

GIOVANNI BALLARINI

---

# LA CUCINA DEI NUMERI PRIMI

E LE BRICIOLE DI SAPERE DIVENTANO LIBRO

Prefazione di Massimo Montanari



ORME | TARKA



cucine

volumi già pubblicati nella stessa collana:

*Guida alla grande cucina* di Auguste Escoffier  
*Benedetta patata* di Salvatore Marchese  
*Cucina vegetariana indiana* di Jack Santa Maria  
*L'arte di utilizzare gli avanzi* di Olindo Guerrini  
*Cucina vegetariana cinese* di Jack Santa Maria  
*La cucina russa* di Donatella Possamai

volumi già pubblicati nella collana “cucine del territorio”, diretta da Franco Muzzio:

*La cucina abruzzese dei trabocchi*, di Maria Teresa Olivieri  
*La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan  
*La cucina aretina*, di Guido Gianni  
*La cucina bresciana*, di Marino Marini  
*La cucina dei Genovesi*, di Paolo Lingua  
*La cucina del Parco del Delta*, di Graziano Pozzetto  
*La cucina della Terra di Bari*, di Luigi Sada  
*La cucina della Toscana*, di Italo L. Arieti  
*La cucina della Valle d'Aosta*, di Salvatore Marchese  
*La cucina delle Murge*, di Maria Pignatelli Ferrante  
*La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, di Giovanni Gorla  
*La cucina ferrarese*, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta  
*La cucina fiorentina*, di Aldo Santini  
*La cucina istriana*, di Mady Fast  
*La cucina livornese*, di Aldo Santini  
*La cucina maremmana*, di Aldo Santini  
*La cucina modenese*, di Sandro Bellei  
*La cucina padovana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina picena*, di Beatrice Muzi e Allan Evans  
*La cucina reggiana*, di M. A. Iori Galluzzi, N. Iori  
*La cucina trapanese e delle isole*, di Giacomo Pilati e Alba Allotta  
*La cucina trevigiana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina vicentina*, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta  
*Le cucine di Parma*, di Marino Marini  
*Le cucine di Romagna*, di Graziano Pozzetto  
*Mangiare triestino*, di Mady Fast

Giovanni Ballarini

# La cucina dei numeri primi

E le briciole di sapere  
diventano libro

Prefazione di Massimo Montanari

Revisione e cura di Benedetta Aleotti

**ORME TARKA**

Giovanni Ballarini

*La cucina dei numeri primi*

Tutti i diritti riservati

Prima edizione: febbraio 2014

© 2014 Lit Edizioni s.r.l.

Orme è un marchio di Lit Edizioni s.r.l.

Sede operativa: Via Isonzo 34, 00198 Roma

Tel. 06.8412007 – fax 06.85865742

(su licenza di Tarka/Fattoria del Mare s.a.s. di Franco Muzzio)

[www.ormebooks.it](http://www.ormebooks.it)

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Stampa

PDE Spa presso lo stabilimento di

LegoDigit Srl – Lavis (TN)

per conto di Lit Edizioni Srl

Largo Giacomo Matteotti 1

Castel Gandolfo (RM)

# Indice

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Prefazione <i>di Massimo Montanari</i>                  | 1  |
| L'importanza delle briciole                             | 1  |
| La forza vitale                                         | 3  |
| Carlo Magno e la nobiltà delle carni                    | 3  |
| La cucina dei numeri primi                              | 5  |
| Prosciutto e melone                                     | 8  |
| Brodo ristoratore                                       | 10 |
| San Francesco era vegetariano?                          | 13 |
| Tutto fa brodo                                          | 15 |
| Glorie e miserie dei dadi per brodo                     | 18 |
| Il senso della cottura                                  | 21 |
| Acqua di pozzo, erba cruda e donna nuda uccidono l'uomo | 21 |
| Carne, del crudo e del cotto                            | 23 |
| Gobbetti e latte bruciato                               | 25 |
| La cucina dei segni                                     | 29 |
| Angioletti maschi piacentini                            | 29 |
| I fagioli del re Franceschiello                         | 31 |
| Carne divina                                            | 32 |
| Bere sangue                                             | 35 |
| Fave e ossa dei morti                                   | 36 |
| Funghi magici                                           | 40 |
| Tartufi misteriosi                                      | 42 |
| Patata demoniaca                                        | 45 |
| Latte e vino fan veleno                                 | 49 |
| Mozzarelle blu, polenta porporina e ostie sanguinanti   | 51 |
| Sant'Antonio non mangia il maiale                       | 53 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| La cucina delle parole                | 57 |
| Porchetta e altre parole sporche      | 57 |
| Carne dei tetti e carni segrete       | 59 |
| Cavoli a merenda                      | 62 |
| Chi legge cartello non mangia vitello | 64 |
| Misericordia e nobiltà delle polpette | 65 |
| Venerdì: baccalà                      | 67 |
| Le faglie non sono carne              | 68 |
| Il formaggio parmigiano è di Parma?   | 70 |
| Le parmigiane non fanno la parmigiana | 72 |
| Maria del bagnomaria                  | 74 |
| Norcini o mazén?                      | 76 |
| Ossimoro del caffè d'orzo             | 77 |
| Salame ma non stupido                 | 78 |
| Cotto o crudo, ma che sia coscia      | 80 |
| Se il cappone perde una P             | 81 |
| Gabriele D'Annunzio e il tramezzino   | 83 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| La cucina dei sensi    | 87 |
| I suoni del ragù       | 87 |
| Mangiare in bianco     | 89 |
| Il colore della trippa | 91 |
| Sapore di sale         | 93 |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| La ricerca delle origini           | 97  |
| Chi uccise il pavone a tavola?     | 97  |
| Salumi d'Italia                    | 98  |
| Il foie gras non è francese        | 102 |
| Lumache francesi o lombarde?       | 104 |
| Pasta alla Nicolò Paganini         | 108 |
| Il sugo della cucina povera        | 110 |
| L'olio d'oliva non era un alimento | 112 |
| Fritto italiano eredità greca      | 113 |
| Gli gnocchi, lo gnocco e la gnocca | 116 |
| Tigelle e lasagne dell'imperatore  | 119 |
| Uova del bagno e san Valentino     | 122 |

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Complementi della cucina                   | 125     |
| La fabbrica del ghiaccio                   | 125     |
| Cibi da strada                             | 127     |
| Invenzione della forchetta                 | 129     |
| Matterello dei Celti o dei Longobardi?     | 133     |
| Metalli in tavola                          | 135     |
| Ferro in cucina e posate da pesce          | 137     |
| Servizio all'italiana, servizio alla russa | 139     |
| Menù, un libretto d'opera                  | 141     |
| I tovaglioli di Leonardo Da Vinci          | 144     |
| <br>Altri libri dell'autore                | <br>147 |
| <br>L'autore                               | <br>149 |





# Prefazione

## L'importanza delle briciole

Un testo monastico del VI secolo, originario dell'Italia centro-meridionale, chiamato *Regola del Maestro* perché contiene prescrizioni e consigli attribuiti a un anonimo Magister, fra le varie disposizioni di tipo alimentare ne include una sulle *micae panis*, le briciole che alla fine di ogni pasto rimangono sulla tavola. I monaci – si raccomanda – le raccolgano con cura, conservandole in un vaso. Ogni settimana, il sabato sera, le mettano in padella con un po' di uova e farina e ne facciano una piccola torta da mangiare tutti insieme, rendendo grazie a Dio prima dell'ultima coppa di bevanda calda che conclude la giornata.

L'immagine delle briciole che si trasformano in torta mi sembra una metafora adatta a introdurre questo libro, al solito arguto e divertente, dell'amico Giovanni Ballarini. I piccoli testi che lo compongono sono come le briciole di un pensiero fervido, che legge, ascolta, riflette, annota. Una per una, sembrano piccole cose. Ma non disperdetele. Legatele insieme con un po' di uova e farina, istituendo connessioni fra una pagina e l'altra, l'una e l'altra miniatura, l'una e l'altra suggestione: ne uscirà una vivanda gustosa, un quadro d'insieme di cui apprezzeremo la piacevolezza, accompagnandola con la bevanda calda dell'intelletto, ragionando insieme, una volta ancora, sui mille segreti della cultura del cibo.

*Massimo Montanari*



# La forza vitale

## Carlo Magno e la nobiltà delle carni

Oltre a un'ineliminabile dimensione religiosa, di cui parlerò più avanti, la carne ha anche un importante ruolo sociale.

Carlo Magno che cosa mangiava? Il monaco Alcuino che regole alimentari gli dava? A queste domande possiamo rispondere perché il biografo Eginardo nella sua *Vita Karoli* ci ha lasciato molte e precise indicazioni, come pure Alcuino nel suo *De virtutibus et vitiis liber*.

Carlo Magno, a modo suo, da Eginardo era presentato come un moderato, in quanto a tavola si faceva servire soltanto quattro portate, oltre alla carne arrostita, suo cibo preferito.

Quella di essere un forte mangiatore di carne era considerata una dote qualificante della nobiltà guerriera altomedievale: quando Adelchi, figlio del re longobardo Desiderio, sconfitto da Carlo Magno, s'introduce in incognito alla mensa del vincitore a Pavia, si fa notare quale poderoso mangiatore di carni e soprattutto di midollo degli ossi di cervi, orsi e bufali. "Mangiando come un leone che divorì la preda", Adelchi viene riconosciuto come un fortissimo soldato e con la sua virilità alimentare insinua timore e sospetto nel re.

Per un nobile, d'altro canto, rinunciare alla carne è motivo di profonda umiliazione, anzi la maggiore delle punizioni che viene imposta dal potere civile e che è stata poi imitata da quello ecclesiastico. Astenersi dalla carne, volontariamente o per imposizione, è una grande, se non la massima penitenza. Mangiar carne non è quindi soltanto una libertà, ma anche un dovere, tanto che il saggio Alcuino deve precisare che il vizio della gola è il peccato di chi si fa preparare cibi più raffinati di quanto richiesto dalle necessità del corpo o dalla qualità della sua persona.

L'alimentazione – scrive Jaques Le Goff – è la prima occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la loro superiorità e il lusso alimentare o l'ostentazione del cibo esprimono un comportamento di classe (e quindi una sorta di dovere sociale).

Se Carlo Magno e tutti i suoi amici o *comites* sono i migliori rappresentanti dell'Europa Carnivora che fondano il Sacro Romano Impero, che cosa accade nell'altro impero Orientale, a Costantinopoli?

Liutprando parlando di Niceforo (963-969), il *rex Graecorum* che si oppone a Ottone I, *rex Francorum*, lo qualifica come un mangiatore soprattutto di vegetali – aglio, cipolle e porri – e questo per un imperatore è giudicato assolutamente riprovevole.

La privazione della carne, sia per motivi civili che religiosi, presuppone l'astensione di ciò che deve essere disponibile e soprattutto abbondante. Di carne, di ogni tipo e soprattutto selvatica, ai tempi di Carlo Magno ve ne è molta, essendo sufficiente andarla a prendere nei vasti territori incolti.

Il più diffuso animale da carne, il cinghiale o maiale selvatico, popola tutta l'Europa.

Un'ordinanza legislativa più tarda di alcuni secoli proibirà la caccia ai contadini, non per via della scarsità della fauna, ma perché tale pratica li avrebbe distolti dal lavoro, a danno della comunità tutta: alla base di un tale provvedimento troviamo una mentalità non molto distante da quella dei tempi di Carlo Magno. In linea con quest'idea i signori sono ben lieti di divertirsi andando a caccia. Quello che può scarseggiare sono i frutti dei campi e soprattutto i cereali (pane) e i frutti (vino), che si ottengono con una coltivazione faticosa che i signori sono felici di evitare, imponendola ai contadini.

Carlo Magno con i suoi Paladini, gli aristocratici e tutta la classe dominante del Sacro Romano Impero, fino alla Curia Romana, sono grandi mangiatori di carne, come sono buoni mangiatori di carne i popolani che vivono nelle campagne tra colto e incolto. Soltanto chi contesta il sistema (diremmo oggi) sposa e propaganda un'alimentazione di rinuncia, mangiando poco, limitando il consumo della carne, privilegiando i vegetali. I legumi significano la continenza della lussuria e la mortificazione della carne e sono alla base di un modello alimentare clericomonastico che non ha mai ricevuto un grande apprezzamento in Europa.

Le rinunce imposte per motivi ideologici, ieri come oggi, soprattutto se di tipo alimentare e se cozzano contro una predisposizione naturale (le specie di ominidi mangiano carne da almeno un milione di anni, se non da ancora più tempo), storicamente non hanno prevalso, e difficilmente prevarranno in futuro.

L'Europa Carnivora di Carlo Magno non solo è ancora presente, ma oggi lo è con una varietà di carni molto maggiore e con una sicurezza un tempo assolutamente non immaginabile.

## La cucina dei numeri primi

Primo fu l'arrosto e poi venne il bollito, sembra abbia affermato il filosofo Aristotele, una preparazione culinaria oggi in eclissi.

Nei tempi andati il bollito era uno dei piatti più ambiti della cucina popolare e tra i più diffusi di quella borghese italiana dove non mancava mai, soprattutto d'inverno, la domenica e le altre feste comandate, in particolare nel settentrione, in associazione al brodo di carne, anche se vi era una certa antinomia tra lessato e bollito. Un buon brodo infatti dà un mediocre lessato, mentre un buon bollito dà un brodo di poco valore. La stessa distinzione di termini tra bollito e lessato pone l'accento su questa non piccola differenza.

Oggi il bollito è un po' dimenticato e maltrattato dalle diete, dalle ideologie vegetariane, con antipatie personali anche nei confronti di alcune sue parti ritenute meno nobili o addirittura spregevoli (come la lingua, il piedino e via dicendo).

Vi è anche un'altra ragione per la decadenza del bollito: la scarsità degli animali con le carni adatte e la limitata disponibilità dei tagli migliori per questa preparazione culinaria. Il bollito tradizionale italiano si otteneva con le carni di un bovino, soprattutto di un bue, cioè di un animale castrato che, dopo essere stato impiegato nel lavoro dei campi o di traino dei carri, era stato mantenuto in stalla e ingrassato a dovere. Vi era anche l'eccellenza dell'animale giovane che non aveva mai lavorato ed era stato soltanto ingrassato: il vitello grasso celebrato fin dall'antichità. Non si dimentichi infine che anche le vacche vecchie, dopo aver più volte figliato, lavorato a lungo e dato latte erano destinate al macello, con carni prevalentemente utilizzate per lessi e bolliti.

Con la scomparsa dei lessi e bolliti, le carni degli animali anziani e soprattutto delle vacche da latte a fine carriera oggi sono destinate allo "spollo" e servono a preparare gli *hamburger*.

Il bollito è un piatto importante nella cultura culinaria italiana del passato, soprattutto settentrionale, dove ogni regione presenta le sue varietà e riti.

Tra questi ultimi non si deve dimenticare che la carne bollita con il suo brodo era indispensabile nel “pranzo funebre” padano. Dopo la morte di un congiunto, in attesa del funerale in chiesa, i parenti e gli amici che arrivavano alla sua casa per le condoglianze, soprattutto d'inverno, erano accolti con una tazza di brodo, un poco di carne bollita e una fetta di pane.

Ora il bollito è un piatto di punta in alcuni ristoranti, e anche rivisitato da diversi grandi cuochi, come Massimo Bottura con il suo *Bollito non Bollito* nel quale i diversi tagli di carne sono cotti in poco liquido sotto vuoto, non a contatto con l'ossigeno, e sono gustati da soli, senza le salse d'accompagnamento. A proposito di questa cottura sotto vuoto, non si dimentichi che già nella bollitura tradizionale la carne non veniva a contatto con l'ossigeno.

Ricordiamo anche che le passate ideologie igieniche alimentari attribuivano alle carni bollite una leggerezza che contrasta la forza e pesantezza di quelle arrostiti.

Nel Medioevo, quando la “carne dei forti” per eccellenza non era quella bovina, ma la selvaggina, Carlo Magno, com'è ricordato dal suo cronista Eginardo e dal monaco Alcuino, anche da vecchio rimase affezionato alla carne arrostita e non si adattò mai al lessò, consigliato dai medici.

Nelle sue tante varietà cinque sono i numeri del bollito e tutti primi: 1 – 2 – 3 – 5 – 7, senza contare le combinazioni più complesse di nove (tre per tre) e di ventuno (tre per sette).

Che il bollito abbia rapporti con i numeri potrebbe non essere casuale, dato che è una preparazione antichissima, strettamente collegata alle scoperte tecniche e scientifiche.

La preminenza dei numeri primi sembra dare al bollito un alone esoterico e magico, come la pentola fumante, o meglio le diverse pentole, dentro cui è realizzato.

Partiamo dal bollito più semplice al più complesso.

Uno – È il bollito più semplice e costituito solo di carne bovina, con particolare riguardo ai tagli anteriori e con l'aggiunta di un osso spugno-

so. Uno è anche il sale grosso che si deve sempre presentare in tavola per condire il bollito di qualsiasi tipo.

Due – Due carni sono necessarie per un bollito un poco più variato: quelle di bovino, sempre con un osso spugnoso, e una gallina, meglio se vecchia.

Tre – Nel bollito di terza, alle carni bovine con l'osso spugnoso e alla gallina vecchia, meglio un cappone, si aggiunge un salame da brodo. Tre sono anche le classiche salse di accompagnamento: bianca (cren, o mostarda), rossa (pomodoro) e verde (prezzemolo con o senza aglio).

Cinque – Il bollito di quinta vede aggiungersi a quello di terza qualche altro taglio, ma solitamente la lingua e la testina di vitello. Possono anche aumentare le salse di complemento, sempre con il sale grosso in tavola.

Sette – È il numero del Gran Bollito Piemontese, nel quale vediamo anche la moltiplicazione del sette per tre: sette tagli nobili, sette ammenicoli, sette bagnetti o salsine.

Anche se vi sono inevitabili varianti, sempre sette e tre volte sette è una regola classica che è sempre osservata.

Tra le combinazioni più diffuse si può citare la seguente.

Sette tagli nobili prevalentemente di bovino: tenerone (dal collo alla coppa), caramella (pancia e costato), muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello da prete.

Sette ammenicoli di animali diversi: lingua, testina, coda, zampetto, gallina, cotechino, rollata.

Sette bagnetti o salsine: verde rustico, verde ricco, cren rosso, mostarda, *cugnà* (tipica mostarda delle Langhe piemontesi), salsa al miele.

A piacere si uniscono i contorni, diversi e fino a sette, a iniziare da patate bianche lesse, purea di patate, spinaci al burro, spinaci con acciuga, cipolle rosse in agrodolce, peperoni in agrodolce, verdure sottoaceto e via dicendo.

La carne va cotta in una o più pentole, con la consuetudine d'immergerla in acqua già bollente, poco salata e aromatizzata con erbe: immancabilmente sedano, cipolla, carota e gambi di prezzemolo, ma anche rosmarino, lauro e aglio. La durata della cottura, a fuoco basso, varia secondo i pezzi e le abitudini.

Non completamente scomparse sono le carni da bollito e non è impossibile ancor oggi trovare ristoranti e trattorie che, soprattutto in Italia



settentrionale e nel periodo invernale, presentano un carrello dei bolliti talvolta perfino superlativo.

Possiamo anche preparare in casa un buon bollito misto, aiutati come siamo dalle moderne attrezzature di cucina.

## Prosciutto e melone

Pane e salame? Grazie no, preferisco salame e frutta, anzi prosciutto con fichi o melone. Combinazioni antiche, mai come oggi moderne. Pane e salume sono una combinazione tradizionale, quasi obbligata quando la ricerca di energia alimentare è prioritaria e l'accoppiata giusta, soprattutto se il pane è integrale e fornisce amidi e fibra, mentre il salume proteine e grassi.

Oggi la combinazione più adatta è frutta e salumi, con molte giustificazioni genetiche e antropologiche, storiche e nutrizionali. La nostra specie è onnivora e con una forte parte carnivora e frugivora. La carne e la frutta sono sempre state tra i cibi più ambiti e ricercati, dalla preistoria ai giorni odierni, perché profondamente inscritti nel nostro DNA alimentare e psicologico.

La storia dei costumi alimentari e della gastronomia testimonia il primato dell'accoppiata carne e frutta, che raggiunge il massimo nella grande cucina rinascimentale italiana, dove i gusti del salato (carne) e dolce-acido (frutta) si fondono in preziose armonie.

Le conoscenze nutrizionali confermano i pregi dell'associazione di carni con la frutta, anche attraverso un equilibrio tra gli opposti e raffinati bilanciamenti di intersupplementazione, quando un alimento fornisce all'altro ciò che manca o è scarso, e viceversa.

Una serie di considerazioni che ben si applica ed emerge con grande evidenza nell'associazione dei salumi con la frutta.

Nella citata fastosa gastronomia rinascimentale salumi e frutta sono associati, con delle eredità che arrivano fino a oggi, come il melone e i fichi, frutti molto dolci, con il prosciutto e altri salumi al tempo molto salati. Allo stesso modo è per le associazioni di salumi meno ricchi con vegetali diversi e più popolari, come il classico accompagnamento dello zampone o cotechino con le lenticchie o gli spinaci.

Un più dettagliato esame dell'accostamento tra frutta in generale e salumi dimostra che le loro opposte caratteristiche compongono un importante e delicato equilibrio gastronomico e nutrizionale. Un piatto di frutta e salumi, oltre ai contrasti armoniosi di colori, unisce il salato al dolce e soprattutto all'acido, in un gusto agrodolce che, tipico della gastronomia rinascimentale, sta tornando di moda. La frutta porta una limitata energia, nettamente inferiore a quella del pane, e ben equilibra la più alta energia dei salumi, anche se quelli moderni sono sempre più leggeri. Le proteine e i grassi di questi ultimi bilanciano gli zuccheri e gli idrati di carbonio a corta catena della frutta e la preziosa fibra alimentare di quest'ultima, soprattutto se mangiata con la sua buccia. Se i salumi hanno vitamine del gruppo B e in particolare la B 12, la frutta è ricca di vitamina C e di altri composti antiossidanti, che contribuiscono a rendere più salutari i salumi, evitando il formarsi di composti indesiderati. Molto importante è l'equilibrio tra il potassio della frutta e il sodio della carne e la diversa velocità di digestione, più rapida per la frutta e più lenta per la componente grassa dei salumi.

Sempre più di frequente vediamo salumi e frutta di ogni tipo associati negli stuzzichini d'antipasto e i secondi piatti, dove compaiono frutta nostrane e tradizionali come melone e fragole, o esotiche dal kiwi all'ananas, avocado e papaia, in una festosa fantasia di gusti, di colori e di preparazioni.

Non va sottaciuto che frutta e salumi possono essere associati nel piatto o su uno spiedino, ma la frutta può comparire nella bevanda o anche nel gelato che accompagna il piatto di salumi.

Un prezioso umorista italiano, Achille Campanile, in *La cura dell'uva*, capitolo del libro *Gli asparagi e l'immortalità dell'anima* (Rizzoli Editore, Milano 1974), si chiede perché si mangi il prosciutto con il melone o i fichi con argomentazioni che è interessante riportare.

Il melone con prosciutto, i fichi col medesimo, il formaggio con le pere, appartengono a quei grandi binomi internazionali, di fronte ai quali tutti c'inchiniamo, senza tentare d'indagarne il mistero.

Perché il melone col prosciutto e non col manzo lesso? Perché il formaggio con le pere e non, putacasò, con le fragole?

Io mi domando – prosegue Achille Campanile – chi sarà stato l'inventore, ad

esempio, dei fichi col prosciutto.

Come gli sarà venuto in mente questo geniale accoppiamento.

Chi sa quante prove avrà fatto prima di giungere alla combinazione che doveva avere tanta fortuna.

Perché in apparenza non c'è alcun nesso tra i fichi ed il prosciutto.

Ma la loro unione, bisogna riconoscerlo, è delle più felici... L'inventore avrà fatto lunghi esperimenti. Avrà provato a combinare i fichi con le bistecche e, dopo avere assaggiato, avrà detto scoraggiato, scotendo il capo: "non ci siamo ancora". Più volte sarà stato tentato di mandare al diavolo le faticose ricerche, ma la buona compagna della sua vita l'avrà esortato a perseverare, ad avere fede nel successo.

E lui, allora, animato da novella energia, avrà provato a combinare i fichi con gli spaghetti.

Nuovo insuccesso, nuovo scoraggiamento.

Oppure con i latticini.

O il prosciutto con le susine, o con le banane, o con le mele.

Avrà passato notti insonni, la famiglia avrà camminato in punta di piedi per non disturbarlo.

Sarà stato d'umor nero per settimane.

E finalmente, là!, la rivelazione: i fichi col prosciutto.

Fu il trionfo. La fortuna assicurata".

Al formaggio con le pere di recente Massimo Montanari dedica una pregevole monografia, ma ora sappiamo quali sono le intime motivazioni del prosciutto con i fichi e anche di altre associazioni che Achille Campanile ritiene improbabili e che comunque sono entrate nella gastronomia postmoderna.

E molte altre seguiranno.

## **Brodo ristoratore**

Cosa ci ristora al ristorante?

Non è un banale gioco di parole, ma una domanda che richiede una risposta difficile.

Il grande ristoratore del ristorante è il brodo, di cui in Italia piangiamo la progressiva riduzione.