

Storia e Futuro

Rivista di storia e storiografia

Bologna la “grassa”:
Una storia tra mito e realtà

Angelo Varni

Bologna la “grassa”: una storia tra mito e realtà

Angelo Varni

Ci siamo sistemate molto bene al Pellegrino e siamo molto ben servite. [...] Il pranzo di oggi è consistito in una zuppa bianca coi vermicelli e parmiggiano fine grattugiato sulla superficie, mezza testa di maiale bolognese mirabilmente essicato e condito, superiore ad ogni altro tipo di carne di maiale mai mangiato in Inghilterra; una frittura molto ricercata, un piatto di pasticcio alla francese, una pollastra tenuta all'ingrasso, una delle migliori che io abbia mai visto [...] un quarto anteriore di agnello arrosto, un fricandò con piccole navées, spinaci conditi alla maniera francese, tartufi di cavolfiore in fricassea conditi con burro e acciughe, un piatto di mortadella; per dessert la migliore uva bianca che si possa immaginare, bianche pere, le migliori noci e nocciole, di una dimensione e dolcezza fuori del comune.

Con una simile succulenta successione di piatti, impressionante per gli inappetenti stomaci dei commensali di oggi, una viaggiatrice inglese degli ultimi decenni del Settecento, Anne Miller Riggs, descriveva, in una lettera agli amici londinesi, la saporosa esperienza del suo impatto con la cucina bolognese, dove i piaceri del cibo non conoscevano alcuna pudica limitazione dovuta ad imperativi di colesterolo o di linea, secondo gli schemi di comportamento salutisti delle epoche più recenti e le icone efebiche imposte dalla moda femminile. Ciò che risalta è soprattutto l'insistita sottolineatura sulla qualità dei prodotti presentati; la loro straordinaria varietà lungo l'intero ordito del pranzo, dalla prima zuppa con vermicelli parmiggiano, attraverso carni e verdure diverse, fino all'elogio e conclusivo per le frutta; nonché l'attitudine tutta particolare del cuoco ad elaborazioni aperte alle migliori suggestioni della gastronomia internazionale, al punto da incontrare il gusto soddisfatto della nostra golosa turista d'oltre Manica.

Del resto è ben noto che Bologna acquisì, fin dai primissimi secoli del II millennio, la duplice e correlata denominazione di dotta e grassa, proprio per la sua non comune capacità di assicurare, in virtù della forza produttiva delle campagne circostanti e della dinamicità dei suoi snodi commerciali, un costante approvvigionamento per le migliaia di studenti e docenti che ne animavano la vita comunitaria.

E così, già i documenti del XII secolo ci parlano di questa rassicurante fertilità del contado da dove, con il vigile e stringente controllo del comune cittadino, giungevano in abbondanza grano, verdura, frutta, olive, uva da vinificazione, erbe medicamentose; mentre il pesce, oggetto di costante consumo, arrivava sia dall'Adriatico, soprattutto attraverso il Ferrarese, sia dalle paludi e dai corsi d'acqua locali a partire dal Reno: su tutto l'anguilla marinata o cotta nel vino ma con essa storioni, gamberi, granchi, cefali, ostriche. E poi la carne bovina, in particolare di importazione romagnola, presente sulle tavole dei bolognesi e non solo dei ceti più ricchi, anche nei periodi di maggiore carenza alimentare; per arrivare poi al maiale subliminato da sempre, per la ricchezza e la varietà dell'offerta gastronomica che si poteva trarre dalla lavorazione delle sue carni fresche o insaccate, come la quintessenza della cucina bolognese: raffigurato in due stele di età augustea insieme al mortaio già allora destinato alla preparazione della mortadella; evocato in una festa civica a lui dedicata, quella della porchetta; elogiato nel

corso dei secoli da quanti ebbero ad accostarsi alle nostre tavole per i più svariati motivi.

Dallo sguardo curioso di un erudito del Cinquecento, Ortensio di Lando che, nel suo stravagante attraversamento della penisola, ricordava come “in Bologna si facciano salsicciotti i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l’ore ne aguzzano l’appetito”; ai tanti viaggiatori sei-settecenteschi, francesi, inglesi, tedeschi, più volte ricordati dagli storici cittadini; fino alle guide italiane e straniere dell’Ottocento dove non manca mai un esplicito riferimento alla fama della mortadella, arricchito dalle sottolineature di un libro di viaggi americano, ancora del 1953, dal titolo *All the Best in Italy* che, dichiarando esplicitamente la superiorità gastronomica della città per l’intera area centro-settentrionale, afferma essersi qui inventato ben di più della “Bologna sausage”; ed ancora al vero e proprio trionfo dell’Esposizione emiliana del 1888, quando ai Giardini Margherita, accanto al ricchissimo padiglione approntato dalla cioccolateria Majani, fu eretto una sorta di “tempio consacrato al dio maiale”, per usare la sorridente metafora a rischio di devozione blasfema, del “Giornale dell’Esposizione”. Che ne assegnava il merito al “gran prete Bellentani di Modena”, coadiuvato dal “sacro collegio sacerdotale di Bologna” (gli Zappoli, i Romagnoli, i Forni tra gli altri). “Entro il tempio – si spiegava tra arguzia ed orgogliosa seriosità – oltre al simulacro dell’idolo, presentato al naturale in diversi tipi, sono esposte alla venerazione dei fedeli tutte le varie, infinite sue trasfigurazioni, e fra queste immane, smisurata, simbolica, tutta avvolta d’argento, riprodotta le cento volte, l’universale mortadella”. Che proprio allora, per altro, andava conoscendo una nuova stagione di successi internazionali, grazie al metodo Forni di inscatolamento per fette sottili in confezioni di latta sotto vuoto a lunga conservazione, facilmente esportabili nei mercati più lontani.

“Grassa”, dunque, Bologna lo era sempre (e ancora il Baedeker del 1886 così la definisce, aggiungendo “on vit bien à Bologna”) e “grassa” “per l’opulenza sua, o meglio per la fertilità della sue campagne” – come la descrive Michelangelo Gualandi in una guida del 1850: quasi un destino naturale, al quale le sue donne, per un verso, ed i suoi cuochi, sotto un altro aspetto, non potevano non rispondere con la maestria delle loro combinazioni e delle loro cotture.

Una corposità che Guido Piovene, nel suo straordinario *Viaggio in Italia* dei primi anni Cinquanta, vede sostanziare la stessa fisionomia architettonica e urbana della città, da lui definita, senza mezzi termini, tra le più belle d’Italia e d’Europa. Spiegando che a Bologna “i portici, gli archi, le cupole, tutto fa pensare a una rotondità carnosa. Lo stesso dialetto, l’accento, sono abbondanti e tondeggianti [...] Molte bellezze di Bologna [...] sono [...] avviluppat[e] e nascost[e] nelle sue pieghe prosperose. Il segreto del ripieno in un piatto succulento. La bellezza a Bologna non si pensa, ma si respira, si assorbe, si fa commestibile”.

Ma “grassa” anche fin dall’inizio della sua prosperità medievale – come s’è detto – per la vocazione e la facilità ai transiti, alle relazioni commerciali, alle aperture verso mondi diversi, che proprio il suo essere “dotta” per via accademica, rendevano inevitabili e che finivano per proporci una cucina sensibile alle contaminazioni di produzioni e di elaborazioni provenienti da altri luoghi, purché naturalmente in grado di arricchire le nostre tavole distribuite a fine Trecento in 150 osterie e 50 alberghi. Così incontriamo nel medioevo il grande consumo del vino di Creta e della vernaccia dolce; o ci troviamo di fronte, in una delle novelle, bolognesi di Sabbadino degli Arienti, scritte nel Quattrocento ma ambientate a fine Trecento, un inaspettato cuoco tedesco operante nel convento di San Procolo ed incaricato di preparare per l’abate ed i suoi ospiti un paio di catini di lasagne “con un buono caso gratusato”; oppure leggiamo in un ricettario secentesco del famoso cuoco bolognese Bartolomeo Stefani la sua costante ricerca di prodotti, in particolare verdure, provenienti da altre parti d’Italia, mentre la

parallela esportazione di tipicità bolognesi riguardava uva, olive (queste più volte magnificate dai viaggiatori stranieri) e finocchi, definiti dall’agronomo Tanara, ancora nel Seicento, “gloria degli agricoltori bolognesi”. Senza dimenticare, da ultimo, di stupirci, ripercorrendo le sontuosità dei banchetti rinascimentali e sei-settecenteschi, ripetuti in Bologna in moltissime occasioni pubbliche, fatti di stupefacenti allegorie dove il cibo, nel suo variopinto comporsi, era anche un pretesto per esprimere significati festevoli, politici, araldici.

Tanto più che l’obiettivo da raggiungere nei sapori, secondo un’eredità risalente all’epoca romana, era quello di combinare il più possibile gli ingredienti per conseguire risultati di sintesi tra il dolce e l’agro, vere e proprie invenzioni del gusto a base di spezie e di zuccheri sparsi in ogni piatto, comunque lontani dalla semplice fruizione del prodotto, così come offerto dalla natura. Un modo questo – sia detto per inciso – di intendere l’abilità culinaria per nulla confinato a quei secoli di tavola, per così dire, barocca, se nel 1927, proprio la Sma fra cuochi bolognesi, per celebrare il suo venticinquennale, offriva una mostra di piatti che, con un uso scultoreo dei più svariati ingredienti adatti all’esigenza illustrativa, rappresentavano, di volta in volta, la Tavolozza di Raffaello (con pan di allodole, testine di allodole, gelatine e allodole ripiene), o l’anatra *montmorency* con un pennuto sullo sfondo le due torri, od ancora un Littoriale con la pista fatta di pasticcio di fegato e il campo di torta dolce.

Inevitabile, quindi, per simili modalità di preparazione in tavola che si ricorresse ai prodotti più diversi, magari privilegiando proprio quelli più esotici, sì da aggiungere stupore a stupore.

Sarà solo, tra ultimo Settecento e l’Ottocento, fino alla codificazione di Pellegrino Artusi nel 1891, che si elaborerà anche nel nostro paese come nel resto d’Europa, una cucina dominata dalla vincente *mediatas* borghese, con il suo ordine, la sua decorosa ma modesta semplicità, il suo risparmiato ricorso ai prodotti della natura e dei mercati locali; la sua, in definitiva, ricerca di omogeneizzazione tra cucina dei ricchi e quella dei poveri, senza luccichii, ma pure senza sprechi, senza stravaganze elaborative, ma pure senza carenze nutritive, dalla cui eliminazione si sapeva bene sarebbe alla lunga dipeso il sostegno materiale della trasformazione capitalistico-industriale in corso. Un processo che nel nostro paese si andò a sommare e ad intersecare con la vicenda risorgimentale di costruzione dell’unità nazionale da racchiudersi in un solo Stato, composto da cento frammenti diversi, tra i quali trovare, appunto, un sistema di composizione omogeneo anche, perché no?, nel gusto alimentare. Ecco, allora, la riscoperta delle diverse tipicità produttive delle varie città della penisola proposte in una loro precisa catalogazione e nella loro più comune traduzione in piatti e menù, sì da proporre un equilibrio tra centro e periferie, nella consapevolezza che solo dando rilievo alle specificità locali le si potesse combinare in una particolarità gastronomica nazionale, lontana dalla cucina internazionale come da quella della pura naturalità delle varie campagne regionali.

Cominceranno, così via via quelle cartine geografiche, che tutti ricordiamo, dove ogni campanile si segnalava per una propria attitudine alimentare e tutte insieme andavano a comporre il nuovo gusto dell’Italia borghese in formazione. Fu, dunque, facile, all’interno di una simile esigenza generale, ritrovare a Bologna le antiche, sempre ribadite, abbondanze produttive del suo entroterra e farne una nuova esemplare codificazione in proposte gastronomiche, dove la tradizione veniva a patti con la sopraddetta esigenza di misura e ordine borghesi, ben agganciata a menù facilmente rapportabili ai sapori dei campi, degli orti, dei pollai, delle stalle del contado emiliano-romagnolo, ritrovando per tal via le ragioni per poter continuare ad essere “grassa” anche nelle mutate condizioni e ribadire antiche primazie. Tagliatelle, lasagnette, tortellini, tortelloni, strichetti, costolette al prosciutto, fritto misto, umido incassato, baccalà e frittata alla bolognese, sfrappole, raviole, mistocchine, torta di riso, certosino,

e altro ancora, secondo la documentazione raccolta dal Touring Club in una *Guida gastronomica d'Italia*, del 1931, per una sua lista di specialità a quel punto universalmente riconosciute come tali. Su tutto nella loro esemplarità le tagliatelle, in quanto davvero espressione di tale cucina bolognese affondata nelle radici agricolo-produttive: queste (secondo una corretta intuizione del Paglia nel suo *Breviario della buona cucina bolognese*), “riunendo insieme il meglio della stalla, del pollaio, dell’orto e del campo, rappresentano la sintesi di quanto di più prelibato produce la campagna emiliana, una sintesi equilibrata e perfetta”.

Per nulla semplice e lineare, dunque, la lunga vicenda della realtà cuciniera bolognese, sempre comunque all’insegna di un’eccellenza trovata nella scelta accurata dei prodotti utilizzati. E lo testimoniò anche uno dei maestri della nostra gastronomia, quel Vittorio Zurla, conosciuto ed ammirato ben oltre i nostri confini, il quale, interpellato da Paolo Monelli per il suo volumetto *Il Ghiottone errante*, spiegò : “Non ci sono segreti nella cucina, ci sono virtù e attenzioni che si possono ricordare a chi voglia cucinare, ma non si insegnano. È tutta una questione di sfumature; nella cottura, nel condimento, nelle proporzioni. E di qualità nelle materie prime”. Qui in questa ultima sottolineatura sta il nostro passato, sono certo che per una simile strada troveremo anche il nostro futuro.