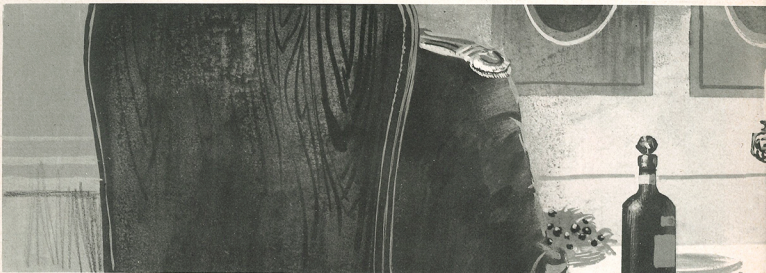


Mangiare bene e bere giusto

Siamo sinceri: fino al secolo scorso



Anche il Sommelier du Roi faceva una gran confusione • Il famoso Artusi non si occupava che di vivande • Quel criticone di Rajberti e l'«Arte del convivere»

Se si volessero pubblicare i pareri degli esperti del Sei-Settecento sulla questione che tanto appassionava noi, e di cui a loro non importava nulla, e cioè del saggio accordo fra cibi e vino, si cadrebbe nella monotonia. Più o meno, cuochi e medici che redigono i diversi « regimi sanitari », ossia i trattati di dietologia d'epoca, seguono quella che potremmo chiamare la « linea » di Sante Lancerio: esame delle qualità organolettiche del vino, e consigli di come berlo, a seconda dell'età, delle stagioni; e i rischi cui si andava incontro rimandando la data di consumo. Fra i testi più completi, il *De naturali vinorum historia* del medico Andrea Bacchi (prima edizione, Roma 1596) sviluppa l'argomento in ben sei « libri ». Il dottor Bacchi era senz'altro un eccellente assaggiatore: lo dimostrano i suoi elogi a un vino, ancor oggi noto solo a pochi *gourmets*, e cioè il Franciacorta, nel Bresciano. Già allora, quel vino — oggi è uno straordinario pinot, che nell'azienda di Berlucchi viene elaborato anche col metodo *champanois* — veniva, in gran parte, esportato in Germania.

Trentadue edizioni

Né le cose cambiano, quando a occuparsi del vino e del cibo sono i poeti. Nel *Bacco in Toscana* di Francesco Redi (1685) trovo un solo abbinamento: quello fra il toscano pomino (anzi, *pumino*, come scrive il Redi) e il melone, ma solo a Ferragosto (*perché a berne sul popone — parmi proprio sua stagione*). Quanto ai cuochi, solita indifferenza. Nel 1662 Bartolomeo Stefani dà alle stampe la sua *Arte di ben cucinare*, dedicata a Ottavio Gonzaga, marchese di Mantova. Pagine e pagine per descrivere i menù, la decorazione della tavola, le

statue di zucchero, la piegatura dei tovaglioli: e niente dei vini.

Per farla breve: i primi ad affrontare la questione che ci interessa, sono, almeno in base a quanto mi è stato possibile rintracciare, Viard e Fouret, con il loro *Cuisinier*. Ottimo, fortunatissimo libro: uno dei cardini della cucina francese, per quasi un secolo, e con 32 edizioni. È proprio questa resistenza al tempo, a imporre agli autori il continuo cambiamento di titolo: il trattato vede la luce nel 1806 come *Cuisinier imperial*, e man mano che in Francia si susseguono Napoleone, Luigi XVIII, Carlo X, la repubblica, Luigi Filippo, Napoleone « quell'altro », di nuovo la repubblica di *monsieur Thiers*, il *Cuisinier* cambia nome e si fa volta a volta *royal*, *national*, di nuovo *imperial*, in modo da metterci al riparo da ogni eventuale epurazione. Nella tiratura del 1828, il testo, amplissimo e eccellente, è completato da una *Notizia sui vini* di M. Pierhugue, *sommelier du roi*. Sono appena sei pagine, aperte da un catalogo dei vini di tutto il mondo (fra i sei italiani, un nome interessante, *Piccoli*, il famoso *piccolit* al quale, oggi, stiamo dando la caccia): e una di esse è dedicata agli abbinamenti.

C'è già la base del discorso che verrà portato avanti nei decenni successivi: un ragionamento dal quale dobbiamo dedurre o la nostra incompetenza, o quella dei nostri antenati. Anzitutto, con il *potage*, va servito un bicchiere di Madera secco. Troviamo la stessa prescrizione in Brillat Savarin (*Fisiologia*, capitolo *Du plaisir de la table*, pranzo da lui offerto ai due vecchi scapoli di rue du Bac); si attribuisce il merito di quella moda a Talleyrand, ministro degli esteri, che « avrebbe importato da poco questa usanza », assieme a quella di cospargere la minestra con parmigiano grattugiato.

Poi, il *sommelier* del re non ha dubbi: le « convenienze del gusto e della salute », impongono di iniziare il servizio con i vini *rossi*. La serie verrà aperta dai borghesi meno impegnati, e cioè dai Mâcon e Auxerre, seguiti dai più solenni Volney, Chambertin e, immancabi-

non ne capivano proprio niente



disegno di Carlo Jacoux

li anche allora, i diversi *crus* della Romanée. Eccezione: se si inizia il *déjeuner* con delle ostriche, è facoltativo cominciare con un vino bianco, Chablis, Pouilly o Montrachet (Brillat Savarin, con i frutti di mare, serve, nella colazione su ricordata, il Sauterne). Dopo tutta la « parata » dei borgogna, che accompagnano, ovviamente, gli antipasti e le *entrées*, arriva il « pezzo forte », l'arrostato: con quello, il tecnico Pierhugue non ammette scappatoie, ci vuole lo *champagne*, che « ravviva il sapore monotono delle carni arrostate », e prepara il convivato all'arrivo dei grandi vini, non dice serviti con quali piatti, ma, si suppone, fricassees, pasticci, e quegli *entremets* del servizio « alla francese » che andavano dal cavolfiore in salsa bruna e dalle cipolle in agrodolce, alla gelatina d'arancio e ai *pets de nonne*. È il momento, prescrive il *sommelier*, prima dei vini bianchi — Châteaueau Grille, Hermitage — poi dei grandi « rossi » di Bordeaux, specie del Medoc, al quale vanno le preferenze dell'esperto. Si finirà il pasto con Malaga, Xeres, o almeno moscati di Lunel e di Frontignan. Ma non si è ancora concluso: dopo il caffè, anzi il moka, dovranno arrivare le bottiglie « in cui si agita la Follia », vale a dire degli altri *champagnes*: e infine, nei piccoli bicchieri, si servirà il Tokai.

Una certa confusione

Una sola scusante, per giustificare, in parte, questa specie di guazzabuglio: come si è accennato, il servizio era, allora, quasi sempre « alla francese »: gran parte dei piatti figuravano già in tavola, sulle « alzate » o sui *réchauds* a carbonella, quando si prendeva posto, e così pure i vini, disposti negli « intervalli » fra un piatto e l'altro. Ognuno finiva per farsi servire quanto più gli andava a genio, stabilendo degli « abbinamenti » personali, e, per questo, graditi. Una cosa è certa: se, oggi, un'antifusione seguisse la progressiva del *Cuisinier royal*, la fama dell'incompetente e del confusionario non gliela toglierebbe nessuno.

Mentre questo accade in Francia — ma è, quello di Pierhugue, un caso a sé: il grande Antonin Carême si preoccupa della architettura dei piatti, e non di bevande — gli italiani continuano a non esaminare neppure il problema. Nel 1839, pubblicando il suo celebre trattato di cucina, Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino redige 365 menù, uno per ogni giorno dell'anno: sui vini, neanche una parola. Poche, confuse e contraddittorie annotazioni nel *Trattato* di Giovanni Vialardi, cuoco di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II (1854): vermouth con le ostriche, Marsala, Madera o vernaccia sarda con il fritto alla Marsala, o il filetto di bue alla giardiniera, e, il cielo lo perdoni, con il *pâté* di anguilla al burro indifferentemente Sauterne, Hermitage o Barolo. Non c'è da meravigliarsi se, di fronte a questa « disponibilità », il re galantuomo preferisse, ai banchetti di corte, starsene (come scrive Henry d'Idéville) con le mani sull'elsa della sciabola, senza toccar cibo, in attesa di rifarsi con i piatti popolari preparati per lui, a casa, dalla bella Rosin. Neanche i menù dell'Artusi (siamo nel 1891) si preoccupano di certe piccolezze: il gastronomo di Forlimpopoli è l'unico a stabilire cosa si debba mettere in tavola nel giorno dello Statuto, ma solo per quanto riguarda le vivande.

Una testimonianza interessante sui gusti enologici della borghesia italiana di metà Ottocento ci viene da un libro, un tempo fin troppo celebre, e di cui oggi non si parla quasi più, *l'Arte di convivere* del dottor Giovanni Rajberti, un medico milanese convintissimo d'essere un umorista cui spettasse, secondo la formula *castigat ridendo*, insegnare le buone maniere ai meneghini (e agli altri).

« Veni ne parleremo, per ragioni di spazio, nella prossima e conclusiva puntata di questa nostra breve storia del « mangiare bene e bere giusto », in cui si vede che l'arte del « bere giusto », almeno dal nostro punto di vista, non ha certamente più di un secolo.

Massimo Alberini