



Situating foodways and foodscapes

Dalla tavola al terreno

a cura di
Roberta Cevasco
Valentina Pescini
Robert Hearn

Giano Bifronte

4

Responsabile Collana

Leo Lecci

(Università di Genova)

Maria Federica Petracchia

(Università di Genova)

Comitato scientifico

Luca Beltrami

(Università di Genova)

Alberto Beniscelli

(Università di Genova)

François Chausson

(Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne)

Francesca Gallo

(Sapienza, Università di Roma)

Francesca Ghedini

(Università di Padova)

Santiago Montero Herrero

(Universidad Complutense de Madrid)

Laura Stagno

(Università di Genova)

Situating foodways and foodscapes

Dalla tavola al terreno

a cura di
**Roberta Cevasco
Valentina Pescini
Robert Hearn**



è il marchio editoriale dell'Università di Genova



Volume finanziato con fondi di ricerca di Ateneo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (R. Cevasco) e dell'Università di Nottingham (R. Hearn).



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



The University of
Nottingham

UNITED KINGDOM · CHINA · MALAYSIA

I curatori ringraziano la Dott.ssa Emma Scrivani, il Dott. Alessandro Castellano e il Dott. Pietro Gambetta per la collaborazione.



UNIVERSITY
PRESS ITALIANE

*Il presente volume è stato sottoposto a double blind peer-review
secondo i criteri stabiliti dal protocollo UPI*

© 2023 GUP

I contenuti del presente volume sono pubblicati con la licenza
Creative commons 4.0 International Attribution-NonCommercial-ShareAlike.



Alcuni diritti sono riservati

ISBN 978-88-3618-227-5

e-ISBN (pdf) 978-88-3618-235-0

Pubblicato a ottobre 2023

Realizzazione Editoriale

GENOVA UNIVERSITY PRESS

Via Balbi, 6 – 16126 Genova

Tel. 010 20951558 – Fax 010 20951552

e-mail: gup@unige.it

<https://gup.unige.it>



Stampato rispettando l'ambiente da
www.tipografiaecologicakc.it
Tel. 010 877886

A Osvaldo Raggio (1951-2022)

TABLE OF CONTENTS

Foreward. The inextricably intertwining among gastronomy, landscape, and heritage <i>Andrea Pieroni</i>	11
‘Situating foodways and foodscapes’. An introduction <i>Roberta Cevasco, Valentina Pescini, Robert Hearn</i>	13
Invito a nozze. Condivisione e competizione <i>Oswaldo Raggio</i>	25
The characterization of local gastronomic heritage: why Environmental Archaeology matters <i>Valentina Pescini, Diego Moreno</i>	45
Wine and the vine in ancient Italy: an archaeological approach <i>Emlyn Dodd</i>	71
Localizzare il cibo tra produzione e consumo: breve itinerario nelle fonti italiane tra basso Medioevo e prima Età moderna <i>Antonella Campanini</i>	107
Foodway certosino? Appunti per un caso di studio dalla Riviera ligure di Ponente <i>Giacomo Nervi</i>	131
Terraced chestnut and hazelnut groves in the Sturla Valley: historical patterns of local management <i>Claudia Vaccarezza, Anna Maria Stagno, Caterina Piu</i>	167
The mathematician and the beans. Food productions, map production and the struggle for water in the 18 th Century Val Bisagno (Genova, Italy) <i>Nicola Gabellieri, Daniele Tinterri</i>	203

Topographical art, travel accounts and the landscape history of viticulture in 18 th and 19 th -century Italy	237
<i>Pietro Piana, Ross Balzaretti, Charles Watkins</i>	
The evolution of beekeeping practices and their landscapes in the northwest Apennines	261
<i>Rebekka Dossche</i>	
Placing Watercress in 19 th -century England: a shifting scene of purity, poverty and pleasure	275
<i>Rebecca Ford</i>	
Contadini d'acqua. La mitilicoltura nel Golfo della Spezia	311
<i>Carlo A. Gemignani, Luisa Rossi</i>	
'Wild' food plants in the Ligurian ancient grasslands: situating the 'prebugiun' gathering practices	335
<i>Roberta Cevasco, Raffaella Bruzzone</i>	
Activation practices: effects of the traditional collection of wild herbs and historical ecology of the site (Arbora – T. Recco Valley – Eastern Liguria) 19 th -20 th centuries	361
<i>Giuseppina Poggi</i>	
Ligurian peasant cooking in English travel books c. 1840 to c. 1914	371
<i>Ross Balzaretti</i>	
A Moveable [f/b]east: « <i>apros vel porcos silvestres</i> » in the Alta Val di Vara, NW Italy	407
<i>Robert Hearn</i>	
Per una storia dell'alimentazione nella Terra di Varese Ligure	433
<i>Sandro Lagomarsini</i>	
Afterword. Local foodways and foodscapes: back to materiality	441
<i>Diego Moreno</i>	

**Localizzare il cibo tra produzione e consumo:
breve itinerario nelle fonti italiane
tra basso Medioevo e prima Età moderna**

*Antonella Campanini**

Il cibo è un prodotto culturale. Si è giunti a tale affermazione partendo dalla constatazione che quanto mangiamo – o, nel caso della ricerca storica, quanto i nostri antenati hanno mangiato – non è semplicemente frutto di una terra più o meno avara ma reca con sé, come valore aggiunto fondamentale, l'intervento dell'uomo: innanzitutto dell'agricoltore o dell'allevatore, poi di colui che lo trasforma (e realizza, per esempio, il pane dal grano o il formaggio dal latte) o che lo modifica in cucina, per mezzo della cottura o tramite accostamenti e condimenti. L'intervento umano e non solo il prodotto stesso, a sua volta, si trova a fare i conti con il luogo. Non tutti i prodotti possono attecchire o vivere ovunque e, in ogni caso, il luogo ne determina alcune caratteristiche peculiari delle quali l'intervento umano non può non tenere conto. A queste vanno a sommarsi le tradizioni di quel luogo specifico e di quella specifica comunità, che determinano quelle particolari modalità di trasformare quel prodotto. Tutto questo, a partire da tempi recenti, è considerato parte del 'patrimonio culturale immateriale'¹.

* Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – a.campanini@unibo.it.

¹ Per lo sviluppo storico del concetto di patrimonio, declinato in senso alimentare, si rimanda a L. Bienassis, *Les chemins du patrimoine: de Notre-Dame au camembert*, in A. Campanini, P. Scholliers, J-P. Williot, P.I.E. Peter

Molto meno recente, tuttavia, è l'idea di legare un prodotto o una preparazione alimentare a un luogo specifico, in altre parole di definire prodotti e preparazioni affiancando al loro nome generico un 'gastrotoponimo'². Simili attestazioni si trovano in fonti dei generi più svariati, già a partire dall'Età antica. Gli scrittori latini menzionavano, per limitarci all'ambito italiano e ad alcuni tra i mille esempi possibili,

salsicce lucane, prosciutto della Marsica, cinghiali toscani e umbri. Anguille del Garda e dello stretto di Messina, spigola del Tevere, orate del lago Lucrino, murena dello Stretto, rombo di Ravenna, sarago di Brindisi, ricci e frutti di mare di Miseno, di Altino e di Taranto

e così via³. La fama di alcuni di questi prodotti resiste inalterata nei secoli successivi, ma altri si affiancano e acquistano la loro rinomanza nel corso del Medioevo. Il gastrotoponimo conferisce loro una sorta di garanzia di qualità, che li distingue rispetto al nome generico del prodotto e ne rappresenta il valore aggiunto.

Non è mia intenzione realizzare un inventario di gastrotoponimi né una lista, seppure necessariamente non esaustiva, degli autori o delle fonti che li hanno utilizzati. M'interessa invece mostrare, tramite singoli casi,

Lang (dir.) *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles-Bern-Berlin-Frankfurt am Main-New York-Oxford-Wien 2011, pp. 45-91; per una sintesi più recente si veda A. Campanini, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Carocci, Roma 2019, pp. 20-30.

² L'espressione è di Alberto Capatti ed è utilizzata per la prima volta in A. Capatti, *Il Buon Paese*, in *Introduzione alla Guida Gastronomica d'Italia 1931. Copia anastatica*, Touring Club Italiano, Milano 2003, pp. 6-31, in particolare p. 15. Per gastrotoponimo s'intende il nome di luogo che accompagna un prodotto alimentare, naturale o trasformato, o una ricetta culinaria. Può rimandare a una città o a uno spazio geografico più ampio.

³ A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999, p. 3.

alcune tra le possibili ragioni che hanno indotto nel corso del tempo a fornire la localizzazione di prodotti e ricette. Quasi tutte presuppongono che sia avvenuto uno scambio e che il prodotto e la ricetta abbiano circolato: in caso contrario, come fanno notare Alberto Capatti e Massimo Montanari, la necessità di conferire a un prodotto o a una ricetta un'identità precisa, per giunta legata a un preciso luogo, verrebbe a cadere.

L'autoconsumo, in un'economia anche solo parzialmente autarchica, se da un lato corrisponde a una valorizzazione intima e rituale degli oggetti commestibili, li sottrae dall'altro al mercato e al giudizio. Il prodotto esclusivamente 'locale' è privo di una identità geografica in quanto essa nasce dalla sua 'delocalizzazione'⁴.

Un'eccezione alla regola è rappresentata da quei prodotti che si spostano soltanto 'virtualmente': autori ne hanno parlato non tanto per esportarli dal luogo di produzione, quanto per valorizzare quest'ultimo e magari indurre il lettore a visitarlo proprio perché quel prodotto si trova lì. Un simile discorso, per il periodo preso in considerazione in questa sede, non riguarda se non marginalmente le preparazioni alimentari. In epoca contemporanea, al contrario, farebbe probabilmente la parte del leone. Quale guida turistica non spende almeno qualche parola, ma più spesso alcune pagine, per illustrare la gastronomia di un territorio, fornire consigli utili per cogliervi al meglio quanto vi si trova e dimostrare che quanto si trova lì non sarebbe riproducibile altrove, senza rinunciare ad almeno una parte della sua qualità? Le contraddizioni sono peraltro in agguato: se una pizza napoletana a Napoli può avere un gusto particolare, il turista statunitense preparatosi diligentemente al viaggio mediante una guida edita Oltreoceano non troverà a Bologna gli 'spaghetti alla bolognese' se non in qualche bar o trattoria 'da turisti', che serve le specialità che i turisti si attendono di trovare. Il

⁴ Ivi, p. IX.

fatto che queste non facciano parte di alcuna tradizione non è di particolare rilievo. Peraltro, se a un dato momento si notasse che una creazione per turisti presenta un interesse gastronomico che ne giustifica l'esistenza, la sua tradizione potrebbe cominciare proprio allora. Ma ci stiamo spingendo in altra direzione rispetto ai propositi fissati. Torniamo dunque alla domanda iniziale: localizzare perché? Alcune risposte possono essere individuate nei testi di alcuni autori.

1. Localizzare per individuare l'eccellenza

«Il primo fondamento, sul quale [il mastro cuoco] ha da fidarsi principalmente, ha da esser la cognitione, et pratica di diversi modi di cose», scrive Bartolomeo Scappi nel primo capitolo della sua *Opera*⁵. La *cognitione*, dunque la conoscenza, si riferisce in particolar modo ai prodotti da utilizzare e include la loro localizzazione. Più la conoscenza sarà approfondita, migliore sarà il prodotto scelto; va da sé che il risultato della preparazione culinaria non potrà che trarne giovamento. La cernita potrà tra l'altro essere effettuata mediante comparazione tra prodotti simili ma reperiti in luoghi diversi. Per scegliere il più evidente degli esempi possibili ci si può orientare alla parte del ricettario dedicata ai pesci. È proprio lì infatti che la concorrenza tra mari e fiumi, tra laghi e stagni, ma soprattutto tra il versante tirrenico e quello adriatico, si rivela più spietata. La localizzazione del prodotto risulta in quel caso fondamentale per assegnare la palma della vittoria.

Vediamo qualche esempio, tratto dalla fauna ittica. Se per lo storione ci si limita all'individuazione del luogo in cui pescarlo – «se ne pigliano molti

⁵ B. Scappi, *Opera*, Tramezzino, Venezia 1570 (rist. anast.: *Opera [dell'arte del cucinare]*, presentazione di G. Roversi, Arnaldo Forni, Bologna 1981), c. 1v. Cuoco segreto di papa Pio V, lombardo di origine ma vissuto perlopiù nella Roma cinquecentesca, Bartolomeo Scappi è probabilmente lo scrittore italiano di ricette più conosciuto prima di Pellegrino Artusi.

nella Stellata presso Ferrara, nel qual loco il Pò fa due rami, un de quali va a Francolino, et l'altro attorno le mura di Ferrara»⁶ –, in altri casi la comparazione è d'obbligo. Riguardo al pesce porcelletta Scappi osserva:

Quelli che si pigliano nel Pò, nel Tevere, et negli altri fiumi grossi sono assai migliori di quelli che si pigliano nel mare, o nelli stagni, perciòché quelli dei fiumi son più purgati, et più candidi. Quelli del mare, et delli stagni tirano al verde scuro⁷.

Ancora più semplice è distinguere la provenienza nel caso in cui il prodotto cambi nome: nella ricetta «Della statura e stagione dello spigolo» Scappi illustra che

Il pesce spigolo è anchor esso marittimo, et in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venetia varoli, et in Genova lupi, in Roma spigoli, in Pisa, et in Fiorenza ragni, ma in Venetia son più grandi di quelli di Roma⁸.

Bartolomeo Scappi non è tuttavia il primo a essersi occupato della localizzazione del prodotto di qualità. Se arretriamo di un secolo, troviamo Platina⁹ che, ricercando le eccellenze non solo in base alla

⁶ Ivi, c. 103r.

⁷ Ivi, c. 109v.

⁸ Ivi, c. 112r. Per l'utilizzo dei gastrotoponimi nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi si rimanda a Campanini, *Il cibo* cit., pp. 63-69.

⁹ Colto umanista, nato a Piadena nel Cremonese (da cui deriva il suo pseudonimo) nel 1421, Bartolomeo Sacchi (è questo il suo nome) vive a lungo tra Firenze e soprattutto Roma, dove riveste incarichi presso la Curia pontificia alternando periodi di fortuna a cadute in disgrazia. È affiliato di tutto rispetto dell'Accademia romana, sodalizio composto da filosofi, filologi, letterati, storici: intellettuali accomunati dallo studio del passato in generale e dall'ammirazione per il mondo classico in particolare. A

propria esperienza ma soprattutto rifacendosi alle testimonianze di autori classici del passato, fornisce informazioni di grande interesse. Nel suo *De honesta voluptate et valetudine* (che è stato tradotto come *Il piacere onesto e la buona salute*), Platina unisce alle ricette – tratte dal *De arte coquinaria* di Maestro Martino, sul quale torneremo – uno studio storico-dietetico sui singoli prodotti, ciascuno dei quali viene trattato in un capitolo a sé stante, e aggiunge consigli di dietetica, d'igiene alimentare, in generale di stile di vita, finalizzati all'ottenimento di quel piacere onesto (*honesta voluptas*) e di quella buona salute (*valetudo*) che, lungi da una prospettiva meramente edonistica, troneggiano tra gli ideali epicurei di cui un certo umanesimo si fece portatore¹⁰.

Da Platina recuperiamo, per esempio, l'interesse degli autori del passato per i prodotti del lago Lucrino, in Campania. «Non omnis laudes pretiumque aurata meretur / Sed cui solus erit concha lustrina cibus» è il distico di Marziale che Platina riporta per mostrare che le orate che si nutrono delle ostriche del lago Lucrino sono le migliori¹¹. E non c'è da meravigliarsi, dato che le ostriche stesse, nel medesimo luogo, sono riconosciute come un prodotto d'eccellenza:

quello stesso Orata, che primo possedette vasche pensili, fu anche il primo a sistemare vivai di ostriche in quel di Baia [...]. Ancora:

somiglianza della maggior parte di quegli accademici, Platina è autore di numerosi trattati, tutti in latino.

¹⁰ Si rimanda in particolare a B. Laurieux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Sismel-Edizioni del Galluzzo, Firenze 2006.

¹¹ B. Platina, *“De honesta voluptate et valetudine”*. *Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute. Nuova edizione commentata con testo latino a fronte*, E. Carnevale Schianca (a cura di), Olschki, Firenze 2015, p. 400. «Non tutte le orate meritano elogi ed apprezzamento, / ma soltanto quella che si è pasciuta delle conchiglie del Lucrino»: *ivi*, p. 401.

Orata fu il primo ad attribuire la palma della bontà alle ostriche del lago Lucrino¹².

La fama di orate e ostriche del Lucrino avrebbe avuto grande fortuna: la ritroviamo per esempio all'opera nel *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano et bevono* di Ortensio Lando (su questo autore torneremo), composto un'ottantina d'anni più tardi rispetto al trattato di Platina. In quella sede, Lando 'gioca' ad attribuire a ogni uso culinario il proprio inventore, ricavandone il nome da personaggi del passato o anche, semplicemente, inventandolo¹³. «Perillo fu il primo che mangiasse l'orata», attesta l'autore del *Catalogo* «e Sergio fu il primo che n'abbi istituito i vivai, donde anche ne prese il nome e chiamossi Sergio Orata [...]. Le migliori che si mangino, al mio giudizio, sono quelle del lago Lucrino»¹⁴. Quanto alle ostriche, «Ruffo Castricio fu il primo che n'insegnasse a mangiar le conchilie, delle quali molto n'abbonda Lucrino, il mar Rosso e Bibaga isola dell'India amenissima»¹⁵, dove il lago Lucrino risulta essere il luogo di produzione maggiormente raggiungibile.

Il lago Lucrino ci porterebbe lontano. Torniamo a Platina che, in un passo relativo al pesce lupo, rivela espressamente il debito contrat-

¹² Ivi, pp. 399-401.

¹³ A. Campanini, *Connaître l'origine : les produits, les recettes et leurs inventeurs. Trois exemples italiens (XV^e-XVII^e siècle)*, in *Manger en Europe* cit., pp. 25-44, in particolare pp. 32-39.

¹⁴ O. Lando, *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi di lingua aramea in italiana tradotto. Con un breve Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano et bevono, novamente ritrovato, Ripresa dell'edizione veneziana del 1553*, G. Salvatori, P. Salvatori (a cura di), Pendragon, Bologna 1994, p. 108. Perillo non è un nome d'invenzione, ma storicamente non ha mai avuto a che fare, che si sappia, con le orate. Si tratta infatti dell'inventore del toro di Falaride, spaventoso strumento di tortura utilizzato dal tiranno di Agrigento che portava quel nome. A. Campanini, *Connaître l'origine* cit., p. 37, n. 49.

¹⁵ Lando, *Commentario* cit., p. 104.

to nei confronti degli autori del passato riguardo alla localizzazione dei prodotti:

Quali prodotti alimentari siano migliori in determinati luoghi, lo apprendiamo da quanto hanno detto Varrone e Plinio, che con le seguenti parole attribuiscono al pesce lupo il primato fra i pesci: «Tra quanto c'è di ottimo per i consumi alimentari, abbiamo il frumento della Campania, il vino dell'agro Falerno, l'olio di Cassino, i fichi di Tuscolo, il miele di Taranto, il pesce Lupo del Tevere, specialmente quello preso fra i due ponti, e così i rombi di Ravenna e le murene del litorale siculo»¹⁶.

Come se non bastasse, per il pesce lupo del Tevere garantisce, in virtù dell'esperienza diretta, Platina stesso: «Pomponio, che abita in riva al Tevere, mi invitava spesso a mangiarne, nei mesi di marzo, aprile e maggio; oltretutto è un cibo che fa bene, essendo non poco nutriente»¹⁷. Per altri pesci ci sono tuttavia pareri discordi:

Filippo Romano, esimio medico dei nostri tempi e scrupolosissimo indagatore del sapere antico, sostiene che, a giudicare dalla prelibatezza attribuitagli, fosse lo storione quel pesce catturato fra i due ponti, che i nostri antenati stimavano tanto, e non ritiene che la laccia sia meritevole di tali elogi¹⁸.

Ad altri l'ardua sentenza: «Chi di noi due abbia ragione, lasciamolo giudicare ai ghiottoni»¹⁹. Unanimità, invece, sul rombo ravennate, al quale è dedicato un capitolo specifico: «Direi che il rombo pescato

¹⁶ Platina, *“De honesta voluptate et valitudine”* cit., p. 403.

¹⁷ *Ibid.*

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ *Ibid.*

nell'Adriatico, ma soprattutto nell'insenatura di Ravenna, è delizioso a mangiarsi»²⁰ è il suo *incipit*.

E così via. Le localizzazioni dei prodotti finalizzate a individuare quelli migliori, che pur non escludono altre logiche di caratterizzazione legate alla qualità dei luoghi o località, sono in Platina molto frequenti²¹. Tra l'altro, occorre sottolineare che tali localizzazioni sono uno dei tratti originali che differenziano il trattato di Platina dal *De arte coquinaria* di Maestro Martino dal quale, come si diceva, Platina stesso trae tutte le ricette. Questo a riconferma del fatto che le fonti di Platina, in questo caso, sono autori antichi e non il suo cuoco di riferimento. In quest'ultimo i gastrotoponimi saranno chiamati in causa soprattutto riguardo alle ricette, come si vedrà più avanti.

2. Una mappa per i valorosi destrieri

È data alle stampe per la prima volta a Mantova nel 1662 *L'arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese al servizio della famiglia Gonzaga. Si tratta di un libro di ricette per molti versi innovativo, e comunque un vero caposaldo della produzione italiana di scrittura culinaria. Come conclusione, al termine delle numerose ricette, l'autore colloca gli *Avvertimenti alli Signori Lettori circa alcune cose appartenenti alli banchetti descritti*: si tratta di una proposta finalizzata a superare i problemi legati alla stagionalità di prodotti scarsamente conservabili, quali frutti e verdure. Siccome si tratta di ingredienti spesso fondamentali e Stefani non vuole assoggettare la scelta delle ricette alla tirannia del tempo e delle stagioni, la soluzione al problema consiste nell'andare a cercare quei prodotti in zone nelle quali, grazie al clima favorevole, è possibile trovarli in qualsiasi momento dell'anno. «[...] chi ha valorosi destrieri e buona borsa in ogni stagione troverà tutte quelle cose che io loro propongo e ne'

²⁰ *Ibid.*

²¹ Campanini, *Il cibo* cit., pp. 48-53.

medesimi tempi che ne parlo»²². Se la disponibilità economica, la buona borsa, è la condizione *sine qua non*, occorre anche sapere dove dirigere i valorosi destrieri. Diventa a quel punto fondamentale, per il lettore di Stefani, avere conoscenza non tanto dei luoghi di produzione, quanto di quelli di commercializzazione. I suoi *Avvertimenti* rappresentano proprio per questo un inventario abbastanza particolare.

E per maggior notizia s'avverta che Napoli e la Sicilia nelle loro riviere alla fredda stagione producono cedri, limoni, aranci, carchioffi, sparagi, cavoli fiori, fave fresche, lattuche ordinarie e vaghi fiori, delle quali cose a tutto il regno ne fa parte. E la riviera di Gaeta negli stessi tempi serve de medesimi frutti Roma. Genova con tutta la sua riviera abbonda delle medesime cose e, benché produca i cavoli fiori più piccioli di quelli che si praticano a Roma et a Fiorenza, supera però Napoli, Sicilia et altri luoghi, e di tutte queste cose provvede Milano, Fiorenza, Bologna, Turino, Piacenza e le città a quelle vicine, con buona parte della Lombardia²³.

Quanto è prodotto a Gaeta può essere reperito anche a Roma, Genova rifornisce diverse città del Centro-Nord, e così via. La 'tipicità' di un prodotto, il suo legame al luogo di produzione, ha la sua importanza, ma la possibilità di reperirlo è, in questo contesto, ancora più importante²⁴.

3. Localizzare per catalogare

Nel 1477 il medico Pantaleone da Confienza pubblica a Torino un *Trattato sui latticini* destinato a divenire un punto di riferimento europeo per lo stu-

²² B. Stefani, *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Osanna, Mantova 1662 (rist. anast. Arnaldo Forni, Bologna 1983), p. 142.

²³ Ivi, pp. 142-143.

²⁴ Campanini, *Il cibo* cit., pp. 73-74.

dio e la conoscenza della materia casearia. In tre differenti sezioni ripercorre la formazione del latte e la sua coagulazione, passando in rassegna i diversi sistemi di produrre formaggio, le sue differenti tipologie e infine il loro corretto utilizzo alimentare, tenendo conto delle loro qualità e delle diverse caratteristiche fisiche degli individui che desiderano cibarsene. L'idea di catalogare e creare una sorta di atlante dei formaggi conosciuti è assolutamente originale: l'autore scende parecchio nel dettaglio e presenta formaggi italiani, savoïardi, francesi, inglesi, fiamminghi, tedeschi e svizzeri, di cui ha potuto vedere personalmente la produzione e le cui caratteristiche gli sono note per averli assaggiati. Non vi è alcuna pretesa di esaustività, dato che Pantaleone rifiuta di segnalare produzioni conosciute per semplice sentito dire e dunque esclude quanto esula dalla sua esperienza sensoriale. Dichiarandolo, però, fornisce implicitamente il criterio di selezione adottato per il suo catalogo, criterio non sempre presente neppure negli inventari a noi contemporanei. Onore al merito, dunque.

Tra i migliori, Pantaleone cita e descrive in particolare i marzolini di Firenze – formaggi caprini prodotti in marzo – che si fanno in Toscana e in Romagna, i piacentini di vacca (che «da alcuni sono chiamati parmigiani perché anche a Parma se ne producono di simili, non molto diversi per qualità»²⁵), presenti anche nelle zone di Milano, Pavia, Novara, Vercelli, le piccole robiole del Monferrato, e inoltre formaggi di diverse valli piemontesi, formaggi della Savoia e alcuni formaggi francesi, il craponne e il brie. Un piccolo assaggio può essere costituito dai formaggi della Morra, che

si chiamano robiole e sono piccoli di una libbra press'a poco, rotondi e abbastanza massicci rispetto al loro peso, puliti in superficie e lucidi o trasparenti soprattutto se sono di buona qualità: così succede anche per i formaggi inglesi, come si dirà a suo tempo²⁶.

²⁵ Pantaleone Da Confienza, *Trattato dei latticini*, a cura di E. Faccioli, Slow Food Editore, Bra (CN) 2001, p. 78.

²⁶ Ivi, p. 80.

Alle caratteristiche fisiche del prodotto Pantaleone fa seguire immediatamente la zona di produzione: «Si producono nella terra dei marchesi del Monferrato e del Carretto e Ceva; però una gran quantità è prodotta in parecchie zone del Marchesato del Monferrato. Sono infatti formaggi abbastanza pregiati»²⁷. Quale sarà il tempo di stagionatura ottimale, e quale la durata della loro conservazione? Pantaleone ha pronta la risposta:

Si conservano per due anni senza che perdano in bontà; dopo un anno tuttavia sono migliori, e presso molti si mangiano più volentieri dopo sei oppure otto mesi di stagionatura. In effetti dopo questo tempo sono più ricchi di qualità nutritive e si digeriscono più facilmente, come si dirà più avanti²⁸.

Se qualche informazione ancora mancava, ecco Pantaleone colmare la lacuna:

Si fanno per lo più col latte di pecora, anzi si chiamano propriamente robiole quelli che si ricavano dal latte di pecora. Alcuni tuttavia lo tagliano aggiungendo latte di mucca, anzi anche latte di capra, che è peggiore. Se ne produce una buona quantità anche in Lomellina, e sono gustosi soprattutto quelli di Palestro e di Confienza: ed è naturale, perché lì sono buoni anche tutti gli altri prodotti della terra²⁹.

Pantaleone è nato a Confienza non per nulla, e non perde l'occasione per manifestare l'amore per la sua zona. Per concludere, una battuta di spirito: «Siccome questi formaggi sono piccoli, anche se buoni, sarà sufficiente questo breve capitolo»³⁰.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ *Ibid.*

²⁹ *Ibid.*

³⁰ *Ibid.*

Pantaleone non è prodigo d'informazioni, come forse ci si potrebbe attendere, riguardo all'influenza specifica dell'ambiente di produzione sulla qualità del formaggio prodotto³¹; tuttavia è possibile individuare qualche traccia. Per esempio, ritiene che la buona durata di conservazione del marzolino sia dovuta tra l'altro all'«alimentazione secca degli animali da cui si munge il latte»³², oppure, per giustificare la bontà dei formaggi valdostani, asserisce che «il clima è abbastanza temperato, i monti sono fertili e i prodotti della terra impareggiabili»³³. Anche il *savoir-faire* (o il suo contrario) può avere la sua importanza. In uno dei pochi casi di descrizione di formaggi di cattiva qualità Pantaleone dichiara:

Non ricordo di aver mai mangiato un buon formaggio in tutta la Fian-dra né nel Brabante, né nell'Hainaut né nell'Artois. Non so se la colpa sia dell'incapacità dei formaggiai, dell'aria, o del fatto che apprezzano tanto il latte quanto il burro³⁴.

Tre fattori, dunque: quello umano di esperienza, quello climatico e un altro umano, ma stavolta legato a un gusto sviluppato nel corso del tempo, che in questo caso va a detrimento della produzione casearia. L'idea di localizzare per Pantaleone, insomma, non comprende soltanto i luoghi fisici ma anche i frutti del *savoir-faire* sviluppatosi in quei luoghi stessi³⁵. In questo appare straordinariamente moderno.

³¹ Con ogni probabilità, Pantaleone considera tale nozione implicita, avendola già sviluppata trattando del latte, in particolare nel capitolo della prima parte dedicato alla *Diversità del latte rispetto al clima, ai luoghi e al nutrimento* (ivi, pp. 50-52).

³² Ivi, p. 77.

³³ Ivi, p. 81.

³⁴ Ivi, p. 96.

³⁵ Per approfondimenti si rimanda a Campanini, *Il cibo* cit., pp. 53-57.

4. Localizzazione e valorizzazione del territorio (ironia inclusa, però)

Nella prima metà del XVI secolo vedono la luce e conoscono grande fortuna in Italia le numerose opere dell'umanista milanese Ortensio Lando. Tra queste figura il *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia, et altri luoghi, di lingua aramea in italiana tradotto. Con un breve Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano et bevono, novamente ritrovato*, dato alle stampe per la prima volta a Venezia nel 1548³⁶. Al *Catalogo* abbiamo già fatto cenno; qui prendiamo in considerazione il *Commentario* che contiene, tra molto altro, quella che può essere considerata la prima guida gastronomica italiana. L'importante, tuttavia, è non prenderla troppo sul serio.

Ortensio Lando utilizza a man bassa il cibo all'interno di questa sua opera. Non per questo è possibile considerarlo uno studioso della materia e, probabilmente, neppure un appassionato dell'argomento, anche se lo tratta talmente nei dettagli e con una tale competenza da far pensare che sia quantomeno un buon intenditore. L'uso che ne fa è strumentale all'ironia che pervade il suo scritto: essendo il cibo un argomento 'basso', legato alla corporeità e lontano dalle questioni spirituali, gli serve per abbassare il livello delle sue opere apparentemente serie e capovolgerle in direzione ironica. Questo accade in maniera palese nel *Catalogo de gli inventori*, ma anche il *Commentario* ne risulta impregnato. È, quest'ultimo, il lungo racconto del viaggio in Italia compiuto da un arameo, cittadino dell'isola degli Sperduti, accompagnato da un fiorentino proveniente dalla terra di Utopia, che gli fa da guida. Insieme visitano numerose città e l'arameo, che parla in prima persona, ne annota le curiosità e le stranezze, e tutto ciò che in qualche modo lo colpisce. Il cibo, nel racconto del viaggio, fa la sua comparsa di tanto in tanto: un passaggio molto dettagliato si trova per esempio all'interno

³⁶ Lando, *Commentario* cit.

del racconto del suo soggiorno a Posillipo, di cui descrive nei dettagli le varietà di frutta³⁷. «Quivi sono mele cotogne grosse come il capo d'un bue, et più belle di quelle che in Cidonia nascono»³⁸, e via dicendo.

La guida gastronomica cui si alludeva si trova però all'inizio del racconto, prima che il viaggio vero e proprio cominci. L'arameo e il fiorentino sono ancora a bordo della nave diretta in Sicilia – prima tappa del viaggio in Italia – ma, assaliti da una tempesta, sono costretti a riparare su un'isoletta quasi disabitata dove fanno alcuni interessanti incontri. L'arameo trascorre qualche ora presso un saggio eremita prodigo di consigli, che conosce e ama l'Italia e gliela descrive in parte³⁹. Giusto il suo distacco dalle cose del mondo, il cibo non lo interessa minimamente. Gli fa da contraltare un oste incontrato subito dopo, «un buon brigante, amico anzi schiavo della gola, per un ortolano, per un beccafico, per un fegatello, egli sarebbe ito nel fuoco»⁴⁰. Costui, con un gusto compiaciuto per l'elencazione che caratterizza gran parte della produzione letteraria landiana (e di quella del suo tempo), descrive e commenta le specialità alimentari e gastronomiche italiane più conosciute, in base alle città e secondo l'ordine del viaggio che l'arameo si appresta a compiere (dunque, da sud a nord)⁴¹. Non si tratta di un catalogo esaustivo e alcune grandi città ne sono escluse (clamorosa la mancanza di Roma), ma questa sorta di divagazione/*divertissement* è la prima lista di ghiottonerie di cui l'Italia disponga. Dalla Sicilia a Genova, comunque, sono tante le località elencate, dove l'uomo con il suo ingegno ha realizzato meraviglie per il palato, nella concezione dell'oste non inferiori per importanza ai monumenti e alle opere d'arte. «Ma quanta invidia ti porto ricordandomi che tu mangerai in Napoli quel pane di puccia bianco nel più eccellente

³⁷ Ivi, pp. 25-27.

³⁸ Ivi, p. 25.

³⁹ Ivi, pp. 5-8.

⁴⁰ Ivi, p. 8.

⁴¹ Ivi, pp. 8-14.

grado», dice l'oste all'arameo, e aggiunge: «Dirai: “Questo è veramente il pane che gustano gli agnoli in Paradiso”»⁴² e, per Bologna, «Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si facciano salsicciotti, i migliori che mai si mangiassero [...]. Benedetto chi ne fu l'inventore! Io baccio e adoro quelle virtuose mani»⁴³, solo per fare qualche esempio.

Ortensio Lando, implicitamente ma non troppo, si diverte molto a fronte di queste descrizioni così dettagliate. Il gusto con cui si sofferma su particolari anche minutissimi, gioca con le etimologie e mostra competenze degne di ben altri argomenti non fanno che confermare la ricercata ironia⁴⁴. Occorrerà attendere ancora qualche secolo perché questo genere di competenza sia apprezzato e, soprattutto, preso sul serio.

5. Localizzare per differenziare

Nei libri di ricette i gastrotoponimi rivestono molto spesso una funzione fondamentale alla quale probabilmente non si pensa, o almeno non parrebbe la più immediata. Possono servire infatti per distinguere una preparazione da un'altra all'interno di una medesima tipologia: avremo dunque diverse localizzazioni di torte, maccheroni, brodi *etc.* Che poi quelle che presentano il gastrotoponimo nel titolo siano davvero 'tipiche' di un determinato luogo è una questione molto più spinosa e da analizzare caso per caso. Come vedremo nel prossimo paragrafo, infatti, non è detto che tutti i gastrotoponimi indichino la reale provenienza della ricetta e, anzi, errori e fraintendimenti sono costantemente in agguato.

I gastrotoponimi fanno la loro comparsa già nei primi libri di ricette, ancora manoscritti, che in Europa in generale e in Italia in particolare sono attestati a partire, approssimativamente, dalla fine del XIII secolo. Sostanzialmente inutilizzabile a scopi pratici, all'epoca, è il manuale di

⁴² Ivi, p. 9.

⁴³ Ivi, p. 11.

⁴⁴ Per approfondimenti si rimanda a Campanini, *Il cibo* cit., pp. 82-86.

cucina di età romana attribuito ad Apicio, redatto intorno al IV secolo e copiato sino all'VIII, poi assunto agli onori della stampa, insieme ad altri classici della letteratura, già alla fine del XV secolo⁴⁵. Nessuno, perlomeno in Europa occidentale, avrebbe più cucinato secondo i suoi suggerimenti. Possiamo dunque asserire che i primi gastrotoponimi medievali in libri di cucina italiani siano attestati nel *Liber de coquina*, il primo dei manoscritti medievali di area italiana. Composto tra gli ultimi anni del XIII e la prima metà del XIV secolo probabilmente nella Napoli angioina, anche se vi è stato chi ne ha retrodatate le origini sino alla Sicilia di Federico II, il *Liber* è un capostipite che vanta numerosa discendenza: da esso derivano, con varianti e adattamenti, innanzitutto la versione toscana intitolata *Libro de la cocina*, compilata verso la fine del XIV secolo, e poi altri manoscritti in latino e in volgare. Pur con le loro significative varianti, tali codici sono considerati parte di un'unica famiglia⁴⁶.

I gastrotoponimi del *Liber* riguardano in parte città e aree italiane, in parte altri Paesi⁴⁷. Man mano che ci si allontana dall'ambito della Penisola, essi abbracciano spazi virtualmente più ampi. Se dunque in Italia troviamo gastrotoponimi regionali o addirittura cittadini, le ricette 'estere' riportano esclusivamente gastrotoponimi nazionali, eccezion fatta per la Provenza, rappresentata autonomamente da un brodo⁴⁸. Dovrebbe essere invece più genericamente francese, o quantomeno da attribuire a popolazioni francofone, il brodo *gallicano*, che compare

⁴⁵ A. Campanini, *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Carocci, Roma 2012, p. 81.

⁴⁶ Ivi, p. 84.

⁴⁷ Ivi, p. 90.

⁴⁸ A. Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Olschki, Firenze 2005, p. 218. Il titolo della ricetta presenta le varianti «De brodio provincialico» e «Altramente a la provençale»; il contenuto del brodo è costituito essenzialmente da interiora di capponi, spezie e uova sbattute.

poco oltre e si prepara con carne di gallina, mandorle tritate e fette di pane⁴⁹. Altri brodi dalla ricetta localizzata sono quello *theutonico*, a base di capponi o galline grassi lessati a fiamma intensa, prezzemolo, menta, maggiorana, rosmarino, zafferano⁵⁰, e quello spagnolo, detto anche «brodo verde» a causa del colore che le erbe conferiscono a tale preparazione⁵¹. È spagnola anche una variante di una sorta di frittata a base di latte di pecora e uova, cotta nel lardo: le conferisce questo carattere ‘nazionale’, nella fattispecie, l’aggiunta di albumi⁵². L’elenco potrebbe continuare.

Per passare invece a ricette di ambito regionale italiano, si possono menzionare i finocchi «come si usa in Campania», che costituiscono l’ingrediente principale di una sorta di minestra destinata alla servitù: si fanno bollire in un pentolino con acqua, aggiungendo una generica pasta e facendo attenzione che il composto non diventi troppo denso. Poi si mette del pepe tritato in scodelle e lo si serve, aggiungendo eventualmente carne⁵³. I fagioli presentano invece una ricetta «al modo trivisano», con carne, pepe e zafferano⁵⁴. È *apula*, dunque pugliese, una preparazione detta *simula* o *sumula*, a base di latte, vermicelli, lardo, pepe, zafferano⁵⁵. Sono menzionate anche una composta lombarda, peraltro seguita da una teutonica che reca, al proprio interno, una variante lombarda⁵⁶. Per chiudere con una ricetta ‘cittadina’ si deve far ritorno alle verdure e rivolgersi ai cavoli *ad usum romanorum*, o *secun-*

⁴⁹ Ivi, p. 219.

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ Ivi, pp. 220-221.

⁵² Ivi, pp. 250-251.

⁵³ Ivi, pp. 207-208.

⁵⁴ Ivi, p. 215.

⁵⁵ Ivi, p. 251.

⁵⁶ Ivi, pp. 276-278.

dum romanos, preparati aggiungendo uova sbattute all'acqua di cottura e accompagnati a carne di maiale⁵⁷. Tutte le ricette menzionate sono varianti di altrettante ricette generiche, e da esse distinte proprio grazie alla localizzazione.

Si tratta soltanto di esempi; inoltre il percorso gastrotoponomastico potrebbe proseguire e ampliarsi a dismisura considerando i libri di ricette successivi. In questa sede ci si limiterà a qualche menzione significativa. La prima di esse è tratta da un ricettario immediatamente successivo al *Liber de coquina*, conosciuto comunemente come libro dei 'dodici ghiotti' e redatto in Toscana, probabilmente a Siena, intorno agli anni Trenta del XIV secolo⁵⁸: si tratta della ricetta delle «cervellate bressane». La cervellata, il più delle volte, porta in realtà con sé l'aggettivo 'milanese'; comunque anche in questo caso non si sposta dall'area lombarda, che è tuttora il suo punto di riferimento in Italia⁵⁹. La sua ricetta, nella variante 'bresciana' dei dodici ghiotti, è estremamente indicativa riguardo all'utilizzo dei gastrotoponimi: per produrre cervellata bresciana occorrono formaggio cretese, che Giovanni Reboraci segnala diffuso in tutti i porti del Mediterraneo⁶⁰, e sale di Sardegna o di Chiozza. A circolare, in questo caso, sono al tempo stesso i saperi culinari e i prodotti stessi.

Nei ricettari successivi, dal XV secolo in poi, la tendenza all'utilizzo dei gastrotoponimi raggiunge il suo apice. Maestro Martino, cuoco segreto dei papi Paolo II e Sisto IV, che scrive intorno agli anni Sessanta del XV secolo e abbiamo già avuto occasione di menzionare, dimostra un'ottima conoscen-

⁵⁷ Ivi, p. 203.

⁵⁸ Campanini, *Dalla tavola alla cucina* cit., pp. 91-97.

⁵⁹ E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Olschki, Firenze 2011, pp. 153-154.

⁶⁰ G. Reboraci, *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente*, in «Miscellanea storica ligure», 19 (1987), pp. 1431-1579, in particolare p. 1495.

za della Penisola: regioni quali la Sicilia, ma soprattutto città quali Padova, Bologna, Firenze e naturalmente Roma trovano in Martino la consacrazione culinaria. Dalla corte papale, poi, giungono ulteriori sollecitazioni: per esempio, l'esistenza di alcune ricette 'alla catalana' è probabilmente da ascrivere all'elezione del primo papa Borgia, Callisto III, avvenuta soltanto un decennio prima⁶¹. Una di queste, tra l'altro, rappresenta uno dei rari casi in cui il gastrotoponimo non serve per differenziare, ma per dare maggior forza alla localizzazione. Si tratta del mirause catalano, o alla catalana, il cui nome stesso rappresenterebbe l'italianizzazione' del termine catalano *mig-raust*, mezzo arrostito, e alluderebbe direttamente al contenuto della ricetta: i volatili – che siano pavoni, piccioni o pollastri – devono infatti essere prima parzialmente arrostiti allo spiedo, per poi terminare la cottura in pentola, insieme alla salsa⁶². Un mirause non catalano non potrebbe esistere. Esiste invece la possibilità che il gastrotoponimo serva in qualche modo a giustificare un neologismo che diversamente potrebbe risultare un po' bizzarro. Troviamo poi delle starnie «al modo catelano», le zucche («carabaze alla catelana») e il biancomangiare, nella sua variante catalana⁶³.

Un esempio in cui il gastrotoponimo ha la funzione di differenziare due tipi di pasta tra loro molto diversi ma aventi lo stesso nome è costituito dai maccheroni, che in Maestro Martino possono essere «romaneschi» o «ciciliani». Nel primo caso si tratta di una sorta di tagliatelle o fettuccine che, sempre accompagnate dal toponimo che rimanda alla Città eterna, compariranno anche in ricettari successivi, per esempio in quello di Cristoforo Messisbugo e in quello già citato di Bartolomeo Scappi. I maccheroni siciliani, invece, sono analoghi nella forma ai maccheroni attuali⁶⁴.

⁶¹ Campanini, *Dalla tavola alla cucina* cit., p. 106.

⁶² Carnevale Schianca, *La cucina medievale* cit., pp. 408-409. La ricetta è edita in C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996, p. 92.

⁶³ Campanini, *Dalla tavola alla cucina* cit., pp. 107-108.

⁶⁴ Ivi, pp. 109-110.

Gli esempi potrebbero continuare, ma non aggiungerebbero altro materiale a quanto visto sinora⁶⁵. Occorre tuttavia soffermarsi ancora un istante sui libri di ricette per portare alla luce alcune possibili insidie strettamente connesse all'uso dei gastrotoponimi.

6. Il rischio dei 'falsi amici'

Lo si accennava: nello studio dei gastrotoponimi culinari non si può quasi mai dare per scontato il fatto che rappresentino un'autentica localizzazione e che rimandino dunque senza ombra di dubbio al luogo in cui quella tal ricetta è stata concepita o del quale è considerata 'tipica'. La tradizione è talvolta complessa e può introdurre varianti impreviste. Un esempio che eccede il nostro arco cronologico è talmente interessante da autorizzare la brevissima deviazione. Nel 1766, un anonimo autore dà alle stampe a Torino *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* traducendo e, se necessario, adattando le ricette che il francese Menon aveva pubblicato vent'anni prima nel suo *La cuisinière bourgeoise*. Quando si trova ad affrontare una ricetta che insegna come preparare la spalla di montone, l'anonimo trova nel testo francese un aggettivo che non comprende. Menon intitola infatti la ricetta in questione «Epaule de mouton à la roussie», dove il termine *roussie* rimanda al verbo *roussir* nel senso di bruciare o fiammeggiare: la spalla di montone è infatti cotta allo spiedo. L'anonimo cuoco piemontese pare invece comprendere *Russie*, Russia, e porta il fraintendimento alle estreme conseguenze, 'battezzando' la sua ricetta «Spalla di montone alla moscovita»⁶⁶. Se si provasse a ricercare nella tradizione gastronomica della capitale russa la spalla di montone del

⁶⁵ Per approfondimenti si rimanda a Campanini, *Il cibo* cit., pp. 66-69.

⁶⁶ La ricetta si trova in *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Torino 1766*, a cura di S. Serventi (a cura di), Slow Food Editore Bra (CN), 1995, p. 123. È lo stesso Silvano Serventi a rilevare questo fraintendimento: ivi, p. 323, nota 19.

nostro testo, si rimarrebbe senz'altro delusi. L'errore, dunque, è sempre in agguato.

Senza arrivare a questo punto estremo, anche analizzando i primi libri di ricette parecchi dubbi sulla provenienza di preparazioni dal gastroponimo apparentemente evidente e cristallino sono stati insinuati. Prendiamo per esempio la torta parmesana, una delle preparazioni più complesse del *Liber de coquina*. Si tratta di un 'monumento alla torta', composto da vari strati tutti differenti tra loro e separatamente elaborati prima di trovare il loro posto nell'insieme. Ricollegarla alla città di Parma parrebbe un'operazione semplice, ma non tutti sono d'accordo o, almeno, introducono delle ulteriori specifiche. Giovanni Reborà ritiene che Parma sia in effetti la culla di questa torta e ne mette in connessione la creazione con la celebrazione della vittoria dei parmensi sull'esercito di Federico II, avvenuta nel 1248⁶⁷. Anna Martellotti si orienta in una direzione molto differente e collega il piatto a «parma» nel senso di «scudo» per richiamare la forma a contrafforte assunta dalla torta, aggiungendo però che in un secondo tempo la città di Parma l'avrebbe 'adottata' come propria specialità⁶⁸.

Altra torta dal nome riconducibile sì a un luogo, ma non direttamente, sempre secondo Giovanni Reborà dovrebbe essere la torta di pollastri lavagnese, presente in diversi manoscritti⁶⁹, che sarebbe da ricondurre alla città di Lavagna, in Liguria, ma soltanto perché da lì proveniva Sinibaldo Fieschi

⁶⁷ Reborà, *La cucina medievale italiana* cit., p. 1494.

⁶⁸ Martellotti, *I ricettari di Federico II* cit., pp. 95-96, che rimanda anche a A. Martellotti, *The Parmesan Pie*, in «Petits Propos Culinaires», 59 (1998), pp. 7-14 e 61(1999), pp. 7-15. Ulteriori elementi sulla torta parmigiana si trovano in Carnevale Schianca, *La cucina medievale* cit., pp. 668-670.

⁶⁹ La si trova per esempio nel libro cosiddetto dei 'dodici ghiotti'. L'edizione più recente è costituita da S. Pregnotato, *Il 'più antico' ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e indice lessicale*, in «StEFI. Studi di erudizione e di filologia italiana», VIII (2019), pp. 219-323, in particolare pp. 265-266.

dei conti di Lavagna, asceso al soglio pontificio con il nome di Innocenzo IV: la torta lavagnese potrebbe essere stata creata proprio in suo onore⁷⁰. La stessa sorte sarebbe stata condivisa dalla torta ungherese⁷¹, realizzata in questo caso in onore di Carlo Roberto d'Angiò, re d'Ungheria⁷². E via dicendo.

Esistono poi gastrotoponimi ambigui, quale per esempio quello della torta de Romania⁷³, dove è difficile capire se ci si rifa all'Impero Bizantino o alla Romagna attuale, che allora si estendeva sull'Adriatico da Porto San Giorgio a Comacchio, comprendendo anche città dell'entroterra quali Bologna e Ferrara⁷⁴. Insomma, anche una denominazione d'origine apparentemente chiara può in realtà nascondere insidie e, come in questo caso, restare fondamentalmente irrisolta⁷⁵.

7. Conclusione

Queste annotazioni hanno avuto come scopo quello di mostrare, tramite una rapida panoramica, alcune delle ragioni che hanno spinto in direzione della localizzazione di prodotti e ricette in un'epoca lontana dalla promozione o dal marketing. Ce ne sono senza dubbio altre e soprattutto il filone dell'ironia merita ulteriori approfondimenti. Tuttavia, è lecito sviluppare qualche breve riflessione.

Un argomento apparentemente abbastanza scontato, il legame del prodotto o della ricetta al suo luogo di produzione o d'ideazione, nasce

⁷⁰ Rebora, *La cucina medievale italiana* cit., p. 1494. Ulteriori elementi in Carnevale Schianca, *La cucina medievale* cit., pp. 666-667.

⁷¹ Se ne trova una versione in L. Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, Giusti, Livorno 1899 (rist. anast. Arnaldo Forni, Bologna 1986), pp. 59-60.

⁷² Rebora, *La cucina medievale italiana* cit., p. 1495. Ulteriori elementi in Carnevale Schianca, *La cucina medievale* cit., p. 671.

⁷³ Se ne trova una versione in Frati, *Libro di cucina* cit., pp. 60-61.

⁷⁴ Carnevale Schianca, *La cucina medievale* cit., p. 563.

⁷⁵ Per approfondimenti si rimanda a Campanini, *Il cibo* cit., pp. 69-73.

in contesti tra loro anche molto diversi e, in fin dei conti, scontato non è. La tentazione di leggerlo applicando i parametri attuali, che appartengono a una società profondamente diversa da quella presa in esame, è forte ma deve essere lasciata da parte.

Il modo di porsi di fronte al cibo dell'uomo del Medioevo o del Rinascimento non è paragonabile a quello attuale, ma qualche punto in comune è possibile individuarlo. Innanzitutto, alla grande mobilità di prodotti e di idee gastronomiche che quotidianamente viviamo non fa da contraltare una spesso presunta immobilità nel passato. I mezzi di comunicazione sono cambiati, e con quelli la velocità di scambio e di propagazione, ma la volontà alla base è fondamentalmente immutata. I valorosi destrieri servivano per raggiungere mercati lontani e un manoscritto creato a Firenze poteva esportare a Venezia conoscenza culinaria, magari adattandola al gastro-sostrato locale. Il Medioevo non è in alcun caso immobile, l'epoca successiva men che meno. E i gastrotoponimi, in qualche misura, acquistano un senso proprio in virtù di quel movimento.

Quale che sia la causa dell'apposizione del gastrotoponimo, la sua conseguenza è comunque quella di procurare una collocazione geografica all'elemento culinario che accompagna. Alle insidie dei 'falsi amici' se ne aggiunge un'altra, frequentissima: credere cioè che quel prodotto, che magari troviamo oggi nel medesimo luogo definito dal gastrotoponimo tardo-medievale, sia esattamente lo stesso prodotto e che dunque, in qualche misura, possiamo gustare adesso 'un po' di Medioevo'. Così non è, naturalmente: cambiamenti tecnici e ambientali, solo per citare i due fattori più evidenti, rendono il nostro prodotto diverso da quello medievale, sebbene magari il nome sia rimasto lo stesso. Quello che però, in qualche caso, resta, è quella sorta di linea di continuità dettata in particolare dall'uomo – per l'ambiente il discorso risulterebbe diverso, e diverse le fonti alle quali rivolgersi – che, *mutatis mutandis*, gli permette di attraversare i secoli relativamente indenne nella sua 'immaterialità'. E, dunque, nei casi più fortunati, di potersi fregiare dell'attributo di patrimonio culturale. Il gastrotoponimo, in questo caso, è di grandissimo aiuto.