

## Note e gastronomia a braccetto

di **Natascha Fioretti**, giornalista *freelance*

Sapevate che Luigi XIV, grazie al suo intestino più lungo del normale, aveva un enorme appetito e, per soddisfarlo, tra panettieri, pasticceri, macellai, cuochi, rosticceri, cantinieri e ortolani, alla sua corte aveva più di 500 persone al suo servizio?

Vi hanno mai raccontato che nell'Italia settentrionale, tra il Seicento e il Settecento, su 42 pasticcerie e caffè cittadini ben 38 erano in mano elvetiche e, agli inizi del XVIII secolo, oltre cento locali erano gestiti da grigionesi? Conoscete la pasticceria Klainguti a Genova, dei quattro fratelli giunti da Pontresina nel lontano 1826, oggi un gioiello del centro storico?

E avete mai sentito parlare di un certo Luigi Bianchini di Campo Blenio, capo cuoco al servizio della corte spagnola a Milano, esperto lavoratore e conoscitore di cacao?

Se tutto questo vi è nuovo, ma vi interessa, c'è un libro dal titolo "Menu per Orchestra" che, passando per la musica, l'arte, naturalmente il cibo e la gastronomia, vi racconta ogni cosa per filo e per segno, il tutto con una leggerezza e, al tempo stesso, una abile capacità di analisi e sintesi, ricchezza di dettagli e curiosità storiche da rapirvi e condurvi in un viaggio gustoso e vibrante attraverso i secoli, i luoghi, le culture e alcuni personaggi che hanno fatto la storia della musica e della cucina. Insomma il volume edito da Armando Dadò, realizzato dalla CORSI (Società cooperativa per la Radiotelevisione svizzera di lingua italiana) in collaborazione con la RSI e l'OSI (Orchestra della Svizzera italiana), ha la pretesa, attraverso i contributi di Giacomo Newlin, Marta Lenzi Repetto e Anna Ciocca-Rossi, di raccontarci l'arte culinaria a partire dagli antichi banchetti musicali fino ai moderni programmi radiotelevisivi.

Non solo, nell'epoca in cui di vino, gastronomia, slow food, fast food, cucina bio molecolare e quant'altro, sono piene riviste e giornali, in tv sbancano programmi di cucina come *Masterchef* e il tema di Expo 2015 è l'alimentazione in tutte le sue forme e declinazioni, questo testo ha il pregio di farci riflettere per un attimo sulle origini e sul significato del cibo. Siamo così abituati a disporne e a vederlo rappresentato ovunque, da dimenticarci che nell'era della comunicazione 2.0 e del mondo globalizzato, uno dei punti di contatto, di scambio, incontro e contaminazione è proprio il cibo, l'arte della cucina. "Menu per orchestra", per un attimo, aiuta il lettore a recuperare la consapevolezza di quanto il cibo, oltre a soddisfare velleità mangerecce e goderecce, sia un veicolo di identità, sapere, tradizione, sia un portatore di cultura e di valori, lo stimolo e l'occasione di incontro e confronto. Una consapevolezza, la storia ci insegna, molto evidente e radicata un tempo, quando il cibo, un lusso per pochi, andava a braccetto con la musica, l'uno danzava insieme all'altra tra una portata e l'altra e in un dolce connubio raccontavano di amori e trionfi, elogiando le proprie proprietà benefiche. Gioachino Rossini, nella prima opera de *La gazza ladra* canta di "un bacco trionfante" portatore di allegria "e nettare spumante che mantiene nelle vene il vigor, la sanità", mentre il Don Giovanni di Mozart esalta l'amore del protagonista per la buona cucina tanto che il melodramma è un susseguirsi di pranzi e cene, feste e banchetti. Sono solo alcuni esempi, vino e cibo trovano eco e spazio anche nel secondo atto della *Sonnambula* di Bellini, nella *Cavalleria rusticana* di Mascagni e nelle opere di Giuseppe Verdi. I musicisti erano gourmet e i gourmet musicisti. Andando indietro fino al XV secolo, scopriamo quanto nelle corti l'arte gastronomica e l'arte musicale fossero protagoniste assolute dei momenti conviviali, intesi come l'espressione di un nuovo costume sociale all'insegna della cultura, dell'eleganza e della sontuosità. Nel Rinascimento musica e cucina erano due arti che si esprimevano attraverso rituali e codici comportamentali precisi, il servizio da tavola raggiunse un livello d'apparato e di messinscena mai eguagliato soprattutto nella storia italiana e senza equivalenti negli altri paesi

europei. Un fasto che si replicherà anni dopo nelle grandiose feste tenutesi di Versailles alla corte di Luigi XIV, in quelle occasioni la tavola diventa palcoscenico di teatro, l'incontro a tavola una esplosione di tornei, balli e recite di commedie.

Ma la storia ci racconta anche del famoso banchetto da Filippo duca di Borgogna nel 1473, oppure di quello memorabile a Pesaro nel 1475 in occasione delle nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona.

E se oggi si dice "i buoni affari si concludono a tavola", a Milano la corte sforzesca è una delle prime ad utilizzare i ricevimenti conviviali come strumento di propaganda all'interno di un progetto globale di promozione politica, dando più importanza all'aspetto coreografico che al cibo.

Il rapporto tra musica e cucina insomma affonda le sue radici nel carattere rituale che questi due elementi hanno assunto si può dire da sempre, sin dal tempo degli egizi, dei greci e dei romani che ci hanno lasciato ampie testimonianze dell'uso di accompagnare i banchetti con le musiche.

Oggi disponiamo di ben altri mezzi di comunicazione per parlare di cibo, alimentazione e gastronomia rispetto all'antichità, ma questo non significa parlarne sempre in modo adeguato, associando il cibo ad uno stile di vita, all'identità di un luogo o di un paese, ai suoi usi e costumi, alle sue risorse territoriali, alla sua storia oppure, semplicemente, a temi di etica e di impatto ambientale. Un modo di raccontare di cui in particolare dovrebbe ambasciatore il servizio pubblico in quella che è la sua missione formativa ed educativa. Luigi Pedrazzini, Presidente CORSI, nella prefazione al libro, ricorda come sia il caso della RSI "musica e cucina, musica classica e cucina di qualità in particolare, appartengono stabilmente all'offerta di programmi della Radiotelevisione svizzera di lingua italiana, sono frutto di accurate ricerche e consentono ampi approfondimenti, come richiede la missione di servizio pubblico radiotelevisivo". "Menu per orchestra" ripercorre quelli che sono stati i programmi di maggior successo, sia per la radio che per la televisione. Tra i tanti ricorda *Il Convivio*, trasmissione settimanale della metà degli anni 90' curata da Giacomo Newlin, in cui si alternavano temi e ospiti del panorama enogastronomico non solo della Svizzera italiana, ma anche del resto della Svizzera e dell'Italia, oppure *Cosa bolle in pentola?*, programma per la TV curato da Giuseppe Foppa che ha definitivamente trasformato pasta, riso, carne, pesce e verdure in protagonisti dello schermo televisivo.

Per concludere in musica, si segnala la moderna raccolta di brani sinfonici abbinati ad un raffinato menu gastronomico, con tanto di svariate ricette realizzate dall'Orchestra della Svizzera italiana, che vanno a sublimare la conclusione del libro. Un'opera, come ha ricordato Dino Balestra, direttore RSI dal 2006 al 2011, che "vuole essere un omaggio al rapporto tra Orchestra della Svizzera italiana, costituita nel 1935, e la RSI che da ottant'anni non ha mai smesso, pur attraverso varie fasi di alimentarsi e di crescere". E l'alimentazione, come il testo della CORSI ci ricorda, non passa solo dal palato ...

**Giacomo Newlin, Marta Lenzi Repetto, Anna Ciocca-Rossi, *Menu per Orchestra. L'arte culinaria dagli antichi banchetti musicali ai moderni programmi radiotelevisivi*, Armando Dadò editore, Locarno, 2015**