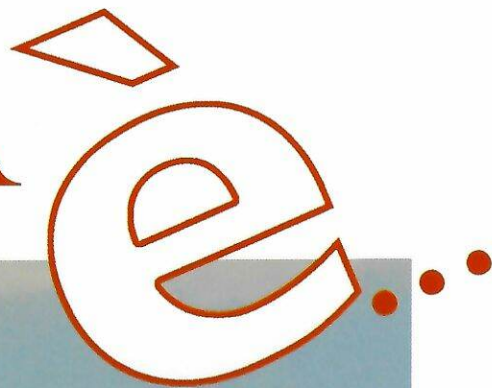


NOVARA



Mensile di cultura del territorio - anno 15 - n. 6 - giugno 2024 - 2,50 euro



Novara e la sua terra

Novara e la sua terra

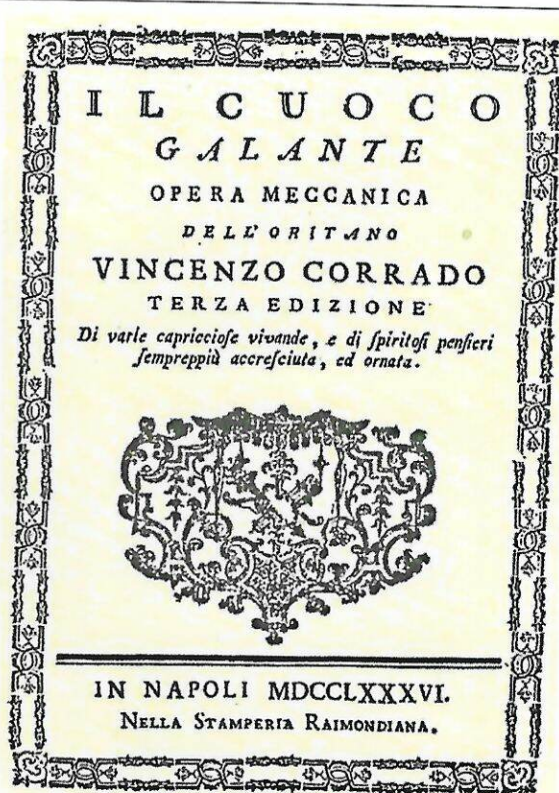
Agricoltura, cultura e tradizioni alimentari nel XVII e XVIII secolo

Maria Adele Garavaglia

A cura dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Novara, è uscito, nel maggio 2023, stampato da Italgrafica, un vero gioiello di libro intitolato "Novara e la sua terra. Agricoltura, cultura e tradizioni alimentari nel XVII e XVIII secolo", che prosegue il volume precedente, edito nel 2016, "Il Marchesato di Novara. Feudo silenzioso. Economia e alimentazione nella Novara del XVI secolo". Questo nuovo testo, come asserisce nella "Prefazione" il delegato Pietro Spaini, intende "effettuare un secondo tragitto del viaggio nella storia alimentare del territorio novarese che è partito da metà del 1500 ed oggi

esamina il 1600 ed il 1700 e lascia un varco aperto per compiere l'ultimo passo, quello che dovrà parlare dal 1800 agli anni 2000".

L'opera si compone di cinque articoli che esaminano la condizione del nostro territorio da differenti prospettive: gastronomica, storica, artistica, economico-sociologica, sanitario-alimentare. Ne risulta, così, un prezioso strumento di conoscenza, splendidamente illustrato, della vita e della realtà sociale del Novarese di due secoli cruciali per la sua storia: tra Sei e Settecento, infatti numerosi eventi politici modificarono le sorti del territorio di Novara e del suo Contado, nonché, ovviamente, la vita



"Il cuoco galante", di Vincenzo Corrado, edito a Napoli nel 1786 dalla Stamperia Raimondiana

dei suoi abitanti. Questo libro esamina i mutamenti storici, registrandone le ricadute sulle modalità di nutrizione delle diverse classi sociali: una prospettiva davvero interessante, oltre che inusuale.

Il punto di partenza dell'articolo intitolato "La cucina italiana nei secoli XVII e XVIII" di Elisabetta Cocito, storica della cucina, direttore del Centro Studi del Piemonte e segretaria del Centro Studi Nazionale "Franco Marengi" dell'Accademia Italiana della Cucina, è una vera chicca: si è infatti ritrovato un libro di cucina spagnolo "stampato - come ci informa Spain - nel 1637 ad Alcalá, città universitaria spagnola, portato a Novara da qualche importante funzionario del governo spagnolo e ritrovato, si dice, nel Castello di Novara, ed ora custodito nella Biblioteca del Seminario Vescovile. È un segno che gli occupanti di quell'epoca volevano mantenere le proprie abitudini alimentari, le proprie usanze e se possibile farle assimilare ai novaresi".

Elisabetta Cocito attua un'analisi dettagliata dell'evoluzione della cucina italiana del Seicento e Settecento, sottolineando anche il fasto dei banchetti, la preziosità dei servizi di piatti, bicchieri, posate (all'inizio ancora rudimentali), nonché delle decorazioni e soprattutto delle ricette.

Vengono minuziosamente documentati anche i testi di cucina del tempo, dove viene descritto pure il complesso organigramma del personale addetto alla preparazione e presentazione dei cibi.

Numerosi e interessanti sono i libri su tali argomenti: possiamo ricordare, in particolare "Il cuoco galante", di Vincenzo Corrado, edito a Napoli nel 1786 dalla Stamperia Raimondiana. "Il testo di Corrado è una pietra miliare del nuovo corso che vedrà l'affermazione della cucina italiana anche fuori confine. La lettura delle sue ricette ci indica, tra le altre cose, i destinatari più appropriati. Se l'agnello era poco in uso sulle tavole dei Grandi, il porco era benvenuto sia sulle tavole dei ricchi che su quelle mediocri. Le pernici, i beccafichi e gli ortolani sono di gran pregio. Questi ultimi sono così apprezzati che i Signori li inviano in lontane città spennati e conservati in scatole di cartone. Cibo da villani e di gusto rustico sono invece i colombacci". E poi si scopre, ne "Il cuoco piemontese", (Torino, 1775) l'origine di molti dolci prelibati, tutt'ora presenti sulle nostre tavole, quali "i canestrelli

IL CUOCO PIEMONTESE

PERFEZIONATO A PARIGI

Che insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande, sì in grasso, che in magro, di nuovo gusto: ed avvisi sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa appartenente alla Cucina; proseguito dal Pasticciere, e Confetturiere.

Coi doveri del Maestro di Casa, le minute per le quattro Stagioni; la spiegazione di varj utensili necessarj a tal'arte, e la maniera di trinciare pulitamente le carni.



IN TORINO. 1775.

Appresso BELTRAMO ANTONIO RE Librajo
sono i portici del Palazzo della Città.

"Il cuoco piemontese", (Torino, 1775)

IL CONFETTURIERE PIEMONTESE

CHE INSEGNA

LA MANIERA DI CONFETTARE FRUTTI
IN DIVERSE MANIERE

Car Biscottini, Marzapani, Canestrelli,
Acquavita, Sorbetti, e molte altre cose
appartenenti a tal Arte.



IN TORINO 1790.

Presso BELTRAMO ANTONIO RE.

"Il Confetturiere Piemontese che insegna
la maniera di confettare", (Torino, 1790)

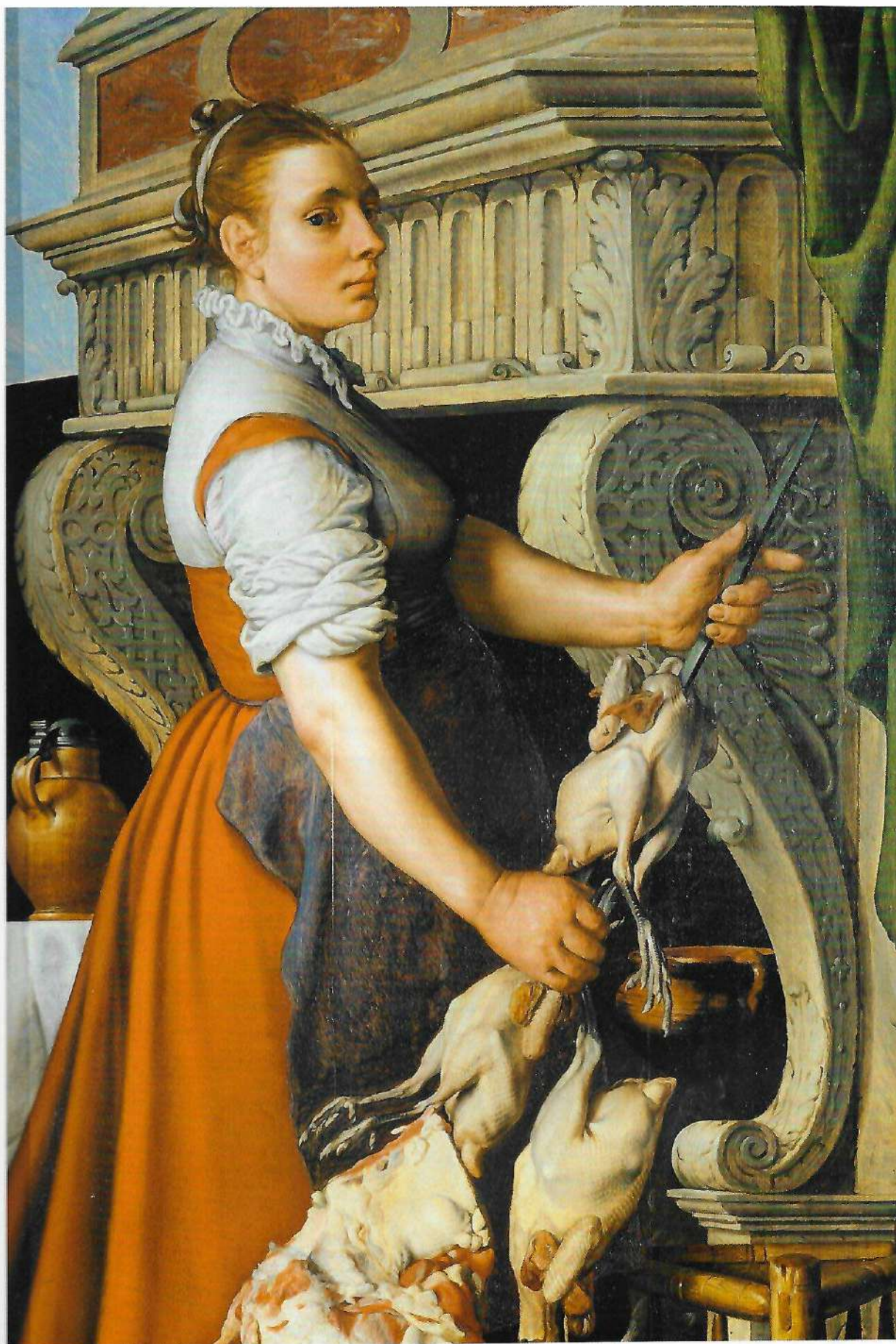
di Vercelli, i biscotti a forma di 'chiapino'... nei suggerimenti sull'acquisto delle fragole si sottolinea che le migliori sono quelle di San Mauro Torinese, dove la coltivazione cominciò dopo il 1706 su autorizzazione del Duca Vittorio Amedeo II, a compenso dei danni subiti dalla popolazione, a causa dell'assedio di Torino". L'anonimo autore si dilunga anche a parlare di cioccolato, caffè e marron glacés: "Vengono anche profusi consigli su come preparare cioccolata e caffè e sui loro effetti benefici; è riportata anche la ricetta per fare una tavoletta di cioccolato...è il primo testo italiano a riportare la ricetta del marron glacés...".

Giancarlo Andenna, studioso delle Istituzioni civili ed ecclesiastiche, docente straordinario di Storia Medievale all'Università del Salento e infine ordinario presso l'Università Cattolica di Milano anche per la sede di Brescia, è autore del secondo contributo del volume, dal titolo "Novara dalla peste del 1630 al dominio sabauda". Illustra la lenta e accidentata, ma costante crescita economica del nostro territorio, dalla morte del Vescovo Bascapè, nel 1615, attraverso guerre, carestie epidemie quali la peste del 1630, sino al passaggio sotto il controllo dei Savoia nel 1748, con il Trattato di Aquisgrana, quando il "Novarese comprendeva... la Valsesia, la Val d'Ossola, tutta la sponda occidentale del Lago Maggiore, la Lomellina e le terre tra Sesia e Ticino". Numerose e curiose sono le notizie relative ai diversi sistemi di nutrizione. Si noti questa, riportata da "Storia della monarchia piemontese dal 1773 al 1861" di Nicomede Bianchi: "Nei conventi frati e suore fornivano ai loro protettori squisito cioccolato. Le monache mandavano in giro dolci e confetti. I canestrelli vercellesi, i biscottini di Novara, i zuccherini di Mondovì, il rosolio di Torino tornavano sempre accettatissimi... I contadini e il minuto popolo facevano colazione di polenta, sulla quale, mentre era ben calda, spalmavano butirro fresco, o qualche fetta di cacio... presso l'alta aristocrazia trinciava un domestico, vestito di nero, che durante il pranzo non aveva altro ufficio..." (Torino, 1877).

Non si può, infine, dimenticare che Novara, terra di riso, vide grandi trasformazioni economiche, ma anche sociali nell'ambito di questa produzione: sembrerà incredibile, ma anche nelle nostre risaie si assistette al fenomeno del caporalato, contemplato e condannato pure nelle gride dei governatori. A controllare i mondariso (che nel Seicento

erano uomini), erano preposti i "Capi di Risaroli", "veri aguzzini, capaci di ridurre in schiavitù i 'giovani garzoni' usati per la monda e per il taglio finale del riso". Contro di loro il governatore di Milano, Luigi Guzman Ponce de Leon, emanò una grida nel 1667, di cui Giancarlo Andenna riporta uno stralcio: "...alcuni chiamati capi de Risaroli procurano in più modi di unire quantità de figliuoli e garzoni, con quali usano barbare crudeltà, perché ridotti con promesse e lusinghe al luogo destinato, gli trattano male, non pagandoli o non provvedendo a quelle meschine creature, facendogli faticare come schiavi, con battiture e con asprezze, maggiori di quelle che s'usano con i condannati al remo, di modo che molti, anco ben nati, se ne muoiono miserabilmente nelle cassine o nelli campi circonvicini...".

Susanna Borlandelli, docente di Storia dell'Arte presso il Liceo classico-linguistico "Carlo Alberto" di Novara, presidente del Nobile Collegio Caccia e consigliere nel CDA della Fondazione Faraggiana di Novara, presenta un dotto articolo intitolato "Tracce di abitudini alimentari nella iconografie tra Cinquecento e Settecento nella Diocesi di Novara": si tratta di una affascinante e dettagliata carrellata della produzione pittorica e scultorea locale, nella quale appaiono immagini di tavole imbandite e banchetti, con tanto di suppellettili preziose, cibarie, musicanti, servitori e cagnolini, come possiamo osservare nella tela "Il figliol prodigo dissipa i suoi beni", custodita a Palazzo Bellini di Novara. Gran parte delle opere esaminate dall'autrice, però, riproduce l'Ultima cena di Gesù, dove possiamo ritrovare maggior austerità e misura, ma nondimeno appaiono dettagli di grande interesse. Un primo esempio è costituito dalla Cappella XX del Sacro Monte di Varallo Sesia, dove compaiono "ben quattordici nature morte - piatti di pere, mele grandi e piccole, perche, fichi, susine gialle - modellate in terracotta e collocate, insieme a bicchieri e posate, a potenziare ulteriormente l'effetto di autenticità... Va sottolineato che le pere piccole, i cetrioli, i fichi bianchi e quelli neri sono da ritenersi anche più antichi, così come il pane azzimo realizzato in cera soffiata". Vi si aggiungono poi altri dettagli: "Sulla tavola dell'Ultima cena è da rilevare, in aggiunta ai vari tipi di frutta, anche la presenza di un piatto con un taglio di formaggio, scelta senza dubbio allineata alle abitudini alimentari valligiane e che può costituire un richiamo alle frugali merende consumate durante i percorsi di pellegrinaggio dei devoti al Sacro Monte".



Pieter Aertsen, *La cuciniera*, Musei di Strada Nuova, Palazzo Bianco, Genova



Bottega di Cornelis de Wael, *Il figliol prodigo dissipa i suoi beni*, Palazzo Bellini, Novara
(Collezioni Banco BPM Gruppo bancario)



Cappella XX, Sacro Monte, Varallo Sesia

Da altre tavole è poi possibile anche conoscere la sontuosità dei banchetti nelle case signorili: "Sulla tavola, in primo piano, fra un piccolo bacile, usato come lavamani, e un piatto di gallette o tartine, fa bella mostra un salame a pasta grossa, accompagnato da pagnotte di pane bianco... mentre all'estremità sinistra della tavola sembra di riconoscere un pasticcio in crosta... La scena evangelica è declinata come una colazione all'aperto, un piccolo ricevimento mondano che rivela consuetudine e pratiche d'intrattenimento condotte nel contesto delle 'ville di delizia' approntate da alcune famiglie aristocratiche...": è la riproduzione delle Nozze di Cana, nella chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta di Cireggio, opera di un ignoto pittore lombardo-piemontese.

L'articolo "La modernità a tavola. Alimentazione e società nel Novarese in Antico regime 1618-1789", di Giampietro Morreale, consulente presso l'Archivio Storico di Mediobanca di Milano, sviluppa e documenta con accurata acribia il tema della nutrizione umana nel periodo compreso fra la Guerra dei trent'anni e la Rivoluzione francese. "Si tratta dunque di un'epoca omogenea dal punto di vista della continuità del progresso, ma la si indica con due nomi opposti, in funzione del punto di osservazione: dal passato o dal futuro. I suoi due secoli, Seicento e Settecento, incarnano infatti due tendenze diverse, che non sono però separate da una cesura netta, piuttosto da una dinamica transizione che, tra il 1680 e il 1715, mutò del tutto i modelli di pensiero dell'Occidente".

Due secoli decisamente contrastanti, soprattutto per il modo di concepire la vita: entrambi videro guerre tremende, ma "solo il Seicento fu coerentemente bellicista... Ugo Grozio, nel suo 'De iure belli ac pacis' del 1625, teorizzò la guerra giusta; Voltaire, nel suo 'Candido' sbeffeggiò invece la guerra come un'assurda follia".

Se è vero che l'alimentazione denuncia un atteggiamento ben preciso di fronte all'esistenza, allora più che mai è comprensibile il cambiamento in cucina tra XVII e XVIII secolo: "Il Seicento è caratterizzato dalla pesantezza, il Settecento dalla leggerezza. Il primo inventò le sospensioni a balestra per le carrozze, il secondo la mongolfiera. Lo stesso vale per il cibo: il Seicento è un secolo di carni e di salumi, un secolo di spezie dure come il pepe e il chiodo di

garofano, il suo alcol è vino, birra, rhum e acquavite. Il Settecento invece è un secolo di pesci e di molluschi, di spezie leggere come il caffè e la vaniglia; il suo alcol profuma di gin e di rosolio e spumeggia di moscato e di champagne".

Cambiò anche la moda, cambiarono soprattutto i colori nell'abbigliamento, nell'arredamento, nel rivestimento e nelle decorazioni della pareti e dei tendaggi: "L'abbigliamento e l'arredamento non potrebbero essere più diversi: il Seicento veste rigorosamente di nero e i suoi mobili sono scuri e massicci. Il Settecento veste abiti bianchi, azzurri e verdini; gli stessi colori chiari si trovano sui suoi mobili laccati".

La formazione dei grandi imperi coloniali favorì la diffusione, in Occidente, di prodotti come cacao, caffè, cannella, vaniglia e zucchero che, non a caso, si chiamarono "coloniali".



Pittore lombardo-piemontese, Nozze di Cana, Chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, Cireggio



*Cioccolatiera, sec. XVIII,
Museo Accorsi Ometto, Torino*

Però i due secoli ebbero un elemento in comune: il freddo che, nell'Italia settentrionale determinò non pochi disastri, ad esempio falciò gli olivi che crescevano sulle colline prospicienti il lago d'Orta, il Lago Maggiore e quello di Varese, diminuì la coltura del frumento a vantaggio della segale, ma, per converso, favorì anche il diffondersi di nuove tecnologie per la conservazione degli alimenti: "La possibilità di conservare il burro aumentò l'estrazione della panna e rivoluzionò la

tecnica della produzione lattiero-casearia con la diffusione di nuovi tipi di formaggi... ma... la più intrigante delle novità legate al freddo fu l'invenzione dei sorbetti e dei gelati, prodotti di lusso che sommarono due modernità: la vittoria del leggero sul pesante e il cibo di piacere su quello di necessità; creazioni della seconda metà del Settecento che vissero poi il loro trionfo nel Settecento, insieme alle nuove delizie calde: il caffè e la cioccolata". Altri temi di grande interesse, nell'articolo di Giampietro Morreale, sono l'analisi dell'alimentazione di studenti e personale del Nobile Collegio Caccia, situato a Pavia, della quale si occupavano prevalentemente il Cuoco e il Primo cameriere, a cui si aggiunge una precisa documentazione sulla presenza delle "case del freddo", le ghiacciaie e l'evoluzione della coltura del riso che determinò, dalla metà del XVII secolo, la nascita della tradizionale cucina novarese. Con precisione viene differenziata l'alimentazione delle zone rurali, il Contado, rispetto a quella della città, popolata da nobili e borghesi, che prediligevano cibi più raffinati, come il pane bianco e i biscotti: "Il regalo novarese di qualità del Settecento era... una leggera ed elegante scatola di biscotti... Nel 1758 due nobili amministratori del Collegio Caccia si recarono a Pavia portando 10 dozzine di biscottini all'Abate di San Pietro in Ciel d'Oro, che metteva a disposizione la sua carrozza per il soggiorno nella città universitaria".



Pseudo Resani, Tavolo con pannocchie, spighe e aglio, 1750 ca.



Cristoforo Munari, Natura Morta con biscotti, 1710 ca.



Il Café Procope di Parigi (1686), la più antica "sorbetteria" del mondo

È l'epoca in cui cominciarono a comparire i locali pubblici in cui si servivano, oltre al caffè, "acque gelate" e sorbetti di tutti i tipi: ai fiori d'anice, alla cannella, all'arancia, al limone e fragole, al frangipane (mandorle, uova, burro). Il primo che aprì un luogo siffatto fu il siciliano Procopio Cutò, che esportò a Parigi la sua arte di lavorare tali delizie, dopo aver ottenuto a "regia patente" da Luigi XIV. Poté, in tal modo allestire il "Cafè de Procope", accanto alla *Comédie Francaise* nel 1686, che

registrò immediatamente un grande successo: "Era iniziata l'era in cui le mode provenivano da Parigi e fu un dilagare di sorbetto in tutta Europa". A Novara, come nel resto dell'Italia, la nobiltà non risparmiava banchetti e festeggiamenti, soprattutto nelle grandi occasioni dei matrimoni che erano vere e proprie alleanze politico-militari. Ne è esempio quello allestito in onore della ratifica del matrimonio tra il futuro sovrano Vittorio Emanuele I di Savoia e Maria Teresa d'Asburgo-Este, avve-



Scuola del Longhi, *Banchetto*, Museo Civico di Venezia, sec. XVIII. *I Magnifici Apparati*, Bologna, 1998



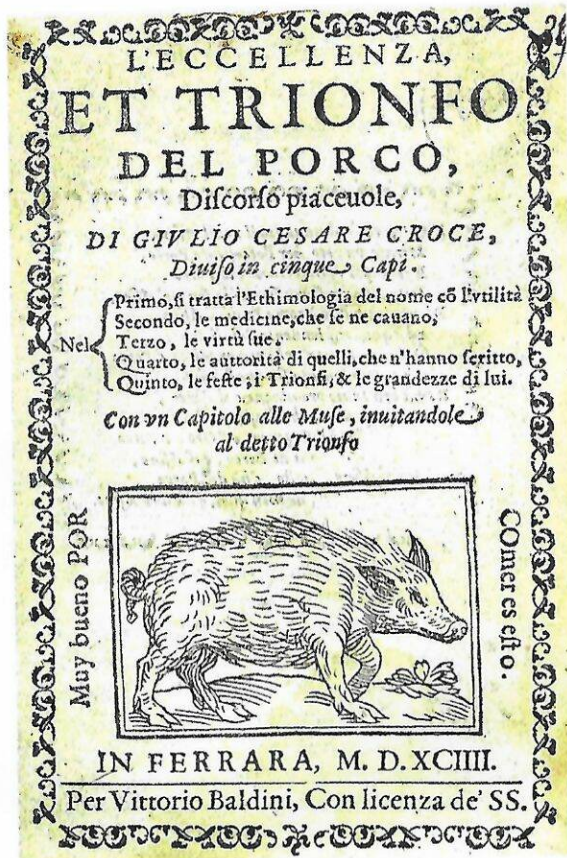
Pieter Bruegel, Il Vecchio, *Giocchi di Bambini*, 1560, Vienna

nuta nel Duomo e celebrata in tutta la città, per tre giorni consecutivi. Novara venne scelta per questa importante cerimonia in onore del marchese Cacciapiatti che era stato il negoziatore per conto dei Reali piemontesi. Furono pranzi sontuosi e manifestazioni imponenti, com'era d'uso a quei tempi.

Conclude il bel volume Flavio Dusio, medico chirurgo, specializzato in Igiene, Medicina preventiva, Scienza dell'alimentazione e Dietetica, nonché membro dell'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Novara.

Il suo articolo si intitola *"L'alimentazione nel Novarese: il contesto storico e le conoscenze attuali"*. L'autore individua i cibi consumati nei due secoli passati per *"indagare con gli occhi di oggi e con le conoscenze scientifiche attuali, la cucina dell'epoca, proiettando nel passato elementi della vita quotidiana, consumi, abitudini, e di valutare se allora vi fossero carenze, e quali, nella popolazione con particolare attenzione alla distinzione fra le classi sociali"*. L'autore invita a esaminare un delizioso quadro di Bruegel il Vecchio *"Giocchi di bambini"* per riflettere in particolare sulla condizione dell'infanzia: *"Le cause di morte nel XVII-XVIII secolo erano dovute*

a malattie infettive, quelle infantili in particolare esantematiche, scarlattina di origine batterica, morbillo, rosolia, varicella... insieme ad altre come difterite, parotite, portavano al decesso 25 bambini su 100, entro il 1° anno di vita. Altri 40-50 morivano nei primi cinque anni di vita, più della metà dei nati non raggiungevano l'età adulta... Ma esistevano altre patologie, non infettive... quali anemie, rachitismo, dovute a carenze nutrizionali o ambientali". Nelle classi umili prevaleva un'alimentazione caratterizzata dall'uso di carne di maiale, presa in esame in alcuni celebri libri di cucina. Nel 1592 Giulio Cesare Croce pubblicò *"L'eccellenza del porco"* per lodare l'utilità e la generosità di questo animale. Ma la gente povera del contado novarese poteva contare anche su prodotti che si rinvenivano facilmente nei campi e nelle risaie, come lumache, rane e gamberi: *"ecco allora svilupparsi una vera e propria cultura culinaria della rana con fantasiose ricette; dalle rane dorate infarinate e fritte, alle rane ripiene (con pangrattato, salamino, uovo crudo come legante), alle rane in guazzetto... gallinelle d'acqua, beccaccini, pesciolini lumache tutti costituivano un sicuro apporto per il completamento proteico dell'alimentazione contadina"*.



Frontespizio dell'opera di Giulio Cesare Croce, *L'ecceellenza et trionfo del porco*, Edizione 1594, Ferrara

Quanto al riso "fu portato in Italia dagli Arabi... Era conosciuto e coltivato sin dal Medioevo in Sicilia, non come alimento, ma come costosissima spezia. Il prezzo elevatissimo ne limitava il consumo alla nobiltà e alla ricca borghesia, per la preparazione di costosissimi piatti dolci con mandorle, zucchero, canditi oltre a essere usato come medicinale".

Arrivò al nord nel XV secolo, ma solo più tardi divenne piatto popolare. Alla fine del Settecento troviamo la "paniscia" del Novarese, 'panissa' del Verellese e 'panizza' Valsesiana, piatto assolutamente unico, popolare, con uso di lardo, anziché burro, zuppa di verdure, verza, cipolla, sedano, carote e fagioli, anziché brodo di manzo, nonché la mortadella di fegato e non il midollo di bue, tutto ciò nel Novarese...".

Le verdure erano ampiamente consumate, soprattutto quelle in foglia, ma pomodori e peperoni erano ancora sconosciuti, mentre di largo consumo erano "cipolla e aglio presenti nelle mense di poveri e agiati. La cipolla può considerarsi una vera e propria medicina naturale ... Le cipolle furono importanti per il mantenimento della salute dei contadini per mantenere attivi i bifidobatteri del microbiota intestinale e nel diabete".

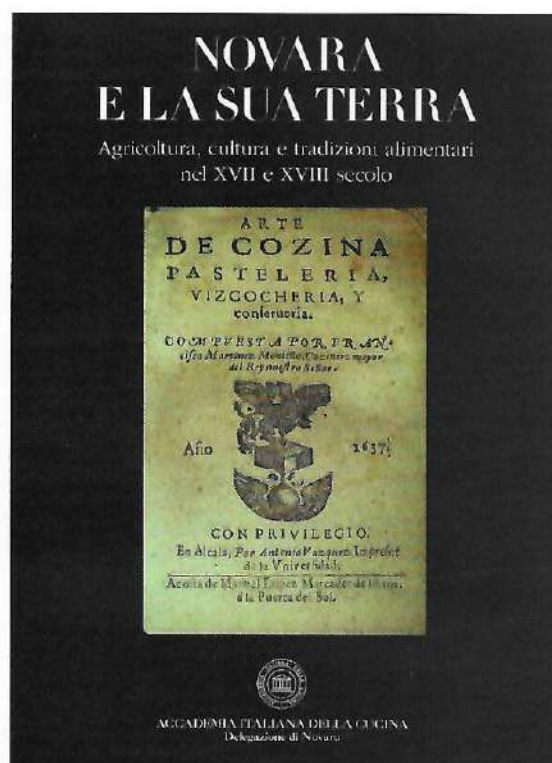


Giacomo Ceruti detto Il Pitocchetto, Milano, *Natura morta con caldarroste*

Tra le differenti varietà di frutta ricordiamo il consumo delle castagne: *"Coltivata in montagna, giungeva in pianura, per un quinto come prodotto fresco... Essiccata... veniva scambiata con i cereali, tanto che, il castagno era definito 'albero del pane'..."*.

L'autore conclude analizzando la ricaduta dell'alimentazione sulla salute della gente, anche in relazione alle condizioni igieniche: *"Nel contado, come nelle città, le pessime condizioni igieniche in cui versava la maggior parte delle persone, favorivano lo sviluppo di malattie cutanee, scabbia, tigna. Topi, pulci, pidocchi, in mezzo alla sporcizia in generale, erano veicolo di malattie infettive come la peste... gastroenteriti, tifo, colera, rachitismo, cecità, scorbuto, carie dentarie, malformazioni fisiche, malattie cutanee, traumi con lesioni permanenti, affliggevano gran parte della popolazione non solo rurale..."*.

Occorre da ultimo notare le bellissime illustrazioni che aggiungono pregio e valore a un testo già molto interessante per le notizie, le riflessioni, le sintesi che contiene. Sono il frutto della competenza di Remigio Bazzani, novarese, foto-cineoperatore, documentarista e produttore di spot pubblicitari, già docente di



Teoria dell'Immagine, membro dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Novara. Non si può concludere che ribadendo il pregio e la gradevolezza della lettura di un libro davvero interessante ed entusiasmante.



Giovanna Garzoni, Ciliegie, fichi e nespole, Firenze, Galleria Palatina