

Il Conviviale

5

Tra Carnevale e Quaresima

*Un viaggio attraverso la Penisola
quando abbondanza e opulenza
incontrano fame e indigenza*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8201-3

Anno 2024

In questo numero:

- *Piacere e privazione: senso e memorie culturali e letterarie di Carnevale e Quaresima*, di Nicola Battafarano - 9
- *Le maschere tradizionali del Carnevale italiano*, di Mariaclaudia Cianflone - 21
- *Le sfaccettature dei grassi alimentari e il loro approdo storico in cucina*, di Benedetta Mostratisi - 33
- *La poliedricità del grasso nel piacentino: dai grassi del maiale alle cure popolari dei mediconi*, di Sara Sidri - 51
- *Il ruolo dei grassi da cucina nella pubblicità, dagli anni Cinquanta ad oggi: burro, margarina e olio*, di Dario Cuzzola - 71
- *Bologna "La grassa", la cronica tendenza felsinea all'abbondanza e al Carnevale*, di Irene Safina - 87
- *Il Carnevale a Cremona: il connubio perfetto tra l'arte del riuso e l'opulenza dolciaria*, di Michela Bastoni - 105
- *I farciö mortaresi di Carnevale: un dolce fritto nato dalla fame dei poveri, destinato a diventare una leccornia dei palati più raffinati*, di Francesca Manzino - 123

- *Il Carnevale in Veneto
raccontato attraverso i cibi della tradizione,
di Filippo Cristofoli - 139*
- *Carnevale in Toscana, racconti di tradizioni,
burle e dolci tentazioni, di Matilde Menci - 153*
- *Nelle Marche, dal Carnevale “finto amore” alla “Vecchiaccia”
passando per la “Segavecchia”, di Tommaso Lucchetti - 171*
- *Il “dolce inverno” tra Umbria e Sabina: storia e tradizioni
culinarie dai Saturnalia alla Quaresima,
di Eleonora Mancini - 187*
- *Le Loffe delle Monache: breve storia sul dolce meno
conosciuto e più “irriverente” di Carnevale,
di Alessandra Di Pasquale – 201*
- *Gli scritti su Carnevale e Quaresima in Puglia
nella bibliografia di Luigi Sada, di Francesco Nocco - 215*
- *Rubrica: “Una lettura, una riflessione”,
di Tommaso Lucchetti - 225*
- *Rubrica: “Un dipinto, una riflessione”,
di Tommaso Lucchetti - 229*

Presentazione

Dopo l'ultimo volume, dedicato alla dolcezza unica del Natale "Il Conviviale" continua per il momento a procedere seguendo il corso tracciato da secoli di storia del calendario e dello scandire delle tappe liturgiche: con il volume numero "5" eccoci pertanto a ragionare sulle tappe che seguono nella danza dei mesi, ossia l'apoteosi del climax di festa, iniziato dalle solennità di fine dicembre, ma che raggiunge poi il suo culmine con il Carnevale e con il piacere portato al limite della follia al Martedì Grasso, e che subito invece dopo con lo spartiacque della mezzanotte che apre il Mercoledì delle Ceneri conduce all'esatto castigatissimo opposto della Quaresima, ciclo obbligato di privazione purificatoria e ristrettezze comandate. Con queste due fasi susseguenti si celebra la dialettica antinomica che ha sempre caratterizzato la vita del popolo, ossia l'abbondanza e la fame, la cuccagna e la micragna, le vacche grasse e le corrispettive magre (al netto di ogni allegoria).

In apertura di questo indice il contributo di Nicola Battafarano riporta riflessioni ed esempi di testi letterari che rappresentano le matrici culturali e devozionali dei due momenti antinomici, ossia da una parte l'eredità pagana e bacchica del Carnevale, rivissuto in particolare alla luce della riscoperta classica dell'umanesimo rinascimentale fiorentino con il senso giocoso della festa spensierata nella cerchia medicea, e dall'altra la letteratura specialistica cat-

tolica sulla pratica quotidiana quaresimale, che verrà implementata con la massima autorità (ed autorevolezza) ecclesiastica ad opera della Controriforma e dei suoi esponenti.

Mariaclaudia Cianflone ci conduce poi dalla letteratura e trattatistica, “alta” per erudizione e classe sociale, a quella “bassa” del teatro popolare con l’improvvisazione sapiente giocata sulla pancia e sugli equivoci dalla “Commedia dell’Arte” e dalle sue maschere, in una carrellata dei personaggi emblematici delle varie città durante il carnevale, con i loro caratteristici cibi ad essi correlati, anche come attributi iconografici.

Il sommario prosegue con due questioni (non solo) alimentari che determinano ed inquadrano il regime libero ed ordinario del “grasso”, la quintessenza stessa del regime del Carnevale, tempo di frittura e di gozzoviglie succulente; si propongono qui due riflessioni sull’impiego in cucina, compatibile alle sue pratiche anche di osservanza devozionale, di due condimenti che hanno rappresentato oggetto di dibattito anche teologico sulla liceità ed opportunità del loro consumo “tra carnevale e quaresima”: a Benedetta Mostratisi, come da consuetudine ormai narratrice dalla cultura alpina, spetta il compito di riflettere sul burro, a Sara Sidri, corrispondente dal territorio padano emiliano di confine la provvista qui molto caratterizzante di derivazione suina, il lardo. Sempre riguardo ai condimenti grassi (apoteosi sfrenata del Carnevale, e misura vegetale e controllata della Quaresima) verte la

disamina di Dario Cuzzola sull'immaginario pubblicitario di questi ingredienti, come narrati da etiche ed estetiche nella televisione italiana.

A questo punto scorrendo l'indice inizia la rassegna dei modi e dei luoghi del Carnevale attraverso la Penisola: Francesca Manzano riporta le memorie di una dolce specialità ormai dimenticata, i farciö, preparati tra le vie di Mortara. Ancora in Lombardia, nella sua Cremona, Michela Bastoni tesse il chiaro abbagliante delle luci carnavalesche con appena accennata la penombra incombente della Quaresima, e similmente fa Filippo Cristofoli con la sua regione, il Veneto, che possiede tra le memorie e celebrazioni più antiche del Carnevale, indubbiamente iconiche. Irene Safina ripercorre tanti ricordi carnevaleschi della sua Bologna, non a caso la città definita a garanzia del suo benessere indiscusso ed arcisicuro "La Grassa". Tra citazioni artusiane e memorie raccolte sul campo viaggia il panorama tra Carnevale e Quaresima tratteggiato in Toscana da Matilde Menci. Chi scrive queste stesse righe ricostruisce l'atmosfera e la simbologia gastronomica del tripudio del Grasso e della vittoria del Magro nelle Marche. Un medesimo approccio dalle memorie ed eredità pagane ai riti perpetuati è condotto da Eleonora Mancini per l'Umbria Meridionale ed il Lazio sabino. Dall'Abruzzo invece Alessandra Di Pasquale recupera la memoria delle "loffe", un dolce tradizionale della massima festa, che la sua gente vuole far riemer-

gere e divulgare con le sue trame di vissuti ed esperienze quale patrimonio del suo territorio.

Dalla Puglia Francesco Nocco propone una riflessione bibliografica degli studi dedicati alle pratiche e tradizioni di Carnevale e Quaresima condotti da Luigi Sada, uno dei massimi studiosi della cultura gastronomica, esponente illustre della tradizione di studi di questa regione e non solo.

Infine le rubriche chiudono questo libretto, proponendo per il dipinto inevitabilmente l'opera omonima ed emblematica di Pieter Bruegel il Vecchio *La lotta tra Carnevale e la Quaresima* mentre la lettura ci porta alla leggerezza di autori che hanno saputo interpretare con spirito lieve, ma anche a tratti dolce-amaro, i percorsi dell'anima di queste due fasi, che rappresentano non solo l'alternarsi ciclico delle condizioni di esistenza dell'umanità, ma anche la doppia faccia della nostra esistenza terrena individuale ed odierna: l'abbandono a palato e gola, trascinati dai sussulti del corpo (che siano più o meno scomposti...) e il controllo della continenza meditata e pur sofferta, per ritemperare con la dovuta saggia gratitudine corpo e spirito. Da ricondurre anche, nella prosaicità dei nostri giorni, al dibattersi tra ghiottoneria e dieta: se non incombe l'occhio severo divino, come erano tutti più o meno convinti un tempo, oggi di certo ci guarda accigliati il nutrizionista.

Tommaso Lucchetti