

ACCADEMIA DELLA CUCINA

La cultura alimentare novarese

• Delzoppo a pagina 2



LIBRO Accademia della cucina

La cultura alimentare novarese

Oscar Wilde scriveva “Detesto coloro che non prendono il cibo sul serio: sono troppo superficiali”. La delegazione di **Novara dell'Accademia italiana della cucina** il cibo lo prende molto seriamente e lo ha dimostrato con la presentazione del volume “**Novara** e la sua terra agricoltura, cultura e tradizione alimentare dal XVII al XVIII secolo”. Un'opera letteraria che è il naturale seguito del primo volume, uscito nel 2016, dal titolo “Il Marchesato di **Novara**. Feudo silenzioso” che illustrava la storia enogastronomica novarese nel secolo precedente, sotto i Farnese.

La presentazione del nuovo volume si è svolta a Palazzo Bellini nella sede storica del Banco Popolare di **Novara** nella Sala degli specchi.

A moderare l'incontro Piero Spaini, delegato di **Novara** dell'Accademia, che ha curato il coordinamento dei lavori con gli autori e l'organizzazione dell'evento. Spaini è entrato a far parte dell'Accademia nel 1982 e lo scorso anno ha compiuto il quarantesimo di aderente al sodalizio. A presentare il volume è stato il professor Giancarlo Avanzi, magnifico rettore di Università del Piemonte Orientale, cultore delle tradizioni culinarie del territorio (lo ricordiamo anni fa, responsabile della condotta novarese di Slow Food).

Il libro curato da Tangram, stampato da Italgrafica, è stato realizzato da: Elisabetta Cocito, storica della cucina, direttore Centro Studi Piemonte, segretario del Centro Studi “Marenghi” **dell'Accademia italiana della cucina**; Giancarlo Andenna, Accademico dei Lincei, già ordinario dell'Università Cattolica di Milano e ora professore emerito di Storia medievale; Susanna Borlandelli docente di Storia dell'arte e autrice di studi e saggi sul patrimonio artistico del Novarese, del Cusio, della Valsesia; Giampietro Monreale cultore di storie economiche sociali del Novarese, autore di “Novaria alimentaris”, pietra fondamentale per il recupero della salvaguardia delle tradizioni alimentari del territorio; Flavio Dusio membro **dell'Accademia italiana della cucina**, medico specializzato in igiene, medicina preventiva, alimentazione dietetica; Remigio Bazzano, autore di gran parte delle immagini presenti nel libro già consulente fotografico e produttore di spot pubblicitario per l'istituto geografico De Agostini. Dopo il saluto delle autorità, il presidente della Fondazione BpN, padrone di casa, Franco Zanetta, l'assessore al Comune di **Novara** Luca Piantanida e il questore Alessandra Faranda Cordella, ha avuto luogo la relazione del magnifico Ret-

tore, al termine della quale sono intervenuti gli autori.

Il professor Avanzi nel presentare il volume ha evidenziato alcuni parti dell'attento e meticoloso lavoro. Ad esempio il ritrovamento di un raro trattato di cucina spagnola custodito nella biblioteca del seminario di **Novara** dal titolo “Arte de cozina. pasteleria, vizcocheria y contueria” del cuoco della Corte regia Francisco Martinez Montino stampato a Madrid nel 1611 e rieditato più volte. L'edizione di **Novara** reca la data 1637. In merito al ricettario iberico il professor Andenna ha poi aggiunto «che si tratta dell'unica traccia lasciata dagli spagnoli nella gastronomia novarese. vi sono influssi spagnoli nella nostra cucina».

Avanzi si è soffermato su altri aspetti collegati al tema del cibo ma con valenza storica più ampia. Ad esempio come quello preso in considerazione dagli autori fu un periodo tra i più freddi della storia, quasi una piccola era glaciale. L'inverno del 1709 fu talmente rigido che morirono gli olivi coltivati sulle sponde dei laghi Maggiore e d'Orta.

Interessante gli aspetti legati alla produzione dei prodotti agricoli alimentari. Un esempio: i fittavoli che si assumevano, pagando “in moneta sonante” ai nobili, la gestione integrale delle vaste proprietà. Per guadagnare puntarono su

colture che impiegavano poca manodopera, quali le marcite e le risaie. I fittavoli inoltre lottarono per anni contro i precedenti lavoratori delle grandi proprietà: i massari, che avevano piccole porzioni affittate dai nobili. I massari erano tendenzialmente conservatori, contrari a trasformare la loro terra affittata in risaia o in cultura foraggiera perché tali innovazioni gli avrebbero trasformati in braccianti. Nella logica sociale del periodo i massari dovevano sparire e i fittavoli misero in atto questa soluzione, aumentando la gestione ormai capitalistica delle terre fondata sulla produzione di riso e sull'allevamento del bestiame con la vendita al mercato dei prodotti caseari come il burro, i formaggi poi anche le carni, le pelli. Si moltiplicarono gli introiti economici sulla stessa quantità di terre che un tempo rendevano poco. La risaia si diffuse attorno alla città, a sud e nella zona occidentale verso Mosezzo, Biandrate, Castelbeltrame, Cameriano, Ponzana e Orfengo perché impiegava pochissima manodopera concentrata in brevi momenti dell'anno, quali la semina, il trapianto, la monda e il raccolto. Per queste semplici ma pesantissime operazioni fu usata manodopera straniera. Si spopolarono diversi borghi per il venire meno delle possibilità di avere un lavoro re-

munerativo per la famiglia e per i figli. Il libro offre altre curiosità. Ad esempio il 7 maggio 1649 a Borgomanero vi fu un pranzo organizzato per la visita del vescovo Antonio Tornielli. Il ritrovamento di una lista della spesa e delle portate a tavola riserva molte scoperte su come e cosa mangiavano i ceti più abbienti. A partire dai dolci, serviti come colazione tarda pre-pasto, formata da "mostazzini, navette, ova fresche, biscottini da **Novara**". Il vero pranzo iniziava dagli antipasti formati da 6 lingue salate, da 2 tartarine salate e da 12 salami cremonesi, per poi passare alle carni, che erano "10 capretti buoni e belli", un vitello, 15 paia di "picchioni", 5 paia di capponi e carne di manzo "buona secondo l'occasione". Seguivano poi le portate di selvaggina: procedute da quattro

dozzine di ostriche, 10 paia di pollastri, "permigoni" e quaglie infine tre "polini". Si passava poi ai formaggi a partire da quelli molli dove primeggiavano 12 robioli di Galliate per poi passare allo "sbrindesi", probabilmente simile allo Sbrinz attuale, poi il formaggio d'Antrona, il formaggio piacentino e infine il formaggio "casarengo". Pochissimo la verdura quattro dozzine di artichiocchi (carciofi) carciofi, asparagi, 24 limoni quattro dozzine di "naranzi, pome e pere da cuocere" e ancora ben dieci libbre di canditi, cinque libbre "di persigate" e cinque libbre di confetti. Non mancavano le spezie: una libbra di pepe, mezza libbra di "zalfraio", cinamomo, polvere di garofoli e garofoli interi, ughette, noce moscata, pasta di marzapano e uova" ma vi era anche da acquistare "bu-

tirro fresco" il pane fatto apposta alla "grenola del più fine" e per chiudere sale bianco farina di frumento per ogni bisogno una libera di farina di riso; per bere ovviamente non mancava il vino rosso buono e vino bianco. Sono però diverse le liste di banchetti o della spesa che nel volume forniscono uno spaccato delle tradizioni alimentari dell'epoca. Altra curiosità: il libro ribadisce come, quando i lavoratori risicoli iniziarono a ricevere una certa quantità del cereale in cucina nel solo modo che conoscevano, sostituendolo al panico, altro cereale, conservando però la preparazione con i "fagioli dell'occhio" prima e con quelli americani dopo, mantenendo il nome della pietanza, la paniscia. Nel libro si trovano poi altri interessanti aspetti legati alla so-

cietà del tempo. Ad esempio il fabbisogno di calorie per chi lavorava nelle campagne e gli alimenti che le fornivano.

Altro aspetto poco conosciuto, quello relativo alla pesca, con i paesi del contado novarese affacciati sul Ticino fonte di approvvigionamento.

Vengono evidenziati nel volume anche gli aspetti medici legati all'alimentazione. Altro importante contributo storico l'analisi delle fonti iconografiche. Ad esempio la riproduzione di alimenti nella pittura dell'epoca, nelle raffigurazioni dell'Ultima cena.

Un lavoro di alto livello che si aggiunge al precedente e invoglia i lettori ad attendere il seguito, quello riguardante i secoli successivi, che, come è stato annunciato, è già in cantiere.

• m.d



NOVARA Da sinistra Flavio Dusio, Elisabetta Cocito, Giancarlo Avanzi, Giampietro Morreale, Susanna Borlandelli, Remigio Bazzano, Giancarlo Andenna; sotto Giancarlo Avanzi e Piero Spaini; il pubblico con le autorità (foto Tosi)



Un'opera letteraria che è il naturale proseguimento del primo volume, uscito nel 2016 e avrà un seguito