

## CULTURA POPOLARE



di BIANCA TRAGNI

Il presidente francese Nicolas Sarkozy chiederà all'Unesco di riconoscere come patrimonio immateriale dell'umanità la gastronomia francese in quanto, secondo lui, è la migliore del mondo. Questa sua dichiarazione, fatta al Salone dell'Agricoltura di Parigi, è l'ultimo degli interventi «sovrani» nella storia della cucina francese che ne è costellata. Interventi di carattere politico, cioè diretti a esaltare l'identità e la *grandeur* della propria patria; e interventi di carattere materiale diretti a sostenere i prodotti del proprio Regno e a estenderne il consumo presso i sudditi.

Da Enrico IV (1553-1610) che come re di Francia («Parigi val bene una messa!») decretò che tutti i francesi dovessero la domenica mangiare «da poule au pot», il suo piatto preferito; al Re Sole Luigi XIV (1638-1715) ai cui gusti (o alle sue emorroidi?) si fa risalire l'uso di triturare e passare i cibi, dal potage alle salse varie: l'elenco sarebbe molto lungo. Esso dà il senso di una continuità, di una volontà, di una coerenza e quindi eccellenza raggiunta da quella cultura gastronomica grazie alla monarchia e quindi all'unità dello Stato.

Da noi, che invece non abbiamo una storia unitaria così lunga e una monarchia così gloriosa, la gastronomia è soprattutto regionale, più vicina alla cultura contadina che a quella nobiliare. Quindi anche la nostra cucina è segno della nostra frammentazione politica. Eppure ci fu un tempo in cui qualcuno, cercando di unificare i suoi Regni, fra cui l'intera Italia, dette le prime direttive scritte sul modo di cucinare piatti gustosi e salutari. Costui, incredibile ma vero, fu Federico II, il re di Sicilia e Puer Apuliae, che era anche re di Germania, Gerusalemme, Arles ecc. Anche il suo internazionalismo si trova nelle sue ricette, quasi a prefigurare una unità gastronomica d'Europa, al di là dell'ipoteca araba che nel Medioevo dominava.

Che la cultura scientifico-edonistica dello Svevo sia all'origine della gastronomia italiana è una scoperta recente fatta non da un gastronomo, ma da una filologa e paleografa, la prof.ssa Anna Martellotti dell'Università di

## La cucina francese? Copiata da quella meridionale di Federico di Svevia

suo antenato in un testo precedente, da lei rinvenuto nella Biblioteca Vaticana, dove i riferimenti all'Imperatore sono espliciti oltre che impliciti.

Scrive la studiosa: «Il Liber de coquina, scritto in un gradevole latino parlato intessuto di volgarismi (cioè italiano *n.d.r.*), descrive le preparazioni più svariate, dalle semplici minestre di verdure e dai purè di legumi ai brodetti speziati e colorati, alle salse per i differenti tipi di carne, alle specialità ittiche, a una sventagliata di torte portentose ed esorbitanti». Già l'impianto rigoroso, logico e scientifico fa pensare alla mente di un grande; poi ci sono i riferimenti precisi. Eccone alcuni: cavoli verdi all'uso dell'imperatore, torta di re Manfredi di fave fresche, frittelle da imperatore magnifiche (fette di formaggio passate in albume a neve, fritte e cosparse di pinoli) ecc.

Ebbene tutto questo e molt'altro ancora, sconfitti gli Svevi dagli Angioini, passò alla corte di questi e poi in Francia attraverso il duca di Berry la cui copia del ricettario si trova nella Biblioteca Nazionale di Parigi, testo finora considerato il più antico scritto di cucina italo-francese. Insomma i vincitori, oltre ad appropriarsi del regno e di tutte le ricchezze meridionali di Federico II, si appropriarono anche della sua gastronomia e la fecero... francese: con buona pace di Sarkozy. A noi non restò che la cucina povera dei contadini in cui però ogni tanto brilla una gemma di quel primo ricettario Imperiale: la scapece di Nardò, il biancomangiare di Altamura, i ciciri e trya di Lecce, il vincotto che condisce le cartellate pugliesi, così via. Segno che l'imperatore è ancora fra noi, sulle nostre mense!

biancatragni@virgilio.it

www.biancatragni.it

