

DIVAGAZIONI SULLA LASAGNA

DI FRANCESCO SORRENTINO
Accademico di Napoli-Capri

*La cosiddetta
"guerra delle lasagne"
scatenata da un ricercatore
inglese viene vista attraverso
un attento esame
storico-linguistico
che conferma per le "lagane"
degli antichi Romani
la progenitura
della lasagna bolognese.*

A proposito della "guerra delle lasagne", sul numero di novembre 2003 di questa rivista, vorrei puntualizzare che l'argomento può essere affrontato sotto tre aspetti differenti: 1) le "lasagne" come vivanda, capolavoro della cucina bolognese; 2) lasagna come formato di pasta; 3) l'origine della parola "lasagna".

Per il primo punto, secondo quanto riportato dalla stampa, un inglese, tale Maurice Bacon, avendo trovato in un manoscritto inglese del 1390 una ricetta di lasagne, chiamate "loseyn", è giunto alla conclusione che si tratterebbe della prima citazione in assoluto di lasagne, le cui origini sarebbero perciò inglesi. La ricetta si riferisce a una sfoglia sottile di pasta, cotta in brodo e condita con formaggio, e costituisce al massimo una testimonianza sul formato di pasta e non di una vivanda molto sofisticata come le lasagne verdi bolognesi. Tuttavia i bolognesi si sono risentiti e sono insorti come se l'attacco fosse diretto proprio contro il loro tipico piatto.

Passando al secondo punto, l'affermazione del Bacon, sia pure limitata al formato di pasta, è comunque del tutto falsa e facilmente confutabile. Infatti nel libro dell'Anonimo trecentesco della corte angioina, scritto in latino e risalente agli inizi del Trecento, vi è una ricetta "De lasanis" (Delle lasagne), che vengono fatte con pasta tirata, quadrate di tre dita per lato, bollite e quindi condite con formaggio e spezie. Nel "Libro della cucina" di Anonimo toscano del Trecento le lasagne confezionate con pasta tirata a base di acqua e farina, cotte in brodo grasso di cappone o di altra carne vengono disposte in un piattello e condite strato a strato con formaggio. Oltre a queste citazioni di origine gastronomica, abbia-

mo testimonianze da altre fonti sulla presenza e sul consumo delle lasagne nell'Italia del Trecento. Jacopone da Todi (addirittura alla fine del Duecento), per sostenere che una cosa piccola può valere più di una grande, scriveva "Granel di pepe vince per virtù la lasagna". Nella Firenze del 1348, l'anno della peste nera, il podestà, tramite il banditore, ordinò il rispetto di alcune norme igieniche, fra cui una riguardante i venditori di lasagne cotte che non potevano spacciare la loro merce se non la mattina stessa della loro cottura, e non oltre l'ora nona, cioè mezzogiorno. Ciò dimostra che, nel 1348, le lasagne cotte erano tanto diffuse a Firenze da richiedere una regolamentazione della loro vendita. Una seconda testimonianza narra che al culmine dell'epidemia i morti erano tanti che si dovettero scavare delle profonde fosse comuni per seppellirli. Le salme venivano sistemate sul fondo della fossa, l'una accanto all'altra, quindi ricoperte di terreno, su cui venivano adagiate altre salme. Un cronista dell'epoca, tale Marchionno di Coppo Stefani, così descriveva la sepoltura: "A suolo a suolo con poca terra, come si minestrasse lasagne a fornire di formaggio". Quindi a Firenze nel 1348 le lasagne erano servite disposte a strati, spargendo il condimento strato a strato, ed era pratica tanto comune da venire scelta per spiegare qualcosa d'altro.

In tal modo credo possa considerarsi dimostrato che la presenza in Italia di lasagne, sia come formato di pasta e a maggior ragione come preparazione elaborata, è anteriore alla sua prima comparsa in Inghilterra; resta invece aperta la questione del terzo punto, se l'origine del termine

lasagna sia o meno italiana. I Romani conoscevano le “lagana” (singolare “laganum”), di cui ci parla Orazio; “lagane” e “laganelle” sono termini ancora presenti nel Meridione d’Italia per indicare alcune varietà di pasta tirata; e il matterello viene chiamato anche “laganaturò”, poiché serve a stendere la pasta per ricavarne appunto lagane e laganelle. Molti sono perciò convinti che col passare dei secoli la parola lagana si sia trasformata in lasagna, attraverso il latino “lasana”. Ma a questa conclusione semplicistica si sono opposti i glottologi, che, in base alle regole della loro scienza, ritengono impossibile l’evoluzione da “lagana” a “lasagna”.

Quasi cinquant’anni fa, partendo

dal dato che, all’epoca delle Crociate, in Oriente erano comuni dei dolci di pasta di mandorla chiamati in arabo-persiano “lawsinag”, di forma romboidale, fu ipotizzato che i cavalieri francesi e inglesi avrebbero utilizzato il termine per indicare altre cose che avessero tale forma, così in araldica sarebbe stato introdotto il neologismo francese “losange” per indicare i blasoni a forma di rombo o di losanga. In inglese la parola araba sarebbe stata trasformata in “loseyn”. Questa etimologia del francese “losange”, da cui l’italiano “losanga”, è accettata da molti. Molti anni dopo, da parte di altri autori fu sostenuto che il francese “losange” sarebbe passato anche in cucina per

indicare le strisce di pasta che evidentemente all’epoca non erano rettangolari, ma romboidali. Secondo quest’interpretazione il nome “lasagna” (ma non il manufatto) deriverebbe dalla Francia e solo per una coincidenza ricorderebbe alla lontana la parola “lagana”.

La precedente ipotesi, poiché si tratta soltanto di un’ipotesi, ha trovato sostenitori dapprima in Francia e recentemente anche in Italia, ma l’etimologia di “lasagna” è ancora incerta. Molti anni or sono Alfredo Panzini suggerì che derivasse dal latino “lasanum” = pentola, attraverso un ipotetico “lasania”, cibo cotto in quel tipo di pentola.

See International Summary page 70

VIAGGIO TRA I CIBI BAROCCHI

Dopo il successo ottenuto con il recente convegno di studi “Il ritorno di Pitagora”, in cui cibo, musica ed elementi di civiltà hanno offerto a un pubblico, quanto mai colto e partecipativo, momenti di rara suggestione nel segno della cultura, in una miscellanea di suoni, colori e sapori, l’Accademia Italiana della Cucina di Calabria ha programmato per il 2004 una serie di incontri culturali tematici con l’arte, la musica e le tradizioni della tavola, in collaborazione con la Provincia di Roma (Assessorato all’Agricoltura e all’alimentazione), l’Ardis di Catanzaro (Agenzia regionale diritto alla studio universitario), la società “Dante Alighieri” e la società “Beethoven” di Crotone. A promuovere l’interessante iniziativa è stata Adriana Liguori Proto, Coordinatrice regionale dell’Accademia, appassionata divulgatrice delle antiche tradizioni della tavola che, in occasione della festa conviviale degli auguri per il nascente 2004, ha presentato ai numerosi ospiti intervenuti, tra cui diverse personalità istituzionali, il primo degli eventi culturali programmati, incentrato sui fasti dell’epoca barocca. L’incontro accademico è stato aperto da un concerto di musica classica per voce e pianoforte ispirato al fantasioso barocco e alle evanescenti armonie del Novecento (eseguito mirabilmente dal mezzosoprano Rosa Perulli e dal pianista Luca Marchetti) nella chiesa di San Giuseppe (Crotone): un affascinante recital di brani tratti da opere di celebri compositori, quali Wagner, Brahms, Bellini e Strauss. La manifestazione è, poi, proseguita nel Salone dei Banchetti dell’hotel ristorante “Lido degli Scogli”, arredato per l’occasione con decorazioni barocche e prezio-

si oggetti da tavola affinché ci si potesse immergere nell’ascolto dell’interessante conferenza sul tema “I fasti del banchetto barocco e i suoi influssi nel tempo”, condotta e illustrata magnificamente dall’Accademica June di Schino, che ha deliziato il pubblico proponendo immagini di fastosi banchetti barocchi, all’insegna della bellezza delle imbandigioni dal punto di vista scenografico. Le gigantografie presentate e analizzate nel corso della conferenza erano state tratte dagli ultimi suoi libri: “Viaggio di papa Innocenzo XII da Roma a Nettuno l’anno 1687” e “Tre banchetti in onore di Cristina di Svezia”, quest’ultimo, per volontà del re di Svezia, tradotto in lingua svedese. I conviti barocchi, ha spiegato June di Schino, erano realizzati con tale larghezza di mezzi da essere oggetto di menzione da parte dei cronisti, degli artisti e degli storici dell’epoca.

Seguendo i dettami di un menu di quel tempo (notevolmente ridimensionato nel numero delle portate), i maestri di cucina del ristorante “Lido degli Scogli”, Enzo Sposato e Antonio Martino, hanno preparato deliziose polpettine di cappone in brodetto di erbe finissime; pasticcio di maccheroni in crosta con fegatelli d’oca selvatica; bocconcini di fagiano in salsa di melangoli; entremets di bieta, carciofi ripieni e lattughe e per finire in dolcezze: cassata alla siciliana, fiori di mandorle zuccherati, semi di finocchio confettati, sorbetto di mandarino e cornucopie di agrumi di Calabria, meritando il plauso degli esperti del gusto, anche per il felice accostamento alle vivande dei Vini di Ciro, di storica origine e riconosciuta eccellenza. (Adriana Liguori Proto)