

STORIA E CULTURA

Metalli in tavola

*Dall'antichità a oggi le proprietà di oro, argento, rame...
Un incrocio tra superstizione e scienza che ha seguito l'uomo*

di Giovanni Ballarini



Prima ancora che si scoprisse che diversi metalli erano necessari per una corretta nutrizione (ad esempio,

ferro, rame, zinco, cromo), nel tempo passato si riteneva che alcuni metalli disponessero di caratteristiche particolari, che potevano essere usate anche in cucina, soprattutto dai ricchi. Tra i metalli più importanti vi erano l'oro, l'argento ed il rame.

L'oro, metallo nobile ed insidabile, poteva risanare e rendere incorruttibile, se portato sul corpo o se introdotto con gli alimenti. Il mito dell'incorruttibilità aurea trovava concretezza nel suo rapporto con il sole e con l'oro potabile che gli alchimisti preparavano per i loro nobili signori. Per assimilazione, o simpatia, ogni colore aureo partecipava delle virtù salvifiche dell'oro e del sole, in modo particolare se era portato da cibi ricchi e carichi di valenze simboliche, come l'uovo ed il fiore dal quale si ricavava lo zafferano.

La cucina dell'oro è presente in uno dei più antichi ricettari italiani, quello attribuito all'imperatore Federico II di Svevia (un buongustaio che amava i piaceri della vita e che per ciò fu tacciato dal clero di essere un miscredente "goloso", ma che aveva una precisa idea del confine tra la generica ingordigia e la sapiente capacità di creare e degustare, tanto da divenire il mecenate della tradizione

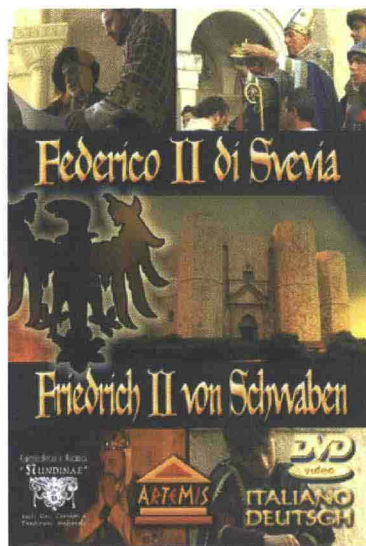
culinaria italiana, Ndr), in cui l'oro, nascosto dentro la pasta, è indicato per la cura d'ogni tipo d'infermità. Ecco, di seguito, la sua interessante ricetta. *"De auro ponendo in pastillo: contra quasdam infirmitates, ponitur aurum pro divitibus in omnibus cibariis. Et quando ponitur in pastillo, debet fieri secrete, ne forte pastillum per fornarium cambietur. In eodem pastillo, potes ponere diversas aves diversimode impletas, unam de viridi colore, aliam de croco, aliam de albo, aliam de camelino, pro bene placito voluntatis tue⁽¹⁾".* In un facile latino, la ricetta prescrive di combattere ogni sorta d'infermità, ponendo una moneta d'oro in un poco di pasta senza farsi

accorgere dal fornaio, che potrebbe rubarla. In modo analogo, vi era la consuetudine di far cuocere in sapore i fiorini d'oro o di friggerli avvolti nella pastella e di sputarli, ricuperandoli!, dopo averli succhiati.

Se i ricchi avevano l'oro, l'uovo era l'oro dei poveri, amato ed usato largamente, che per lungo tempo ha caratterizzato la cucina tradizionale, con delle lunghe e variate serie di ricette, oggi in gran parte in disuso od eseguite dimenticando il significato mitico che le sosteneva, ad iniziare dal celebre zabaione dolce, ma che ben s'accoppia al salato e fa parte della classica gastronomia rinascimentale. In tal senso, una ricetta giunta fino a noi è quella dello zampone o cotechino (salato) accompagnato dallo zabaione (dolce).

Più vicino a noi, all'inizio dell'Ottocento, Vincenzo Agnoletti⁽²⁾, il cuoco di Maria Luigia Duchessa di Parma, tramanda la ricetta dello "Zabaglione in gattò": *"Sbattete venti rossi d'uova con una libbra di zucchero, e quindi uniteci una bottiglia di vino di Cipro, o di malaga, versatelo dentro una cazzarola imbutirata, e fatelo cuocere a bagno maria; indi servitelo caldo, o freddo a piacere. Questa composizione si può far cuocere a bagno maria, e servirla nelle chicchere medesime come le creme all'acqua, ed altre".*

Importanti erano anche i cibi con il colore dell'oro o soltanto "indorati". Un tipico piatto con il colore dell'oro, ad esempio, era il riso giallo alla milanese, nel quale il colore dell'oro era ottenuto con l'aggiunta di zafferano; non è certamente un caso che Gualtiero Marchesi, presentando la sua



La copertina di un DVD con il racconto della vita di Federico II di Svevia, spesso interpretato come un precursore del principe rinascimentale, illuminato, mecenate, amante della cultura e dell'arte.

versione della ricetta tradizionale, vi abbia aggiunto una sottilissima foglia d'oro zecchino. Un'ampia serie di ricette che ricorrono alla doratura, e disponibile anche per i non ricchi, è costituita dai cibi impanati, indorati nell'uovo e fritti. Oltre l'oro, tra gli altri metalli che avevano un ruolo in cucina, l'argento era ritenuto capace di svelare e di contrastare i veleni; per questo motivo sino a pochi decenni fa era ancora viva la tradizione di porre nel tegame, dove si cocevano i funghi, una moneta d'argento (prima dell'ultima guerra mondiale si usava una moneta da cinque lire, nota anche come "scudo" o come "piccione" perché aveva impresso l'immagine di un'aquila: se la moneta fosse divenuta nera, i funghi erano velenosi, men-

tre se fosse rimasta lucida e brillante i funghi non erano pericolosi. La prova era assolutamente inconsistente, anche se l'annerimento dell'argento avrebbe potuto segnalare la presenza di solfuri, certamente non innocui. Un ruolo ambivalente aveva il rame: da un lato si riteneva che si sarebbe potuto conservare un pezzo di carne conficcandovi un lungo e spesso chiodo di rame, così da poter sfruttare le supposte attività antifermentative di questo metallo; d'altro canto si pensava che la permanenza di cibi in tegami di rame non stagnato potesse generare il pericoloso verderame, un evento da collegare più all'alterazione del cibo che non ad un'azione diretta del rame.

Oggi, nell'uso medicale dei me-

talli, bisogna aggiungere anche quello del ferro, il cui utilizzo quale antianemico è giunto fin ai nostri giorni, sia pure supportato da precise conoscenze scientifiche e non più magiche o mistiche.

Prof. Giovanni Ballarini
Università degli Studi di Parma

Note bibliografiche

1. MARTELLOTTI A., *I ricettari di Federico II - Dal "Meridionale" al "Liber de coquina"* - Leo S., **Olschki**, Firenze, 2005.
2. AGNOLETTI V., *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno* - Tipografia Nobili, Pesaro, 1832/1834 - Riproduzione anastatica, A. Forni, Bologna, 1983, nel Tomo II (pag. 144).

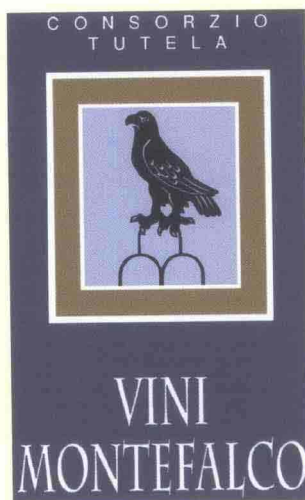
Il grande critico Luca Maroni mette il Sagrantino nell'Olimpo dei grandi vini italiani: "Ma si investe poco in comunicazione"

Il Consorzio di tutela lancia il primo Sagrantino Day International, una degustazione "globale" per centinaia di sommelier europei e Usa

«Non esiste un'altra denominazione italiana che abbia una media organolettica così alta tra quelle da me valutate finora». Lo ha dichiarato il famoso critico di vino Luca Maroni parlando del Sagrantino di Montefalco Docc, che è stato presentato lo scorso 21 settembre alla stampa e agli operatori nella sala del comune umbro, alla presenza del presidente del Consorzio di tutela Vini Montefalco, Lodovico Mattoni, dell'assessore all'Agricoltura della regione, Carlo Liviantoni, del sindaco Valentino Valentini, dell'enologo agronomo Stefano Chioccioli.

Secondo Luca Maroni il Sagrantino è in una posizione di *leadership* nella gerarchia dei vini di gamma alta, una denominazione di vertice. «Non c'è altra docg in Italia — ha sottolineato il critico — con queste performance, con una capacità di eccellere che non è appannaggio di pochi, ma ben distribuita sul territorio. Anche le aziende che entrano sul mercato per la prima volta con il Sagrantino lo fanno con standard di qualità molto elevati».

Un vino di grandi profumi, secondo Maroni, con un livello di acidità fissa di mezzo punto di grammo/litro più alto, un vino molto espressivo, con una grande ricchezza di polifenoli e antociani, grandi profumi,



molto pulito, insomma "un fuoriclasse assoluto". E questo, ha sottolineato sempre Maroni, è il risultato di intenti e investimenti di persone che hanno dato l'anima e il portafoglio, mettendo in pratica una "qualità attualizzata, grazie a un lavoro di sistema".

«Tuttavia — ha puntualizzato Maroni — bisogna aprire la fase di comunicazione e di investimenti per far conoscere meglio questo vino, soprattutto all'estero. Non è possibile che per ogni bottiglia prodotta vengano spesi appena 0,05 €, l'equivalente delle vecchie 100 lire».

Il Consorzio di tutela Vini Montefalco, apprezzando molto l'intervento di Maroni, ha sottolineato i nuovi

sforzi e investimenti che vanno proprio nella direzione indicata dal critico. La novità principale del nuovo piano di comunicazione è rappresentata dal *Sagrantino Day International*, una grande degustazione "globale" riservata ai sommelier internazionali dell'AIS, che ad aprile 2008 si svolgerà in contemporanea in 20 grandi città italiane e in 4 metropoli di Gran Bretagna, Germania, Belgio e Stati Uniti. Un'uscita in grande stile per il Sagrantino di Montefalco che dai confini dell'Umbria aspira a diventare un "brand di territorio" conosciuto in tutto il mondo.