Italianistica 8

A tavola con le Muse
Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità

a cura di
Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

Edizioni
Ca'Foscari

A tavola con le Muse

Italianistica

Collana diretta da
Tiziano Zanato

8

Edizioni
Ca'Foscari

Italianistica

Direttore
Tiziano Zanato (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Comitato scientifico
Alberto Beniscelli (Università degli Studi di Genova, Italia)
Giuseppe Frasso (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Italia)
Pasquale Guaragnella (Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Italia)
Niva Lorenzini (Università di Bologna, Italia)
Cristina Montagnani (Università degli Studi di Ferrara, Italia)
Matteo Palumbo (Università degli Studi di Napoli Federico II, Italia)
Carla Riccardi (Università degli Studi di Pavia, Italia)
Lorenzo Tomasin (Università di Losanna, Svizzera)

Comitato di redazione
Saverio Bellomo (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)
Ilaria Crotti (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)
Serena Fornasiero (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)
Daria Perocco (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)
Ricciarda Ricorda (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)
Silvana Tamiozzo (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)
Piermario Vescovo (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Direzione e redazione
Dipartimento di Studi Umanistici
Palazzo Malcanton Marcorà
Dorsoduro 3484/D
30123 Venezia

URL http://edizionicafoscari.unive.it/it/edizioni/collane/italianistica/

A tavola con le Muse
Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità

a cura di
Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

Venezia
Edizioni Ca' Foscari - Digital Publishing
2017

A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità
Ilaria Crotti; Beniamino Mirisola (a cura di)

© 2017 Ilaria Crotti; Beniamino Mirisola per il testo
© 2017 Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing per la presente edizione

Qualunque parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata in un sistema di recupero dati o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, senza autorizzazione, a condizione che se ne citi la fonte.
Any part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means without permission provided that the source is fully credited.

Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing
Università Ca' Foscari Venezia
Dorsoduro 3246
30123 Venezia
http://edizionicafoscari.unive.it | ecf@unive.it

1a edizione ottobre 2017
ISBN 978-88-6969-187-4 [ebook]
ISBN 978-88-6969-196-6 [print]

A tavola con le Muse; Ilaria Crotti / Beniamino Mirisola. — 1. ed. — Venezia: Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing, 2017. — 61 pp.; 23 cm. — (Italianistica; 8). — ISBN 978-88-6969-196-6.

http://edizionicafoscari.unive.it/it/edizioni/libri/978-88-6969-196-6/
DOI 10.14277/978-88-6969-187-4

A tavola con le Muse
Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità
a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

Sommario

Introduzione
Ilaria Crotti 7

Bere la modernità
Vino o caffè?
Pietro Gibellini 11

Cibo e storia nel romanzo italiano moderno
Cristina Benussi 19

Lo spiedo di Carlino
Il cibo nelle *Confessioni* di Nievo
Monica Giachino 33

A tavola con i personaggi di *Piccolo mondo antico*
Tiziana Piras 45

«Pane e coltello»
Leonardo Sciascia e il cibo
Ricciarda Ricorda 57

'Odori e ardori culinari'
Le cucine di casa Bettiza
Michela Rusi 69

Parametri gastronomici d'indagine nella cultura sovietica negli scrittori-viaggiatori italiani del secondo Novecento
Alberto Zava 77

Il Natale altrui
La mensa natalizia come verifica identitaria in *Limbo* di Melania G. Mazzucco
Ilaria Crotti 87

Tavola rotonda
Beniamino Mirisola 99

Con il pretesto del cibo...
Paola Daniela Giovanelli 107

A tavola con le Muse
Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità
a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

Lo spiedo di Carlino
Il cibo nelle *Confessioni* di Nievo

Monica Giachino
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract Kitchens, dining rooms, inns and village fairs mark the paths of Carlo Altoviti through the wide geography of the novel and through eighty years of history. Nievo pages testify to a focus on the food topic, with a mimetic goal, as required by the genre, but not only a mimetic one.

Keywords Italian literature. XIX century. Ippolito Nievo. *Confessioni di un italiano*. Thematic analysis.

Cucine, taverne, sale da pranzo, caffè, sagre paesane, luoghi istituzionali o d'occasione al cibo deputati segnano le orbite di Carlo Altoviti attraverso la Penisola, e oltre i suoi confini, lungo ottant'anni di storia, con una funzione innanzitutto mimetica, come prescrive il canone, ma ovviamente non solo mimetica. Al principio è ovviamente la cucina di Fratta ingigantita dalla percezione di Carlo bambino e filtrata dall'esperta ironia del narratore ottuagenario. È un luogo immenso per perimetro e volumi, «un vasto locale d'un indefinito numero di lati» che si alza «verso il cielo come una cupola e sprofonda verso terra più d'una voragine» in una sorta di parodica cosmologia dantesca, sede di riti sacri e profani, regno insieme della luce e delle tenebre. Annerito «d'una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzeruole, delle leccarde e delle guastade», ha «tavole sterminate», «enormi credenze», «armadii colossali», «un enorme attizzatojo» e nel focolare «due alari giganteschi» (Casini 1999, 14-5).[1] Tra utensili e stoviglie nella cucina di Fratta sfila buona parte del repertorio alimentare del romanzo, con una concentrazione che non troverà pari nel corso della narrazione: «un eterno gorgoglio di fagiuoli in mostruose pignatte» (14), uno «straordinario consumo di minestre» (66) che determina un continuo grattar di formaggio, capponi, anitre, spiedi «di lepri e di selvaggina» (77) e poi, sempre appeso a un gancio, «un cesto pieno di polenta» (118) accessibile e salvifico per Carlino escluso da tanta abbondanza.

1 Da questa edizione si citerà anche in seguito, limitandosi a indicare il riferimento alla pagina tra parentesi tonde.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-3 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

L'affamata ingenuità del *puer* e la perizia del *senex* concordano del resto sulla straordinarietà di quel luogo, nell'immagine che ne apre la descrizione e ne riassume la valenza:

> Bastivi il dire che per me che non ho veduto né il Colosso di Rodi né le Piramidi d'Egitto, la cucina di Fratta e il suo focolare sono i monumenti più solenni che abbiano mai gravato la superficie della terra. Il Duomo di Milano e il tempio di S. Pietro son qualche cosa, ma non hanno di gran lunga l'uguale impronta di grandezza e di solidità. (13-4)[2]

Dalla cucina le orbite sempre più ampie di Carlino partono e lì ritornano, nella realtà o solo nel pensiero o nel sogno, anche quando quella cucina e quel focolare non ci sono più:

> Là vidi e conobbi i primi uomini; là raccolsi e rimuginai i primi affetti, le prime doglianze, i primi giudizii. Onde avvenne che se la mia vita corse come quella degli altri uomini in varii paesi, in varie stanze, in diverse dimore, i miei sogni mi condussero quasi sempre a spaziare nelle cucine. (90)

Di fatto, poche altre cucine compaiono nel romanzo e sempre senza alcun indugio descrittivo. Né è un caso che, luogo d'ambientazione egemone nei primi capitoli, la cucina di Fratta venga nominata di rado e sempre di sfuggita nelle restanti pagine del romanzo. Luogo dell'anima e della memoria che neanche la scrittura autobiografica sembra voler scalfire, viene significativamente sottratta al volgere dei tempi e delle cose, esclusa, almeno sul piano descrittivo, dalla progressiva decadenza del castello che il romanzo testimonia. Tornato a Fratta con la Pisana, al tempo di Napoleone imperatore e dopo anni di assenza, Carlo trentenne trova un castello che sembrava «saccheggiato allora allora da una banda indiavolata di Turchi e abitato solamente dai venti e da qualche civetta malaugurata» (1204). Visita all'imbrunire le vecchie stanze, «i solaj malconci», gli «androni dove le travature e i calcinacci caduti dal granaio impedivano ogni poco il passo», la camera padronale «dove cuculiava un gufo schernitore» (1205). Poi scende «da basso», ossia nella cucina che non viene però né nominata né descritta. Lì, intorno alla Pisana, si riunisce quel che resta della gente del castello. Monsignor Orlando lamenta che «quelle birbe di coloni» invece

2 Il paragone con le Piramidi e la Basilica di San Pietro, altrimenti declinato ma sempre relativo al contesto friulano, era già presente in una lettera dal Castello di Colloredo a Matilde Ferrari datata 10 ottobre 1850. Nel descrivere i luoghi che hanno «pasciuto di leggende e di romanzi la mia prima infanzia» Nievo annota: «una rupe solitaria e sublime, che s'erge dalle onde accavallantesi d'un torrente, è assai più grande e portentosa delle Piramidi d'Egitto e del San Pietro di Roma!» (Gorra 1981, 206).

di fornirgli, come da contratto, «i più bei capponi» non portano «altro che pollastrelle e galletti sfiniti tanto che scappavano pei fessi della stia» (1206). La Signora Veneranda, attempata neosposa del Capitan Sandracca mette «sul tagliere una fetterella di lardo e sei ova, che dovevano convertirsi in frittata e comporre una cena». Ai capponi e alla povera frittata, che generosamente Carlino e Pisana ricusano di condividere, è delegato il confronto tra passato e presente, e alle sei uova è affidato il commiato definitivo da quella cucina: «ebbimo perciò compassione di loro e delle sei ova, e risalimmo in calesse per andarcene» (1207).

Né la scrittura tocca l'argomento nell'ultimo congedo dal castello di Fratta, ormai ridotto a poche pietre. Dopo quattro anni dal definitivo rientro in Friuli Carlo Altoviti, nell'«ottantesimo anniversario» del suo arrivo al castello «chiuso in un paniere» (1461), trova il coraggio e là si reca. Recupera nel ricordo i volti e le voci del passato, il «negro torrione» dell'orologio, i «lunghi corritoj» (1462), il tinello con i tavoli da gioco, ma sulla cucina tace, quasi a volerla sottrarre ad ogni costo all'usura del tempo, implicita anche nel recupero memoriale. È un'operazione che ovviamente non significa oblio ma che ha a che fare con la religione della memoria, individuale e collettiva, che permea le *Confessioni*.[3] Nei ricordi dell'ottuagenario come nella mente di chi legge la cucina, con i suoi valori e i suoi insegnamenti, resta così com'era, immune e inalterata, perché «i miei sogni mi condussero quasi sempre a spaziare nelle cucine» (90).

A ricorrere invece con frequenza, per sineddoche, è un oggetto di quella cucina, ossia lo spiedo che Carlo bambino, facente funzione di girarrosto nei giorni di normale amministrazione, è costretto a girare, sotto l'occhio vigile della cuoca che non concede infrazioni all'ortodossia dei movimenti:

> Nel castello di Fratta tutti facevano ogni giorno il loro dovere, meno il girarrosto che non vi si piegava che nelle circostanze solenni. Ora, quando Sua Eccellenza girarrosto godeva i suoi ozii muti e polverosi, il girarrosto ero io. – La cuoca infilava le pollastre nello spiedo, indi passava la punta di questo in un traforo degli alari e ne affidava a me il manico perché lo girassi con buon metodo e con isocrona costanza fino alla perfetta doratura delle vittime. I figli d'Adamo, forse Adamo stesso avevano fatto così; io come figlio d'Adamo non aveva alcun diritto di lamentarmi per questa incombenza che m'era affidata. […] A me talvolta

3 Sui ritorni a Fratta e sulla funzione della memoria si veda almeno Maffei (2013, in particolare 254-62) che parla appunto di «religione memoriale» e scrive, tra l'altro: «i periodici ritorni a Fratta dell'eroe sono doverosi pellegrinaggi ai luoghi d'origine della religione memoriale. In essi vive una tensione ad azzerare il tempo, a restaurare gli archetipi dell'infanzia. […]. I passi dell'uomo fatto sono tornati donde era partito e ripartito il giovane. Tante cose sono cambiate, sconvolte dal turbine storico, erose dallo stillicidio degli anni. Eppure sono rimaste immuni le verità essenziali dell'infanzia: argini eretti nella prima stagione al fluire dell'esperienza» (261-2).

> pareva financo, che poiché c'era un grandissimo menarrosto sul focolare, si aveva torto marcio a mutare in menarrosto me. (175)

Monito alla concretezza, segnale di radicamento alle origini, lo spiedo assume valore identitario, fa le veci del cognome. Al brigante Spaccafumo che in groppa al cavallo lo riconduce a Fratta dopo l'avventurosa scoperta del mare e che gli domanda «e a chi appartieni tu, nel castello?» Carlino risponde, declinando le proprie generalità: «Oh, bella! A nessuno appartengo! Sono Carlino, quello che mena lo spiedo» (195). E ancora, in altra occasione, per farsi riconoscere: «Sono il Carlino di Fratta! Sono il Carlino dello spiedo!» (339). Sintomo primo dell'accresciuta considerazione acquisita da Carlo dodicenne, a seguito delle memorabili gesta compiute durante l'assedio al castello di Fratta, è proprio l'emancipazione dallo spiedo, sottolineata dalle iterate congratulazioni della Pisana «che la cuoca si fosse degnata di porre in opera il menarrosto senza ficcar me a fare le sue veci» (360). Del resto, quando l'autobiografo restituisce per tappe il proprio percorso pone in incipit lo spiedo. Scrive per esempio: «dal piccolo Carletto dello spiedo vestito coi rifiuti della servitù» allo «scolare di Latino ben pettinato» e ben vestito «ci correva la gran differenza!» (407). Oppure, in una sequenza che copre trentaquattro anni di vita:

> girai alcuni anni lo spiedo, fui studente e un po' anche cospiratore; indi tranquillo cancelliere, poi Patrizio Veneto nel Maggior Consiglio e Segretario della Municipalità: da amante spensierato di tutto mi mutai di colpo in soldato: di soldato in ozioso un'altra volta, poi in intendente e in maggiordomo: finii a maritarmi e a sonar l'organo. (1227)

Atto fondante, il girare gli arrosti è tanto connaturato da tradursi talora in gesto d'istinto a stento trattenuto. Nel narrare i giorni felici trascorsi con la Pisana a Cordovado presso la casa di Bruto e Aquilina Provedoni l'ottuagenario annota: «e lo spiedo girava, ed io era tentato molte volte di mettermi nelle veci del girarrosto; ma poi mi ricordava di essere stato Intendente e mi metteva in atto di maestà» (1210). L'ultima ricorrenza è al capitolo ventunesimo, quando Carlo, ormai uomo maturo, si batte a duello con l'arrogante Raimondo Venchieredo colpevole di aver infangato l'onor suo, e soprattutto la memoria della Pisana. Al Caffè Suttil in piazza San Marco ascolta, non visto, un'infamante conversazione tra Venchieredo e il Partistagno, anch'egli antica conoscenza, che così lo identificano: «ve ne ricordate, […] quel Carlino Altoviti…», «Sì, sì me ne ricordo!… Quello che girava lo spiedo a Fratta» (1361).

Del resto nelle *Confessioni* il cibo, con il corredo di gesti che implica, ha la costante funzione di connotare i personaggi, spesso restituendone icasticamente la cifra interiore o disvelandone le pieghe riposte. Caso esemplare è ovviamente Monsignor Orlando, che non fu possibile svezzare

prima dei due anni, quando ancora era cosa incerta se «l'unica parola che egli balbettava fosse pappa o papà». Destinato alla carriera militare dalle ambizioni paterne, ma tanto imbelle da pretendere di «tagliar la carne col cucchiajo» (22), riesce a seguire la propria inclinazione per la Chiesa e la tavola, e senz'altro più per la tavola. La sua presenza nelle pagine del romanzo è di regola accompagnata da esigenze alimentari soddisfatte o disattese. Tra i desideri e le delusioni gastronomiche dello zio Monsignore trovano rappresentazione le abitudini alimentari dei conti di Fratta, ma anche di un'epoca, di un territorio e di un ceto sociale: minestre quotidiane; due giorni «di magro» la settimana, con il consumo di «belle orade di Marano», di «anguille succolente di Caorle» o dei meno allettanti «pesciolini pantanosi» (307) allevati nella peschiera del castello; per il resto carni arrosto o lessate, manzo, vitello, maiale, selvaggina, pollame; e poi fagioli e polenta sempre presenti ma probabilmente poco graditi a Monsignore che predilige pollastre e capponi. Neanche negli ultimi giorni di vita si rassegna al panbollito o ai brodi di carne riservati di consueto ai vecchi o agli infermi, ma continua a spolpar pollastrelli:

> Tuttavia mangiava anche a letto a doppie ganascie, e all'ultima ora aveva il breviario da un lato e dall'altro mezzo pollastrello arrostito. La Giustina gli veniva domandando: «Non mangia, Monsignore?...» «Non ho più fame!» rispose egli con voce più fioca del solito.
>
> Così morì Monsignor Orlando di Fratta, sorridendo e mangiando com'era vissuto; ma almeno si era cavata la fame. (1240-1)

Monsignor Orlando, che durante le scorrerie napoleoniche non fuggì oltre Portogruaro perché «il digiuno lo spaventava ancor più di Bonaparte» (642), trascorre, certo, l'esistenza sorridendo e mangiando, ma non è vorace, né a tavola né nella vita, e per questo trova tutto sommato assoluzione.

Se nello zio Monsignore il rapporto con il cibo è asse portante, negli altri personaggi ha la funzione di siglare per tratti brevi e disseminati nella diegesi la cifra psicologica e morale. All'interesse e al robusto appetito di Monsignor Orlando fa riscontro il disinteresse e l'inappetenza della coppia Clara-Lucilio, «eroi estremi» segnati da un «rigorismo platonico» (Maffei 2013, 230-1) che li conduce a trasferire in una sfera più alta ideali e aspirazioni, che siano religiosi o politici, perché non compatibili con le cose del mondo. Clara è per lo più rappresentata nell'atto di porgere cibo e bevande o di rinunciarvi per mancanza d'appetito o di privarsene per altruismo, in un percorso che corrisponde all'evoluzione interiore, al progressivo distacco dalle cose terrene e dagli umani sentimenti. Nei primi capitoli, dedita all'assistenza della nonna, si preoccupa che le vengano serviti panbollito, caffè, cioccolata non disdegnando di scendere in cucina e con gesto naturalissimo di aiutare la cuoca «nel ritirar la cocoma dal fuoco» (89). Durante l'eroicomico assedio al Castello di Fratta del 1796

trova rifugio presso una casa di mugnai. È l'ora di cena: «la polenta lasciata sul tagliere» (334) testimonia che gli uomini a causa del subbuglio non sono rientrati o sono usciti di fretta. C'è solo la mugnaia che con inutile insistenza invita Clara a mangiare qualcosa: «La Marianna voleva a tutta forza che la mandasse giù un boccone; ma non la volle a nessun patto, e si accontentò d'un bicchier d'acqua» (338). Ormai ridotta in miseria nella Venezia prequarantottesca, maniacalmente assorta nelle sue «estasi serafiche» si nutre di solo caffè perché «costava poco e ne beveva assai per far senza brodo» e certo «al suo peggior nemico se lo avesse avuto, avrebbe fatto parte dell'ultimo Caffè, e datoglielo anche tutto, se si fosse imbronciato del poco» (1405-6). Per parte sua Lucilio, svogliato studente presso l'università di Padova, negli anni giovanili apprezza le ceste di «sfogliate»[4] (151) che le monache del convento di Santa Croce usavano preparare.[5] Votato ai propri ideali, «anima forte e integerrima» (1392) che ha saputo volgere al bene l'innato rigore, negli anni maturi affronta con assoluta noncuranza la fame. Nella Genova rivoluzionaria del 1800, assediata e allo stremo, «soltanto Lucilio non rimetteva nulla della consueta gravità; e succiava seriamente le sue radici di cicoria come le fossero polpette di selvaggina, o salsicciotti di pollo» (1096). Anche gli umori e i mutamenti della Pisana trovano corrispondenza nel rapporto con il cibo. Adolescente «vanerella», infatuata di Lucilio, leva di mano al servo una tazzina di caffè per porgergliela lei stessa con fare seduttivo:

> Quando Lucilio prese la tazza dalla mano di lei, ella traballò sulle ginocchia e si versò sull'abito alcune goccie di caffè; il giovane le sorrise amorevolmente, e si abbassò a pulirla col fazzoletto. Oh se l'aveste veduta allora quella fanciulletta appena alta da terra! – Il suo volto aveva l'espressione più voluttuosa che mai scultor Greco abbia dato alla statua di Venere o di Leda; una nebbia umida e beata le avvolse le pupille, e la sua persona s'accasciò con tanta mollezza che Lucilio dovette circondarla con un braccio per sostenerla. (421-2)

Tra le bizze, le reciproche gelosie e i litigi amorosi che segnano il periodo trascorso da Carlo e Pisana a Genova, pur nel contesto di una città asse-

4 Nell'annotare questo luogo del romanzo Casini (1999, 151) opportunamente riporta i seguenti versi di Arnaldo Fusinato, *Lo studente di Padova* (1853) che rimandano a un costume che doveva essere ben noto a Nievo per i trascorsi di studente padovano: «Passeggia la studiosa gioventù | sbadigliando, ridendo, canticchiando, | e in mezzo ad essa i venditor di cialde | col noto ritornel: *sfogliate calde*!».

5 Così si legge nella *Confessioni* a proposito di Lucilio e delle sfogliate delle monache: «ad ogni nevata accorreva sempre il primo al Parlatorio delle Monache di Santa Croce per annunciare la novità. È noto più o meno che chi riusciva in questa priorità, aveva dalle Reverende il regalo d'una bella cesta di sfogliate. Lucilio Vianello ne aveva vuotate molte di queste ceste prima di ottenere la laurea» (151).

diata e ridotta alla fame, Pisana si nutre per lo più di «zuccherini» canditi che ben si confanno, e anzi giovano, al suo «umorino strano e bisbetico» (1099): l'insistenza neviana sul particolare degli zuccherini, pur attestati dalla storiografia,[6] rimanda ovviamente a un significato che va oltre il dato realistico. Negli anni dell'esilio londinese, votata alla cura di Carlo temporaneamente cieco, si sottopone a ogni privazione. «Pallida, sfinita, cenciosa» va elemosinando per le strade di Londra e conclude la propria parabola con il sacrificio di sé. Uno degli ultimi gesti è conferma di quella scelta d'amore: «Mi prese poi per mano, e non volle più che mi scostassi dal suo letto nemmeno per prendere la tazza di cordiale che stava sopra l'armadio» (1337-8).

Un pranzo domenicale sigla una volta per tutte la fisionomia di un personaggio sgradevole come l'avvocato Ormenta alla cui guida illuminata è affidato Carlino studente a Padova. «Vigilantissimo ministro dell'Inquisizione di Stato» (570) tenta di usarlo quale spia negli ambienti universitari perché gli riferisca dove allignino idee contro la religione, la morale o la patria. Alla sua mensa siedono una ricca e vecchia marchesa che, squassata dalla tosse, non riusciva a mangiare, un «sollecitatore mezzo sbirro e mezzo prete» (562) che beveva senza sosta e due voraci giovinastri:

> L'Avvocato invece sembrava ai sette cieli per avere d'intorno a sé una così eletta compagnia; osservai peraltro che'egli non invitava mai il Sollecitatore a bere, e i giovinastri a mangiare. Tutti i suoi eccitamenti li volgeva alla Marchesa la quale non potea più né bere né mangiare per la tosse che la travagliava. Il Signor Avvocato trinciava con una perfezione veramente matematica: e giunse a cavare otto porzioni da un pollastrello arrosto; operazione che secondo me vince di difficoltà la quadratura del cerchio. (562)

Accettato un'unica volta l'invito, Carlo si guarda bene dal partecipare ancora al convito domenicale che ha almeno l'esito di fargli apprezzare nei giorni successivi il consueto minestrone del collegio: «con una libbra di pane affettatavi dentro, mi parve di essere a un banchetto reale» (564).

All'opposto di quel cattivo maestro sta ovviamente l'amico primo e primo maestro ossia il vecchio servitore Martino, l'unico a darsi pena e a occuparsi di Carlo bambino. Depositario di un'innata e antica saggezza è connotato dall'inesausta pazienza con cui nella cucina di Fratta per ore

6 Come dimostra Casini (1999, 1099) nell'annotare questi luoghi del romanzo, Nievo reperisce la notizia del consumo di zucchero candito, in apparenza stridente con il contesto, in Carlo Botta, *Storia d'Italia dal 1789 al 1814*, fonte privilegiata delle pagine genovesi. Si premura di precisare che di zuccherini c'era «in Genova grande abbondanza, perché formavano un importantissimo ramo di commercio» (1099) per poi utilizzarli quale cifra del carattere della Pisana in quei giorni.

silenziosamente gratta il formaggio fino alle croste scorticandosi le dita, per parsimonia. Taciturno e in apparenza imperterrito continua nel suo ufficio, con un gesto che lo isola e automaticamente lo colloca oltre i minuti accidenti del mondo. Infine c'è il brigante Spaccafumo che «esercita a pro' del pubblico il suo ministero di privata giustizia» (236) e gode del favore e della protezione della gente del contado. Con un'attenzione che va oltre la stretta funzionalità narrativa, le *Confessioni* ne restituiscono per intero la parabola da brigante romantico a eroe mancato che finisce tristemente i suoi giorni cadendo nelle acque di un fiume per i «troppi bicchierini d'acquavite ingollati» (1293).[7] A lui l'ottuagenario riserva 'l'onore della cucina' rappresentandolo più volte anche in una dimensione domestica, in un interno di cucina, appunto, seduto accanto al focolare di famiglie amiche: «tantoché il vederlo capitar ogni tanto a mangiare daccanto al fuoco la sua scodella di *brovada* la era diventata per tutti un'abitudine» (237). Alla brovada è dedicata una delle poche note d'autore presenti nel romanzo, che tra l'altro rimanda all'esperienza diretta di Carlino e probabilmente anche a quella di Nievo stesso:

> È una minestra di rape tenute in salamoja, gratuggiate, e poste a bollire con pesto di presciutto. Martino grattava molte di queste rape, e mi sovviene che io era ghiotto di mangiarne così crude per antipasto. (237)

Se al principio dell'intreccio c'è la cucina di Fratta, all'inizio della *fabula* c'è la fame, quella di Carlino lattante. Reputato inutile dalla Zia Contessa assumere per lui una balia, resta affidato alla Provvidenza e soprattutto alle cure di Martino, pronto a sopperire all'infruttuoso andare di casa in casa per tutta la giurisdizione di Fratta alla ricerca di una nutrice occasionale:

> Martino infatti mi raccontava che vedendomi qualche volta annaspato per la fame avea dovuto compormi un certo intingolo di acqua burro zucchero e farina, col quale m'ingozzava finché il cibo giunto alla gola mi impedisse di piangere. (95)

Entrambi esclusi sia dalla tavola padronale che dalla mensa della servitù, cui toccavano gli avanzi del pasto dei Conti, condividono «il privilegio di raspar le pignatte, le padelle ed i pentoli» (118) e di rosicchiare ossi. Ed è sempre il provvido Martino a intervenire facendo abbrustolire una fetta di polenta quando quel raspare pentole non è sufficiente.

La fame segna più volte il percorso di Carlo Altoviti. Nella Venezia posttrattato di Campoformio, senza denaro e ortisianamente in angustie sen-

7 «Così terminò un uomo che sarebbe diventato un eroe se... Perdono! Dopo questo se, bisognerebbe vi raccontassi tutti i perché della nostra Storia dal Trecento in seguito. Val meglio troncar il periodo» (1294).

timentali e politiche, rosicchia «un tozzo di pane ammuffito» (867). In galera a Ponza, dopo il fallimento dei moti napoletani del 1820, è costretto a «acqua e zuppa di fagioli» (1267). Nelle pagine dedicate alla Genova rivoluzionaria del 1800 la fame dei personaggi, restituita in chiave comica, è proiettata sullo scenario drammatico di una popolazione minata da «febbri e petecchie» e ridotta a nutrirsi di cibi al limite del commestibile, animali domestici compresi:

> Una fava costò perfino tre soldi e quattro franchi un'oncia di pane: a non voler mangiare che pane e fave c'era da rovinarsi in una settimana […]. Volendo curare la salute vacillante della Pisana, e alimentarla d'altro che di zucchero candito e di sorci, ci andava comodamente una dobla al giorno. Da ultimo fui ben fortunato di ricorrere al cavallo salato di Alessandro. Ma, dalli e dalli, non ne rimasero che le ossa, e allora ci convenne far come tutti; vivere di pesce marcio, di fieno bollito quando si trovava, di gramigna. (1098-9)

Per quanto si parli di carestia, come quella del 1816-17 in cui «la morte fece man bassa della povera gente» e «fu un sonare a morto continuo» (1239), la piaga sociale della fame e le sue cause non sono tuttavia tematizzate con ampiezza nelle *Confessioni*, rivolte ad altri intendimenti.[8] Né alla fame si può ascrivere la richiesta a gran voce di libertà, «pane e polenta» della popolazione radunata intorno all'albero della libertà durante la sollevazione popolare di Portogruaro, sommossa che di fatto mai avvenne ma che Nievo colloca nel marzo del 1797.[9] L'episodio, che riprende per abbassamento comico le pagine manzoniane, è semmai riconducibile alla volontà nieviana di «sottoporre a critica il modello politico agonistico e insurrezionale» (Maffei 2013, 217). Memorabile la chiusa, ossia le parole di Carlo improvvisato capopopolo:

8 Più presente è ovviamente nel versante campagnolo della narrativa nieviana. Nel *Conte Pecorajo* la malattia dell'uva percorre la diegesi, con accenti di polemica sociale. Nel peregrinare per la campagna friulana la protagonista Maria incontra «faccie scarnate dalla fame e ingiallite dalla febbre», contadini ridotti all'indigenza anche perché «sia per non potere, sia per non volere, sia per non pensare, i ricchi scarsamente aveano provveduto alla minacciosa carestia» cosicché «sul vespro, quando le corse vernate ogni cortile odorava o di fumanti bragiuole o di saporite minestre s'aggirava per le contrade un melanconico profumo di rape lessate» (Casini 2010, 468). Vale la pena inoltre ricordare almeno i versi di *Pane e vino*, veemente denuncia delle ingiustizie sociali, scritti in risposta all'amico Andrea Cassa, possidente terriero, che aveva inviato a Nievo una lirica in cui inopportunamente lamentava come la scarsa vendemmia di quell'anno, il 1853, li avrebbe privati delle solite libagioni. Scrive, tra l'altro: «Sta pur lieto! Di vino | Gran copia a noi rimane, | Benché all'artier tapino | S'incari il fuoco e il pane, | E sue proli disfatte | urlino indarno il latte. || Sta lieto! Francia e Spagna | Tengon gelose in serbo | Alicante e Sciampagna | Pel calice superbo, | Mentre ch'ei si contorce | Tra l'inedia e lo stento» (Gorra 1970, 18-9).

9 A questo proposito si veda Casini 1999, 643-4.

> – Cittadini, ripresi, cittadini, voi volete la libertà; per conseguenza l'avrete. – Quanto al pane e alla polenta io non posso darvene: se l'avessi vi inviterei tutti a pranzo ben volentieri. Ma c'è la Provvidenza che pensa a tutto: raccomandiamoci a lei. (648)

La sera stessa di questi avvenimenti, nel tornare al castello di Fratta, ha modo di osservare i segni del passaggio delle truppe francesi:

> Le case del villaggio abbandonate, frantumi di botti di carri di masserizie ammonticchiati di qua e di là; rimasugli di fuochi ancora fumanti; sulla piazza le traccie della più gran gazzarra del mondo. Carnami mezzo crudi mezzo arrostiti; vino versato a pozzanghere; sacchi di farina rovesciati, avanzi di stoviglie di piatti di bicchieri: e in mezzo a questo il bestiame sciolto dalle stalle che pascolava, e nel chiaroscuro della notte imminente dava a quella scena l'apparenza d'una visione fantastica. (666)

Sono immagini che compendiano le «bizzarre usanze dei paladini della libertà» e che restituiscono, almeno in parte, la lettura nieviana dell'impresa napoleonica e, in filigrana e in prospettiva, il monito risorgimentale di non delegare ad altri il proprio riscatto.

Come da convenzione, più volte nel romanzo si celebra con il cibo il sollievo per la cessazione di un pericolo. Così per esempio, nel capitolo quinto, al castello di Fratta una catartica mangiata nel cuore della notte sancisce la fine degli affanni per l'assedio e il paventato saccheggio del 1786: «la cuoca lavorava per tre; le guattere e i servi avevano quattro braccia per uno», tra i brindisi «si fece man bassa sui porcellini» e «ognuno mangiò e bevve, come e dove voleva» (359-60), per una volta senza distinzioni classiste. Meno abbondante, ma altrettanto liberatoria, è la cena che, nel capitolo quindicesimo, conclude l'episodio del tentato suicidio di Aglaura, la sorella ritrovata, che durante una passeggiata con Carlo cerca di lanciarsi da una rupe nelle acque del lago di Garda. A sottolineare la stranezza di quel gesto, spiegato con un evasivo «son pazza e finiamola» (930) e seguito da un umor lieto e ciarliero, è la stramba cena presso la locanda, fatta di trote e di sardelle e soprattutto di una frittata che Aglaura insiste per cucinare lei stessa. Questo il commento dell'autobiografo, con ovvio doppio senso: «Saffo che dopo il salto di Leucade rivolta la frittata, è un personaggio affatto nuovo nel gran dramma della vita umana» (931). Per quanto le trote e le sardelle della locanda gardese siano una nota di colore locale, come la «focaccia panettone» (1164) a Milano o l'esotismo delle caffettiere presenti in ogni angolo della casa paterna, all'estesa geografia del romanzo non corrisponde un altrettanto vario repertorio gastronomico.

A predominare sono ovviamente gli usi culinari veneto-friulani.[10] Tuttavia, nel capitolo diciottesimo, viene dedicata una digressione al confronto tra i regimi alimentari della Penisola:

> Si mangia più a Bologna in un anno che a Venezia in due, a Roma in tre, a Torino in cinque ed a Genova in venti. […] Quanto a Firenze a Napoli a Palermo, la prima è troppo smorfiosa per animare i suoi ospiti alle corpacciate; e nelle altre due la vita contemplativa empie lo stomaco per mezzo dei pori senza affaticar le mascelle. Si vive coll'aria impregnata dell'olio volatile dei cedri e del fecondo polline dei fichi. (1138)

La rassegna, in apparenza peregrina, trova una giustificazione nella virata finale di carattere politico-risorgimentale che torna, e si conclude, nella capitale sabauda:

> Il Vermuth han fatto bene ad inventarlo a Torino dove si parla e si ride poco, fuori che alle Camere: del resto quando l'hanno inventato non avevano lo Statuto. Ora dell'attività ce n'è, ma di quella che ajuta a fare, non di quella che stimola a mangiare. Fortuna per chi spera in bene e pei fabbricatori di Vermuth. (1139)

Oltre al Vermuth torinese, politicamente benaugurante, nelle *Confessioni* ci sono brindisi, bevute e ubriacature: i fiaschi di Refosco e di Picolit presenti sulla tavola dei conti di Fratta; la Ribola, anch'esso vino friulano, bevuto nelle sagre paesane; la solenne sbronza di Carlino che nel capitolo diciannovesimo imprudentemente a stomaco vuoto approfitta dell'Anesone bresciano;[11] la melanconica abitudine all'acquavite del brigante Spaccafumo. Proprio al «buon vino di una volta» (249) è legata l'unica nota nostalgica dell'ottuagenario autobiografo per i sapori di un tempo perduto: sentimento molto comune, ma probabilmente estraneo a Nievo stesso che non visse abbastanza per provarlo.

10 A questo proposito si veda Accorsi 2005, 81-93 e più in generale Anselmi, Ruozzi 2011, s.v.

11 Casini (1999, 1163) segnala che della produzione di tale liquore d'anice Nievo si occupò in un articolo comparso con titolo «Lettere sull'esposizione bresciana» sul «*Crepuscolo*» dell'11 marzo 1858, nei mesi dunque di composizione del romanzo.

Bibliografia

Accorsi, Maria Grazia (2005). *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradiso*. Palermo: Sellerio Editore.

Anselmi, Gian Mario; Ruozzi, Gino (a cura di) (2011). *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*. Roma: Carocci editore.

Casini, Simone (a cura di) (1999). *Nievo, Ippolito: Le confessioni d'un italiano*. Parma: Guanda. Scrittori italiani della Fondazione Pietro Bembo.

Casini, Simone (a cura di) (2010). *Nievo, Ippolito*: *Il conte Pecorajo. Storia del nostro secolo*. Testo critico secondo l'edizione a stampa del 1857. Venezia: Marsilio.

Gorra, Marcella (a cura di) (1970). *Nievo, Ippolito: Poesie*. Milano: Mondadori.

Gorra, Marcella (a cura di) (1981). *Nievo, Ippolito: Lettere*. Milano: Mondadori.

Maffei, Giovanni (2013). *Nievo*. Roma: Salerno Editrice.