

## FRANCIGENA E BUON CIBO Tradizioni locali, stagionalità, tipicità.

### Come attualizzare un lontano passato attraverso approcci onesti di cultura alimentare.<sup>1</sup>

Questo ottobre, a Firenze, come in molte altre città italiane, Coldiretti ha organizzato la Biodomenica e ha presentato anche la “Spesa a km zero”. Spesa a km zero significa prodotti locali e di stagione, ossia consumi che non consumano una quantità assurda di carburanti per arrivare sulle nostre tavole. Un esempio pratico: un pasto contenente piatti a lunga distanza è in grado di liberare 170 chili di CO<sub>2</sub> per portate come la carne argentina (36 chili), le susine sudafricane (26 chili), il riso thailandese (27 chili), gli asparagi spagnoli (6 chili), le pere argentine (36 chili) e il vino rosso cileno (39 chili). Un piatto a “km zero” confezionato da prodotti locali ha un impatto di CO<sub>2</sub> quasi nullo.

Il richiamo, un po' terroristico, al consumo di energia per avere quelle che non sono più nemmeno “primizie”, bensì la **stagionalità degli antipodi**, ci deve far pensare quanto siamo distanti dalle logiche del cibo nel medioevo e dei pellegrini francigeni in particolare.

Eppure, quando ancora la via Francigena non esisteva, perché era ancora possibile viaggiare per nave nel Mediterraneo senza problemi, ossia fino alla fine del VII secolo, si facevano regali impensabili. Altrettanto assurdi della stagionalità degli antipodi. Altro che “Spesa a Km zero”. Gli asceti della Provenza si facevano portare da commercianti, probabilmente siriani, alcune erbe raccolte in Egitto, erbe che favoriscono il digiuno, erbe che venivano raccolte e usate dai primi asceti cristiani della storia, quelli che si ritiravano nel deserto della Nubia in comunità molto numerose fin dal III e IV secolo dopo Cristo.<sup>2</sup>

Sul Corriere della Sera di venerdì 3 ottobre siamo venuti a scoprire che questa pianta, o almeno una della stessa famiglia, è la *Hoodia gordonii* che ha l'effetto di ridurre il fabbisogno calorico giornaliero anche di 2000 calorie, attenuando la sensazione di fame senza ridurre le capacità di azione dell'organismo. Fino ad oggi la usavano, e la usano, i boscimani del Sudafrica per i loro spostamenti prolungati nel deserto. Ora se ne sono impossessate le multinazionali farmaceutiche perché il brevetto vale almeno dieci miliardi di dollari.

Vero è che niente di nuovo passa sotto il sole, ma nel Tardo Antico e nell'Alto Medioevo il desiderio di digiunare era una esigenza spirituale, valorizzare lo spirito depotenziando le esigenze del corpo, mentre oggi è l'ultima risorsa, esagerata e scomposta, per riacquistare la salute minata dall'eccesso di abbondanza alimentare.

Come si capisce dal duplice aneddoto citato, se legami ci sono, e si vogliono recuperare, tra la nostra attuale cultura alimentare e quella degli uomini della via Francigena, questi legami o sono estremamente labili, o addirittura sono di matrice ideale e culturale radicalmente opposta.

---

<sup>1</sup> Intervento al Convegno “**La Via Francigena**”, organizzato dalla Regione Toscana nella Sala del Pellegrinaio, all'Ospedale di Santa Maria della Scala a Siena, il 23-24 Novembre 2007, rimasto inedito.

<sup>2</sup> Gregorius Turonensis, *Historia Francorum*, VI, 6. “In diebus autem Quadragesimae de radicibus herbarum Aegyptiarum, quas heremitae utuntur, exhibentibus sibi negotiatoribus, alibantur. Et primum quidem ius in quo caxerant auriens, ipsas sumebat in posterum.”

Eppure l'accostamento tra via Francigena e cibo ha un grande successo. Ci deve esser qualcosa che stimola i succhi gastrici. Tra le Newsletter che ogni tanto invio a 3500 referenti francigeni, quella che ebbe più successo parlava dell'ipotesi di una cena medievale che mi era stato chiesto di studiare e che, a quanto mi risulta si deve ancora fare nel mio paese natale.

Perché il vero problema è capire quanto un normale individuo contemporaneo è disposto a cedere delle conquiste igieniche, di contenuto, di potenzialità e di confezionamento dei cibi e lasciarsi trasportare anche una sola volta nelle logiche del lontano passato.

L'idea di cena medievale di un normale individuo contemporaneo è una lurca sgranata di cacciagione, annaffiata di abbondante vino ad alta gradazione.

L'idea filologicamente esatta di cena medievale francigena è invece una brodaglia semirassodata, perché sta cuocendo lentamente sul focolare fin dal mattino presto, contenente granaglie risparmiate dai topi, un po' di lardo a mo' di soffritto e tutte le verdure in quel momento nell'orto di casa, tagliate e pulite alla meno peggio. Perché le massaie del medioevo non avevano frigoriferi, il che è grave, ma non avevano neppure l'acqua corrente, il che è peggio.

E, nello specifico, sareste tenuti a ringraziare il cielo se dopo un paio di bocconi di quella sbobba non vi vengono visioni dell'aldilà, dove dovete attraversare un ponte sottile come una lama di coltello affilata, mentre diavoli assatanati vi spaventano da entrambi i lati, perché in tal caso significa che nella minestra c'era una buona dose di **segale cornuta** che, in dosi massicce provoca la morte, in dosi modeste visioni e allucinazioni.<sup>3</sup>

Quanto al vino, scordatevi i *cru* della Cinelli Colombini. Era molto più simile al vino che il Fontana, mio vicino di casa quando avevo una decina d'anni, osò offrire a due zingare di passaggio, fiero come tutti i garfagnini di allora di farsi il vino da solo. La prima zingara che lo assaggiò fece uno strano verso con la bocca e disse: "Ma questo è **picciòlo**" che, in garfagnino stretto o forse modenese antico, significa acquarello, vinello di risciacquo delle vinacce. Non vi sto a dire le imprecazioni in dialetto del pover'uomo che accompagnarono la rapida ritirata delle due zingare poliglote, che restano uno degli episodi più divertenti della mia infanzia.

E questo perché fino a metà del secolo scorso la quantità dell'uva era ricchezza, mentre la qualità era un miracoloso optional. Il vino durava tre o quattro mesi e poi "svaniva" o prendeva i puzzi tipici della mal conservazione, normale e scontata per i vini senza sostanza alcolica.

I bizantini ne camuffavano il degrado con la resina e creavano la famigerata retsina, che veniva snobbata dagli stessi possidenti di Costantinopoli, che le preferivano i robusti vini di **Monemvasia** (Malvasia).<sup>4</sup>

In Occidente, in Francia e in Inghilterra, ma anche sulle Alpi italiane lo si bolliva con dentro un po' di cannella e chiodi di garofano. Ma si trattava comunque di sotterfugi per coprire un danno irrecuperabile. Il vino moriva e faceva decisamente schifo.

---

<sup>3</sup> Non sono un chimico e quindi, quando leggo, nei necrologi di Albert Hofmann, chimico svizzero padre dell'LSD, che i suoi esperimenti partirono dall'aver raschiato dalle spighe di segale un parassita chiamato "ergot" e che la molecola dell'acido lisergico dietilamide è una derivazione dell'ergotina, contenuta in questo parassita dei cereali, sempre più mi rafforzo nella convinzione che la *visio* medievale debba considerarsi decisamente debitrice dell'alimentazione medievale. Cfr. "Fece impazzire l'America : addio a Hofmann, papà dell'Lsd" / Vittorio Zucconi. Ne : «La Repubblica» di giovedì 1 maggio 2008.

<sup>4</sup> Ewald Kislinger, cit.

Quindi, diciamocelo sinceramente, la filologia in campo alimentare non ci aiuta affatto, anzi, ci toglie la voglia di fare la famosa cena francigena. Bisogna capovolgere il problema. Se voi volete andare in Australia a gustare i bacarozzi degli aborigeni, leggermente strinati al fuoco di arboscelli del deserto, non siete tenuti a rinunciare alle vaccinazioni che ci vengono consigliate prima di viaggi in mondi diversi dal nostro. Così come non si rinuncia alla salute, non si deve rinunciare all'igiene e alla conservazione moderna dei cibi. Primo legittimo compromesso.

I compromessi però sono come le ciliegie, uno tira l'altro. E si arriva a volere in tavola il Brunello della Cinelli Colombini, con la scusa che siamo nel Senese.

Per questo motivo la mia relazione ha per sottotitolo: tradizioni locali, stagionalità e tipicità.

Perché sono gli strumenti concettuali per rovesciare l'approccio da una serie di compromessi a cascata, a una serie di punti fermi positivi.

Torniamo allora sui tre concetti: il primo, **le tradizioni locali**. E siccome comincio ad avere una veneranda età, perché la mia infanzia fu in era preindustriale, io non posso immaginare una cena francigena senza fare riferimento alla cucina dello zio Annibale. Una stanza lunga, un po' scura, con un largo focolare col fuoco a terra, non sopraelevato come in certi palazzi signorili. Il focolare basso aveva una funzione precisa: serviva per preparare il formaggio in un apposito pentolone di rame che veniva appeso a una struttura di legno che consentiva di avvicinare o allontanare la pentola dal fuoco facendo perno su uno dei lati del focolare stesso.

Fare il formaggio era la prima incombenza della giornata, appena dopo aver acceso il fuoco.

Se ciascuno di noi si cala nelle sue esperienze d'infanzia scopre sicuramente che tornano a galla ritmi e riti precisi della vita contadina che, anche se non saranno identici a quelli medievali, ne ricordano l'indiscussa accettazione. Sono i ritmi della vita tradizionale che potevano variare da luogo a luogo, ma non potevano mancare in nessuno di questi luoghi. Si tratta di coniugare gli oggetti che si trovano in un museo delle tradizioni popolari con il loro uso quotidiano. E' meno semplice di quanto possa sembrare, ma con uno sforzo collettivo ci si può riuscire.

**Stagionalità** è il concetto più semplice. Basta non contare sui banconi del supermercato, ma su quello che c'è nell'orto del vicino. Tornando alle biodomeniche. Facevano un leggero effetto di tristezza perché c'erano molte castagne, molte noci, molti cavoli, molte insalatine di campo, mele di tutti i tipi e il resto erano cibi conservati.

Eppure se volete la bicicletta, dovete anche pedalare. Se volete fare una cena francigena dovete almeno abituarvi all'idea che non solo non potrete usare pomodori, patate, peperoni e peperoncino, melanzane, kiwi, avocado e mango. Questo è ovvio, ma non potrete usare neppure verdura e frutta non di stagione. Alcuni di voi riscopriranno le ragioni di certi accostamenti: frittate con certe verdure, verdure cotte e saltate con ingredienti precisi e insoliti.

E infine la **tipicità**. Ma, intendiamoci. Ora che la tipicità è di moda, quelli come me rialzano la posta.

E quale miglior provocazione che parlar male di ricciarelli e panforte a Siena?

Tutto nasce da un recente convegno a Pontremoli dove ho assaggiato per la prima volta la **spongata**, un dolce, al cui interno c'è un ripieno che ricorda a grandi linee il panforte.

Nascono naturalmente riflessioni francigene mentre si assapora una specialità locale come questa. Ma d'un tratto arriva l'illuminazione.

Come la spongata è delicata e modesta, così il panforte è aggressivo e strafottente. Perché?

La risposta è semplice. La prima è ancora medievale, nel senso che il dolce è rappresentato ancora quasi esclusivamente dal miele, mentre il secondo è carico di zucchero, nei canditi ma anche nell'impasto e nella spolveratura.

Ora tutti sapete che lo zucchero nel medioevo era una rarità di importazione dall'Oriente e aveva una funzione quasi esclusivamente medicinale. Non vi fate confondere da Brancaleone da Norcia che apostrofa il suo cavallo con un "vien qua, maladetta bestia che ti do lo zucarino". E' una licenza poetica di Age & Scarpelli.

Lo zucchero nell'Occidente del medioevo francigeno non esisteva, e soltanto il miele serviva per addolcire le pietanze.

Ebbene, leggo sull'ultimo numero della rivista «Origine»<sup>5</sup> che la richiesta dell'indicazione geografica protetta per il ricciarellino e per il panforte ha scatenato l'ennesimo putiferio sull'ennesima delimitazione geografica degli ambiti di produzione.

Vi offro qui, senza contropartita alcuna, una soluzione per risolvere brillantemente la questione: lunedì mattina l'assessore Cinelli Colombini o un suo delegato si presenta all'apertura degli uffici della Camera di Commercio di Siena per brevettare il "Ricciarellino tradizionale senese" e il "Panforte tradizionale senese". L'unica componente dolcificante del quale dovrà essere rigorosamente il miele.

Perché tipicità significa anche togliere di mezzo le superfetazioni che lo sfoggio di opulenza, (che i senesi condividono con i lucchesi, altra importante componente francigena della Toscana medievale), ha aggiunto, modificandone la natura originale, a due prodotti che sembrano tipici, ma non lo sono più.

**Fabrizio Vanni**

Segretario scientifico del Centro Studi Romei

---

<sup>5</sup> «Origine. Il sapore del territorio italiano» Novembre-dicembre 2007. Mi riferisco all'articolo di Stefano Tesi intitolato "La 'guerra' del ricciarellino e del panforte", alle pp. 20-22.