e che preghino, anche loro, per il povero frate!* (Capitolo XXXVI).

Si narra che Manzoni prediligesse la testina di vitello glassata fra le ricette di carne, ma era noto che amasse i dolci, soprattutto panettone e cioccolata. Quando il proprietario del forno delle Grucce, quello immortalato nel Capitolo XII, inviò delle sfogliate per esprimergli riconoscenza dell'inattesa pubblicità, il romanziere gli scrisse ringraziandolo del dono.

Ad Alessandro Manzoni / il celebre forno delle Grucce / di nuova vita ringiovanito / a grata testimonianza / il presente saggio / devotamente offre. Il Manzoni rispose: Al forno delle Grucce / ricco oramai di nova fama propria / e non bisognoso di fasti genealogici / Alessandro Manzoni / solleticato voluttuosamente / con un vario e squisito saggio / nella gola e nella vanità / due passioni che crescono con gli anni / presenta i più vivi e sinceri ringraziamenti.

L'autografo manzoniano venne a lungo conservato nella **bottega** in un quadro, finché non venne chiusa definitivamente nel 1919 (in seguito la casa venne demolita).

Per sua ammissione Manzoni era pigriissimo, anche se percorreva ogni giorno a piedi almeno quindici chilometri. Erano infatti undici i chilometri che separavano la casa milanese di via del Morone dalla tenuta del Brusuglio. Villa Manzoni, vasta proprietà ereditata da Carlo Imbonati, il secondo marito della madre Giulia, non era affatto il buon ritiro del letterato e nemmeno il piacevole svago della villeggiatura. Era, in realtà, un possedimento con coltivazioni e raccolti su cui lo scrittore vigilava di persona e con cura. Appassionato di botanica, aveva architettato un parco di millecinquecento piante, in prevalenza ad alto fusto (querce, castagni, noci...).

Fu il primo a coltivare in Lombardia piante di agrumi, limoni in particolare, nonché ad importare le robinie, piantate con il compito di impedire frane e proteggere rive. Manzoni amava vestirsi con abiti di colore grigio o nero, giocare alla *roulette*, godere del buon cibo. Se per i dissesti finanziari fu costretto a contrarre dei debiti, lo fece soprattutto con il salumiere e il sarto.

La lettura gastronomica del romanzo offre ai lettori uno spaccato sulla vita quotidiana dell'epoca, con uno sguardo curioso e attento alla varietà delle pietanze proposte sulla scena.

Ispirata da 'I promessi saporì', cucinerò nel bistrot due ricette tipiche della tradizione contadina lombarda con alcuni degli alimenti presenti ne 'I promessi sposi': verza, riso, polenta bigia, formaggio. Allaccio il grembiule, accendo il fornello (quello elettrico in quanto utilizzerò una pentola di coccio) e preparo **la minestra verza e riso e la polenta taragna con verza e formaggio**.

La verza, nel mondo contadino, era onnipresente dal momento che se ne coltivavano molte perché durava nel tempo. Era servita prevalentemente alla sera.



Edizione Mondadori (1964), riproduzione dell'edizione originale illustrata da Francesco Gonin pubblicata dalla Tipografia Gugliemini e Redaelli nel 1840 collocata in magazzino **F.895**

Se avanzavano delle croste di formaggio grana, si tagliavano a pezzetti e si aggiungevano alla minestra per insaporirla ulteriormente.

Ingredienti: riso per minestra gr. 200 (60 grammi a persona circa); burro gr. 40; una piccola verza; mezza cipolla tritata; prezzemolo tritato; parmigiano grattugiato; brodo di carne (o vegetale); sale e pepe. Mondo (pulisco da ciò che è rovinata) la verza, la lavo e taglio a grossi pezzi. In una pentola di coccio capiente metto a soffriggere il burro con una manciata di prezzemolo e la cipolla tritata.

Faccio appassire, poi unisco le verze tagliate e copro la pentola. Dopo dieci minuti, aggiungo circa due litri di brodo bollente (fatto con un dado vegetale). Quando riprende il bollore, verso il riso a pioggia (per le minestre occorrono circa 60 grammi a persona pari ad una tazzina di caffè piena), mescolo, aggiusto di sale e pepe e porto il riso a cottura.

Servo la zuppa in ciotole e spolvero sopra del parmigiano grattugiato, guarnisco con prezzemolo.



Per la seconda ricetta, la **polenta taragna con verza e formaggio** occorrono tre ingredienti principali: polenta taragna istantanea circa 230 grammi, 200 grammi di fontina e sei o sette foglie di cavolo verza, sale, aglio e olio.

Lesso la verza e la ripasso in padella con olio, aglio e sale. Taglio a cubetti la fontina. Nel frattempo metto nella pentola l'acqua (800 ml) con sale e un cucchiaio di olio. Quando bolle, verso lentamente la farina di mais e grano

saraceno (taragna). Cerco di non far fare dei grumi, giro continuamente con il cucchiaio di legno.

Occorrono circa otto minuti per la cottura completa. A metà cottura, verso la verza ripassata e i cubetti di fontina (lascio alcuni pezzetti per decorare). Continuo a girare e quando inizia a filare la polenta è pronta. Impiatto e decoro con il formaggio lasciato da parte. Una squisitezza!



Un libro che approfondisce il lato squisitamente culinario del romanzo manzoniano è quello scritto da Patrizia Rossetti, da sempre appassionata di cucina, **In cucina con I promessi sposi** (Pietro Macchione editore, 2022). Come si legge nel sottotitolo del volume, oltre a quelle del romanzo analizza le ricette e tradizioni della Brianza, della Lombardia e della cucina povera.

Vuoi leggerlo? Lo trovi nelle raccolte di bct in sala Infodiv., tra i documenti che trattano di cucina e gastronomia, alla collocazione

DIV 641.594.ROS.I



... questo matrimonio non s'ha da fare, né domani, né mai. – Ma, signori miei, – replicò don Abbondio, con la voce mansueta e gentile di chi vuol persuadere un impaziente, – ma, signori miei, si degnino di mettersi ne' miei panni (Capitolo I).

Ma, con la nostra prospettiva del 'buon cibo', questo matrimonio 's'ha da fare'.

Golose letture!

MRC

