

IL POETA E LA SUA MENSA

Edito in collaborazione con
il Comune di Recanati e l'Osteria di via Leopardi



© Copyright 2012
by il lavoro editoriale (Progetti Editoriali srl)
casella postale 297 - 60100 Ancona Italia
Tutti i diritti riservati

www.illavoroeditoriale.com
ISBN 9788876636998

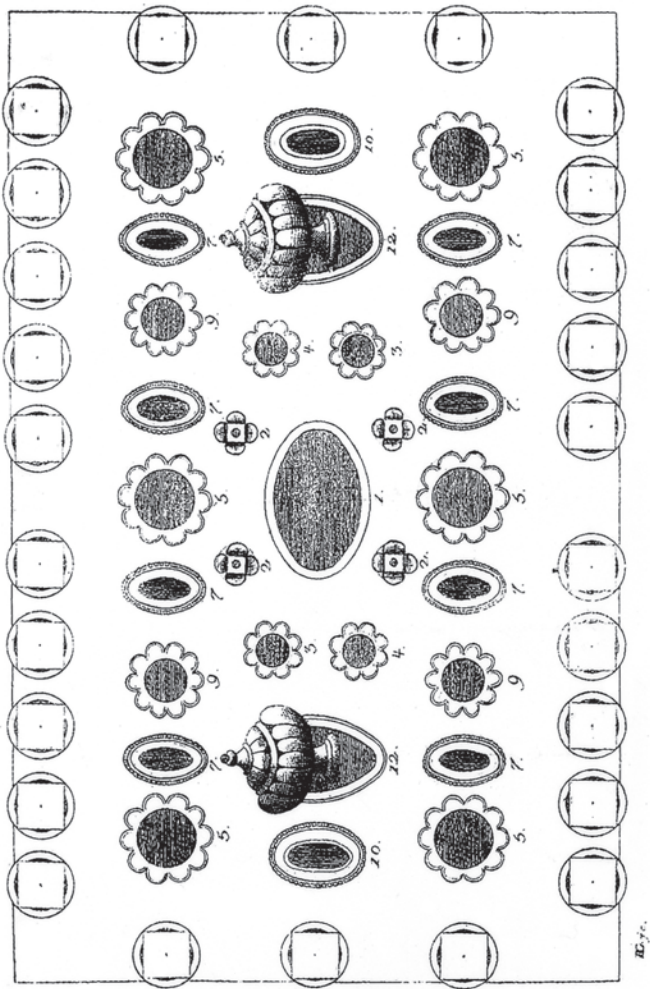
Tommaso Lucchetti

IL POETA E LA SUA MENSA

Memorie e sapori nella vita e nell'opera
di Giacomo Leopardi

Con una selezione di ricette dell'epoca

il lavoro editoriale



Composizione della tavola, da *Il cuoco maceratese* di Antonio Nebbia, Macerata, 1784, p. 139.

Giacomo Leopardi può essere considerato un gastronomo? Un quesito così strano potrebbe provocare l'infarto a qualche paludato critico letterario che non avesse approfondito questo aspetto della personalità e della preparazione culturale del poeta di Recanati. Non così Tommaso Lucchetti, autore di questo piacevolissimo volume, che per mesi, forse per anni, è andato alla ricerca, tra tutti gli scritti del poeta, di ogni frase e di qualsiasi suo pensiero avesse potuto in qualche modo riguardare l'alimentazione. E la ricerca è stata premiata da pieno successo perché dimostra che Giacomo Leopardi, in tutta la sua esistenza, e persino negli ultimi giorni di vita, durante la pestilenza a Napoli, come in quasi tutte le sue opere, ha fatto spesso precisi riferimenti alla gastronomia.

Ma la ricerca di Tommaso Lucchetti ha anche confermato il grande amore di Giacomo per la natura, per il paesaggio, come per l'agricoltura e per i prodotti agricoli, per il folclore come per le tradizioni, ma soprattutto il grande attaccamento alla sua terra intriso da amore e odio: amore quando canta "Sempre caro mi fu quest'ermo colle" e odio quando scrive del "natio borgo selvaggio".

In tutto questo emerge anche una "marchigianità" di Leopardi che, quando vive a Recanati, ambisce a oltrepassare i confini che la siepe "il guardo esclude", mentre, quando è lontano, a Bologna come a Firenze, ha nostalgia per la sua terra ed è attanagliato dal desiderio di rivivere con i suoi cari le tradizioni di famiglia, per poter gustare le uova sode a Pasqua, i cappelletti e le cialde a Natale, i dolci fritti a Carnevale e la "bragiola" nella festa dei Cappuccini.

Leopardi non è tuttavia campanilista fino al punto da non saper apprezzare le squisitezze gastronomiche di altre regioni. Ed anche in questo si rivela ottimo buongustaio, perché apprezza anche il *lattemele* conosciuto a Bologna; tanto da cimentarsi a scriverne e spedirne la ricetta al padre Monaldo.

Non di meno è entusiasta delle *schiacciate*, i dolci conosciuti a Pisa, come delle altre squisitezze napoletane.

Non sarà stato un *gourmet* come lo intendiamo oggi, ma sicuramente aveva talento per scoprire le segrete emozioni che può provocare un buon cibo. E la *summa* delle cose per lui più piacevoli le elencò in un manoscritto vergato di suo pugno, ora conservato nella Biblioteca Nazionale di Napoli. Lucchetti chiosa una per una tutte le pietanze citate con precisi riferimenti alla loro tradizione e provenienza.

In tanti, in passato, hanno cercato di scandagliare l'attenzione di Giacomo per il cibo, come ad esempio Giovanni Crocioni; Franco Foschi si è interessato soprattutto del rapporto di Giacomo con il vino, mentre altri hanno tentato di risalire alle origini della sensibilità del poeta per la buona cucina azzardando l'ipotesi che Monaldo fosse l'anonimo autore de *Il cuoco delle Marche*, pubblicato pertanto postumo nel 1864 a Loreto. È per questo che acquista maggior merito Tommaso Lucchetti che, con un lavoro certosino di ricerca, ha scandagliato tutte le opere di Giacomo ritrovando un filo logico che lega il poeta alla gastronomia, dalla giovinezza alla morte, con momenti di particolare fervore, quando Giacomo esalta i prodotti delle Marche che il padre Monaldo gli spediva a Bologna da Recanati, facendogli fare bella figura nel confronto con i vini e i formaggi dell'Emilia.

Oggi possiamo dire che il multiforme ingegno di Giacomo, che spaziava dalla poesia alla scienza e alla filosofia, aveva un amore non segreto per la buona tavola, nato fin dai tempi in cui gustava i deliziosi manicaretti di cucina marchigiana preparati in occasione delle principali ricorrenze in casa Leopardi dalla madre Adelaide Antici, di cui forse apprezzava anche la minestra... purché non fosse presentata tutti i giorni "a mensa", fino a farla diventare una punizione. Il merito di aver scoperto un Leopardi gastronomo va tutto a Tommaso Lucchetti, che ha aggiunto un altro pregio alla personalità del poeta, che ce lo rende non solo più simpatico, ma ancor più ammirevole di quando, a scuola, ne studiavamo troppo superficialmente le poesie.

Ugo Bellesi

Delegato di Macerata dell'Accademia Italiana della Cucina

INTRODUZIONE

Non è facile, per l'immaginario comune, associare Giacomo Leopardi al piacere del cibo e della convivialità.

A quanti abbiano conosciuto i versi del recanatese fin dalla scuola elementare può sembrare infatti stridente immaginare il mondo della cucina e le gioie della tavola accanto alla sensibilità di un letterato tradizionalmente associato al pessimismo.

In realtà, chi ha avuto modo di approfondire le curiosità biografiche di questo autore si è imbattuto in frequenti luoghi comuni, come la golosità dei dolci, e in particolare dei gelati; aneddoti spiccioli di penne anche celebri, oltre che di memorialisti importanti, che, in certi momenti, hanno assunto la sgradevole connotazione di morbosità gratuite.

La questione è ovviamente più complessa e degna, invece, di interesse e considerazione, e anche il Centro Mondiale della poesia e della cultura "G. Leopardi" aveva avviato, alcuni anni fa, una ricerca chiamata "A tavola con Leopardi" (a cura di Donatella Donati ed Ermanno Carini, con la collaborazione di Francesca Foglia). Aprendo l'antologia raccolta in quella occasione su questo tema, gli autori osservavano che "nessun poeta ha interessato tutti i lettori per il suo rapporto con i cibi come Giacomo Leopardi, tanto che è ormai luogo comune parlare della sua ghiottoneria e della sua passione per gelati e cannellini, fino a far girare la voce, da qualcuno ancora raccolta, che morì per una indigestione di confetti".

Indagare questo aspetto, ancora inedito, della sensibilità di Leopardi può essere allora una chiave di ricerca tutt'altro che superficiale; anzi ci induce a sperare che possa risultare almeno in parte illuminante anche sul piano letterario.

Si tratta di ricomporre un aspetto, il sapere gastronomico e l'arte

conviviale, che è importante per identificare l'ambiente sociale e culturale di ogni epoca e contesto, ma che è specialmente significativo (anzi un autentico *status symbol*) presso l'aristocrazia di quelle Marche rurali dell'ultimo scorcio di fine '700 ed inizio '800, contesto storico-culturale delle nozze di Monaldo Leopardi con Adelaide Antici, della nascita di Giacomo e del suo breve percorso di vita.

Nella vita di Leopardi, l'analisi di questi aspetti non offre soltanto un contributo biografico utile per comporre il quadro degli stati d'animo, ma aiuta anche a cogliere alcune componenti della sua sensibilità attraverso i significati e i valori attribuiti al cibo ed alla mensa, così fortemente collegati all'idea per lui fondamentale (nella produzione poetica e nell'insieme delle riflessioni, filosofiche e non) del piacere.

Il bagaglio delle memorie dell'infanzia di Giacomo (il suo primissimo ricordo è rappresentato dalle pere moscardelle) è legato al piacere goloso, comune a tutti i bambini, alle voluttuarie leccornie dolci, e, al tempo stesso, all'antipatia per i piatti giornalieri nutrienti ma monotoni come la minestra. Questo codice di sapori ispirerà anche le primissime composizioni poetiche giovanili; con un *imprinting* di predilezioni e sensibilità non solo organolettiche, emotivamente traducibili in alcuni passaggi della sua cifra poetica.

Il bambino Giacomo, del resto, non si nutriva solo di pane, zuppe e pasticci dolci, ma anche delle letture dei classici della biblioteca che suo padre Monaldo andava incrementando fino al punto di aprirla al pubblico nel 1812. I versi di Omero, Orazio, Virgilio, dei poeti lirici pieni di riferimenti alle celebrazioni della mensa riempivano la sua scrivania ed il suo immaginario di ragazzino. Nell'opera leopardiana si rinvengono infatti numerosi riferimenti alla campagna, alla natura coltivata ed alla benevolenza delle sue provviste, al cibo ed al conforto della tavola; ma anche nel suo epistolario Giacomo esprime spesso riferimenti puntuali e cronachistici al vitto ed alle sue abitudini giornaliere; come anche ai piatti ed agli alimenti che caratterizzavano il codice di cucina e la scansione delle feste e delle celebrazioni di famiglia e della sua terra, rimarcandone in alcuni passaggi la tipicità distintiva e addirittura il valore delle eccellenze produttive, di cui si vanta di essere un divulgatore presso "prestigiose tavole bolognesi".

Anche nello *Zibaldone* Giacomo riflette sul significato del nutrimento in termini fisiologici e soprattutto culturali, indagando l'importanza del banchetto per gli antichi, inteso come ritrovo fondante ed identitario. Scriverà però, motivando accuratamente questa sua inclinazione, che, rispetto agli antichi, egli preferiva mangiare in assoluta solitudine.

Anche per questo motivo si può parlare de *Il poeta e la sua mensa*, una espressione che rinvia al solitario rapporto con le sue percezioni non solo organolettiche, ma anche a quelle squisitamente emotive di una sensibilità così moderna per il suo tempo.

Per questa condivisione di ricette e sapori leopardiani si ringraziano Donatella Donati, Ugo Bellesi, lo chef Andrea Chiappa, l'editore Giorgio Mangani, e soprattutto Mauro Mengoni e Lidia Sagni dell' Osteria di Via Leopardi di Recanati che hanno fortemente creduto nella ricerca e sperimentazione delle antiche memorie di cucina legate alla figura di Giacomo Leopardi. Dalla loro tenace intraprendenza e sensibilità culturale, con il contributo dell'amministrazione comunale di Recanati nella persona dell'assessore al turismo Armando Taddei, è nato questo piccolo volume, nella speranza che si possa offrire un ritratto diverso del poeta, e di come la sua personale mensa appartenga in realtà, come lo spirito dei suoi versi, all'esperienza dei suoi conterranei, e non solo.



Pescatore della provincia maceratese, dall'Inchiesta nei Dipartimenti del Metauro, Musone e Tronto del Regno Italico (1811).

INDICE

Presentazione di <i>Ugo Bellesi</i>	5
Introduzione	7
I - In famiglia	11
II - La rima imbandita. Suggestioni conviviali ed echi di sapori tra i versi di Giacomo Leopardi	51
III - Zibaldone conviviale. Appunti sul cibo e la mensa	71
APPENDICE	
Riflessioni e immaginazioni d'artista su Leopardi e la tavola nel corso del Novecento	81
Ricettario	87

Finito di stampare
nel mese di novembre 2012
da Arti Grafiche Picene
per conto della casa editrice
il lavoro editoriale