



Cucine del Territorio

Cucine del Territorio
volumi già pubblicati:

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
La cucina delle Valli d'Aosta, di Salvatore Marchese
La cucina aretina, di Guido Gianni
La cucina della Terra di Bari, di Luigi Sada
La cucina bresciana, di Marino Marini
La cucina della Carnia, di Pietro Adami
La cucina del Parco del Delta, di Graziano Pozzetto
La cucina ferrarese, di M. A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
La cucina fiorentina, di Aldo Santini
La cucina dei Genovesi, di Paolo Lingua
La cucina di Lunigiana, di Salvatore Marchese
La cucina modenese, di Sandro Bellei
La cucina istriana, di Mady Fast
La cucina ligure di Levante, di Salvatore Marchese
La cucina livornese, di Aldo Santini
La cucina della Maiella, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera
La cucina maremmana, di Aldo Santini
La cucina dei milanesi, di Marco Guarnaschelli Gotti
La cucina del Montefeltro, di Graziano Pozzetto
La cucina delle Murge, di Maria Pignatelli Ferrante
La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli
Le cucine di Parma, di Marino Marini
La cucina piacentina, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini
La cucina picena e delle Marche, di Beatrice Muzi e Allan Evans
La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla
La cucina reggiana, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
Le cucine di Romagna, di Graziano Pozzetto
Le cucine di Sardegna, di Nuccia Caredda
La cucina trapanese e delle isole, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli
La cucina della Tuscia, di Italo Arieti
Mangiare triestino, di Mady Fast
La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta

Marino Marini

La cucina bresciana

Presentazione di
Marco Guarnaschelli Gotti

TARCA

La cucina bresciana

di Marino Marini

La prima edizione di questo libro è stata pubblicata nel 1993

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione aggiornata: gennaio 2013

© 2013 Tarka edizioni srl

Piazza Dante, 2 – Mulazzo (MS)

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di gennaio 2023

presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

Indice

Presentazione *di Marco Guarnaschelli Gotti* VII

Introduzione 1

- La cultura gastronomica bresciana 4
... Più che l'amor poté il digiuno 4
L'Alto Medioevo 5
Il "Rinascimento", ovvero la dominazione veneta 1426-1797 7
L'Ottocento e il Novecento 18
Peculiarità bresciane 24
Il "mangiar cattivo" ovvero viaggio tra i sapori di ieri 46
Focus sopra una cucina nata dalla povertà 52
Terra d'acqua 54
La città e i suoi Ronchi 55
Le Valli 56
La Bassa Bresciana 57
I giorni della festa 57
Il pranzo della festa dei bresciani 58
- La cucina bresciana nei testi antichi 60
- Ricettario bresciano 67
- Gli antipasti 68
- Le minestre in brodo e asciutte 74
- Casoncelli, la pasta ripiena dei bresciani 89
- La polenta dei bresciani 102
Fare la polenta 104

- Il pesce 110
 Storione e caviale bresciano 115
- I piatti di mezzo 119
- Le carni 127
 Il grande spiedo bresciano 136
 I protagonisti dello spiedo bresciano 137
- Le verdure 144
- I dolci 148
- Le conserve dolci e salate 158
- Liquori vari 162
- La cucina dei grandi ristoratori bresciani 167
- Serle, Trattoria Castello 188
- I grandi vini bresciani 192
 Il Franciacorta e gli altri 196
 Il lago di Garda terra di vino, olio e agrumi 198
 Altre zone vinicole bresciane 200
- Prodotti tipici bresciani 202
 Prodotti Agroalimentari Tradizionali 202
 Giacimenti gastronomici Luigi Veronelli
 (*Ex Vinis*, febbraio 1999) 203
- Bibliografia 207
- Indice analitico delle ricette 209
- Indice alfabetico delle ricette 212

Presentazione

Confesso che quando ho letto questo libro in bozza, cioè finito, sono rimasto sorpreso davvero: cosa non facile, perché in tanti anni di gastronomadismo geografico e culturale, ne ho viste, ne ho assaggiate e ne ho lette un po' di tutte. La sorpresa derivava in realtà, come di solito le sorprese, da mia ignoranza: dal non aver collegato informazioni e notizie sparse in un insieme coerente e consequenziale, ma credo che questo capiti a molti per quanto riguarda Brescia, il suo territorio e la sua cucina. Questa zona è famosa per la meccanica fine delle armi, per la metallurgia del tondino, per un quadro industriale medio e piccolo probabilmente d'avanguardia. È famosa anche per eventi politici risorgimentali e recenti. Bisogna quindi un po' concentrarsi e chiudere gli occhi per ricostruire di questo territorio una immagine diversa e pur non meno reale, anzi. Prima di tutto il paesaggio: gli stupendi panorami della Franciacorta, dei colli sul lago d'Iseo, della sponda bresciana del Garda. Poi i materiali: un ottimo allevamento bovino, un invidiabile patrimonio caprino, formaggi, funghi, erbe. E poi, connessi con i laghi, i pesci: dal mitico carpione del Garda, ai lucci, ai salmerini, alle tinche, ai persici delle altre acque, alle tutt'ora esistenti trotelle fario dei torrenti d'alta quota. Il vino: la Franciacorta è celebre per gli spumanti, ma nella stessa e in altre zone ci sono altri vini eccellenti, compresi alcuni rossi davvero grandi. E la cucina: sapevo, appunto un po' alla rinfusa, della minestra mariconda, dell'Erba San Pietro nelle zuppe, dei casonsei, ma altra cosa è sentirsi raccontare da Marino Marini come parte di una cultura gastronomica ricca e articolata, che vanta antipasti come il capriolo sott'olio, il carpione alla salsa di sardine, i peperoni al formaggio, primi piatti come la zuppa di rosolaccio (germoglio di papavero), il risotto con le fave, i casoncelli di magro, i ravioli di Breno, le lasagne col pesce persico, secondi come l'anguilla ripiena all'iseana, il coregone (lavarello) gratinato con le melanzane, il "salame

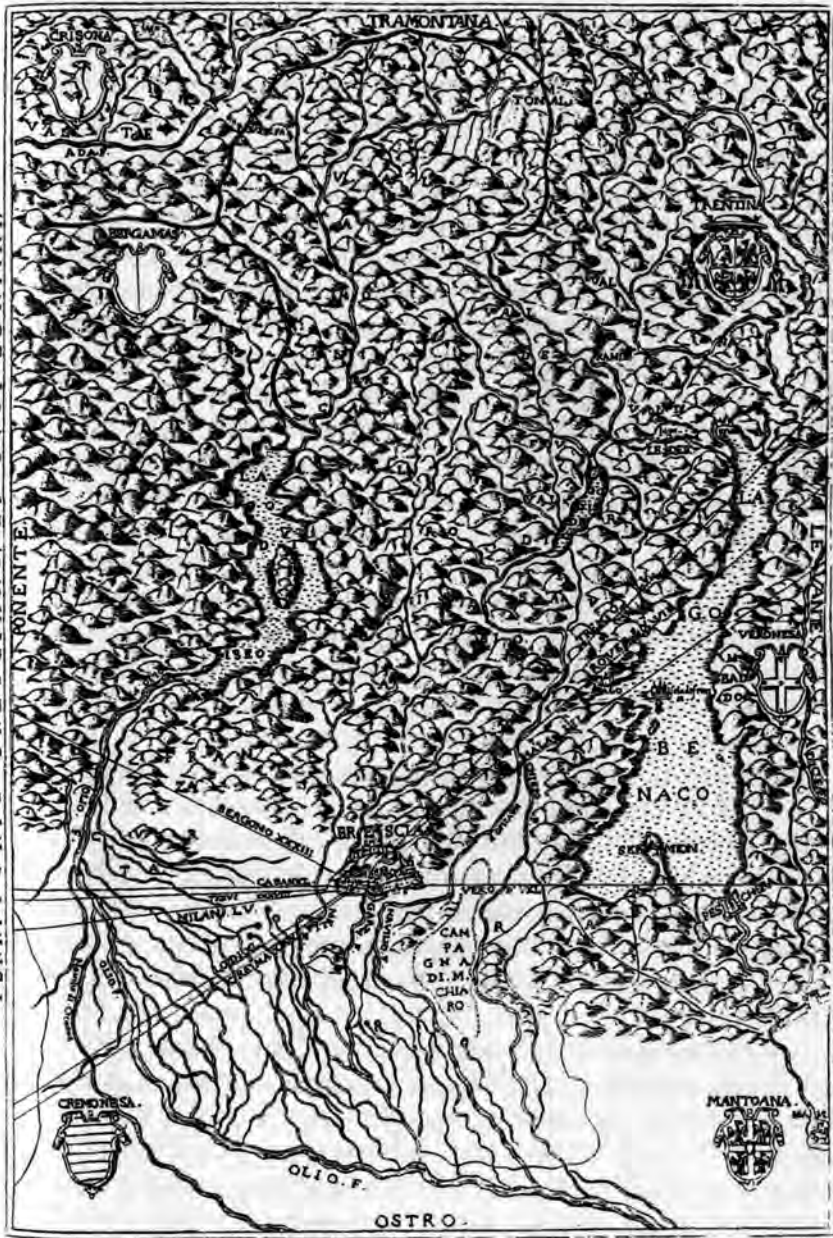
di Borno”, le polpette camune, il capretto alla bresciana, il “cuz” di pecora, e poi le polente tiragne e non, le torte di cipolle, di verdure, di sangue di maiale, e i dolci, la torta detta chissöl, la torta di castagne, il bossolà bresciano, il budino di mosto; per non parlare delle conserve, dei liquori (l’anesone triduo!), degli sciroppi. Insomma un mondo di sapori antichi e attuali, un tesoro di cultura gastronomica di cui Marino Marini ci spiega anche la storia, perché la sorpresa non sia eccessiva.

Marco Guarnaschelli Gotti, 1993

*La vida buena es cara,
hay otra mas barata,
pero ya no es vida*
[la buona vita è cara,
ve n'è un' altra più a buon mercato
però non è vita]
MASSIMA SPAGNOLA

A mia moglie Maddalena

TERRITORIO BRESCIANO, ET SVOI CONFINI.



Introduzione

Sulla cucina bresciana si sono scritti parecchi ricettari, compilati da svariati personaggi: giornalisti, cuochi, insegnanti, nobiluomini e nobildonne. Nessuno ha mai affrontato l'argomento dal punto di vista storico e organico. Dove dalla storia si potrebbe vedere lo sviluppo temporale delle tradizioni gastronomiche bresciane, l'organicità invece fornirebbe un quadro multidisciplinare e quindi esaustivo della materia. Per altre regioni questo lavoro è stato fatto, anche in modo egregio, da studiosi di fama; per la provincia bresciana, invece, non si è ancora ritenuto il caso di fare uno studio simile.

La nostra cucina è ritenuta dai più una cucina "minore", una cucina di "frontiera" sempre assimilabile a quella della provincia vicina, di volta in volta: Bergamo, Cremona, la Valtellina, Mantova, Verona o Trento. Non si è mai pensato che nelle zone confinanti l'una dia qualcosa all'altra e viceversa. Così come gli uomini sono la somma di frammenti di altre persone la cucina, ancor di più, è la somma di altre infinite tradizioni culinarie vicine o lontane. Molto spesso è accaduto che zone simili dal punto di vista geografico abbiano elaborato preparazioni gastronomiche uguali, solo perché avevano a disposizione materie prime uguali, e identiche erano le condizioni umane. Si può, infatti, parlare di fasce di influenza alimentare; in una, ad esempio, si consumava quasi esclusivamente polenta e questa fascia attraversa tutte le Alpi dall'Ovest all'Est. Ma si può affermare che la polenta friulana sia uguale a quella bresciana o piemontese? Oppure che la fascia, molto ampia, del consumo delle castagne abbia prodotto poi gli stessi modi di prepararle al Nord come al Centro Italia? Certamente no. Anche se alcuni elementi di cottura, i più semplici e ovvi, come la bollitura e l'arrostitura, sono in tutto simili.

Molte sono le variabili che intervengono nell'elaborare una ricetta, esclusivamente verbale, e infinite poi sono le aggiunte, le modifiche, anche personalissime, cosicché alla fine avremo una preparazione molto diversa dall'originale, che però riassume le esperienze accumulate nel tempo. In questo libro troveremo alcuni esempi che chiariranno il concetto. L'influenza che ha avuto sulla nostra cucina

la dominazione veneta merita un discorso a parte. Nei tre secoli e mezzo di occupazione, infatti, i bresciani sono rimasti influenzati non solo nelle abitudini alimentari, ma anche nel linguaggio e nelle tradizioni. Riferendoci al cibo ricordiamo che anche noi con i veneti chiamiamo “baccalà” lo stoccafisso e “bertagni” il baccalà salato. Quando un “bresciano” giunge sulla Riviera di Salò o di Desenzano sente subito la differenza nell’accento delle popolazioni.

Il parere oggi più diffuso è che non esista una cucina bresciana. Molti libri e articoli di giornali e riviste sostengono questa tesi, presentando ai lettori una cucina bresciana povera di piatti come varietà e numero: solitamente sono citati genericamente lo spiedo e la tinca, i casonsèi e la minestra di mariconde, il manzo all’olio e la salsiccia di castrato, il carpione ed il bagoss. Senza tener conto che ognuno di questi piatti rappresenta delle zone gastronomiche ben precise e sovente ben differenti una dall’altra, per storia e tradizioni alimentari. Lo spiedo, infatti, appartiene alla storia e alla tradizione del “bresciano cacciato-re”, storia e tradizione intrecciate molto strettamente con l’economia della Valtrompia, specialmente del comune di Gardone Valtrompia, dove l’industria armiera è la più famosa del mondo. Ma lo spiedo viene confezionato, come si vedrà, in maniera diversa nelle varie zone del bresciano. La tinca più famosa, gastronomicamente parlando, è quella preparata a Clusane sul lago d’Iseo, tant’è che si è aggiunta al cartello stradale indicante Clusane la scritta: “Paese della tinca al forno”. Ma la tinca non è la sola specialità di Clusane e non si consuma solamente al forno, sarebbe limitativo e ingiusto per le famiglie bresciane e per gli osti e ristoratori locali. I casonsèi, in italiano si usa un brutto “casoncelli”, sono preparati in modo estremamente diverso in Valcamonica rispetto a Brescia o alla Bassa Bresciana. Le mariconde bresciane sono molto diverse da quelle mantovane, eppure molti le accomunano. Il manzo all’olio è specialità di Rovato, paese titolare di una famosa Fiera Pasquale del Bue Grasso. In questo paese e nella Franciacorta molte sono le specialità culinarie. La salsiccia di castrato rappresenta la Valcamonica ma innumerevoli ed estremamente originali sono le tradizioni alimentari camune, alcune purtroppo abbandonate o sepolte dal “progresso”. Il carpione è il mitico pesce del lago di Garda, ora abbastanza raro per incuria dell’uomo, ma sul lago c’è una tradizione legata al cibo, di tutto rispetto, collegata alla pesca ma non solo. Il “bagoss” (di Bagolino) rappresenta l’immagine

esterna più famosa dei formaggi bresciani, ma ne vengono prodotti e consumati molti altri di pari qualità.

Ecco quindi che si intravede, a grandi linee, quali sono le zone gastronomiche del bresciano. Infatti si può considerare la provincia bresciana come un grande mosaico composto da varie tradizioni alimentari: compito dell'autore, non facile per la verità, ricomporle e darne un quadro d'assieme omogeneo per quanto possibile. Alcune peculiarità, prettamente bresciane, saranno trattate a sé. Non perché siano esclusivamente bresciane, ma perché nel nostro territorio hanno assunto un'importanza extra provinciale, oppure perché qui sono ancora perseguite nonostante il "progresso e la modernità" tentino di soffocarle e di annientarle: ma la pervicacia, l'intelligenza e l'ostinazione dei bresciani le mantengono vive e attuali. Stiamo parlando della tradizionale osteria bresciana che sta vivendo una stagione nuova grazie a intelligenti e preparati novelli osti; della caccia e della pesca, che da noi hanno avuto secoli di tradizione e che oggi vanno ripensate con intelligenza e rispetto della natura da parte di tutta la società, non solo dai cacciatori e dai pescatori; della tradizionale raccolta di erbe spontanee e di funghi che i bresciani, noncuranti delle novità culinarie proposte dalla pubblicità, seguitano a compiere; così come a tramandare ricette e preparazioni che altrimenti sarebbero annullate dalla forsennata maniera odierna di vivere.

Notizie intorno a questo si cercherà di fornire con questo libro che è frutto di una accurata ricerca, che ha percorso contrade, vallate e pianure bresciane, non senza orgoglio di essere bresciano e con innegabile desiderio di ritornarvi il più presto possibile.

Ringraziamenti

Si ringraziano i seguenti cuochi, ristoratori e casalinghe che hanno contribuito a fornire ricette e consigli preziosi:

Pierantonio Ambrosi, Virginia Bonzanini, Gianni Briarava, Alvaro Cerri, Graziano Cominelli, Angelo Dal Bon, Gianfranco Dallai, Remo Fantoni, Vittorio Fusari, Gino Gavazzi, Maria Gerloni, Benedetto Girelli, Franco Martini, Barbara Pasinetti, Franco Pedercini, Mauro Piscini, Lorena Sorsoli, Gilberto Venturini, Giulio e Abele Vitali.

La cultura gastronomica bresciana

... Più che l'amor poté il digiuno

La storia bresciana è costellata da numerosissime guerre e invasioni di ogni specie di soldataglie che si accampavano nelle campagne bresciane e commettevano ogni tipo di violenza e ruberia. Spesso il “soggiorno” durava mesi, anche anni. Immaginate i poveri contadini che dovevano dividere il loro cibo, già scarso, con questi stranieri. Se alle guerre aggiungiamo le carestie e le periodiche epidemie di colera e di peste, che facevano stragi tra la popolazione, il quadro è tutt'altro che divertente. Parecchi studiosi ci hanno descritto la storia alimentare delle nostre genti, dove la quotidianità era una carenza alimentare generalizzata, e l'eccezione, un lauto pasto, era riservata a poche occasioni speciali come il matrimonio e le grandi feste religiose prima, il carnevale laico poi. Da queste eccezioni è derivata tutta una letteratura imperniata su grandi abbuffate descritte molto bene nei vari *Paese di Cuccagna* di molti autori di varie epoche e nelle canzoni da osteria a diletto degli amici consapevoli, però, della misera realtà. Questo “Lamento de uno poveretto huomo sopra la carestia” la dice lunga:

Mala cosa è carestia
che fa l'huom sempre stentar,
contra voglia desunar,
Signor Dio mandala via.
Per la fame che ho sofferto
paio in viso un babuino;
“di te duolmi, sappi certo
tutti dice o poverino”;
non però alcun m'ha offerto
pur un soldo, né un quattrino,
ma si stringe e vanno via.
Mala cosa è carestia...¹

1 Piero Camporesi, *La maschera di Bertoldo*, Einaudi, Torino, 1976.

L'Alto Medioevo

Non tutte le epoche storiche però sono state negative: Massimo Montanari ci descrive in molti suoi libri, ma specialmente ne *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, parecchie situazioni del territorio bresciano e dei rapporti che intercorrono tra i contadini e il potere. Alcuni potenti sono addirittura promotori di un livello di vita più che accettabile: Carlo Magno, che a Brescia aveva la moglie Ermengarda da lui ripudiata, nell'800, voleva che accanto alle stalle di ogni masseria vi fossero almeno 100 polli e 30 oche per uso familiare e per commercio. Esortava alla ricostruzione del patrimonio zootecnico e consigliava di cibarsi solo con mucche da abbattere e con cavalli azzoppati, purché non affetti da malattie pericolose. Il porco entrò nell'abitudine di ogni famiglia di contadino e si consigliava anche la coltivazione di ogni specie di ortaggi, legumi, insalate, fiori, piante da frutta come peri, castani, mandorli, prugni, ciliegi e fichi...² Certo alcune differenze anche sostanziali del livello di vita erano, ad esempio, dovute all'esosità delle gabelle imposte localmente, infatti:

Le condizioni economiche dei massari e dei livellari [contadini che avevano in concessione per un certo tempo l'uso delle terre a determinate condizioni *n.d.a.*] che lavoravano nelle curtis erano estremamente labili in quanto legate ai frequenti mutamenti di proprietà. Anche coloro, tra i pochi fortunati, che possedevano dei terreni li cedevano volentieri ai grandi proprietari terrieri, fossero essi ecclesiastici o laici, per evitare il servizio militare o, più frequentemente, aumenti di gabelle e imposte, tutto ciò a scapito della libertà ma a vantaggio di condizioni economiche almeno sopportabili³.

Nel bresciano il maggior numero di notizie ci arriva dal Monastero di Santa Giulia (ex Basilica di San Salvatore) di Brescia, vero imprenditore agricolo dell'epoca:

Vi sono quattordici uomini liberi che hanno trasferito il loro patrimonio alla corte, con la condizione che ciascuno di essi debba effettuare una gior-

2 Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979.

3 *Ibidem*.

nata di lavoro alla settimana; così l'inventario del Monastero nel X secolo si esprime a proposito della corte di Porzano⁴.

I canoni da versare al signore o al Vescovo erano pesanti, duri soprattutto pensando al basso livello delle rese di quel tempo. Ad essi si aggiungeva poi la decima, ossia il tributo da pagare alla pieve locale, introdotta ben presto nel *regnum Langobardorum*. Anche se nell'Alto Medioevo l'indipendenza contadina era assicurata dal disinteresse del proprietario per la coltivazione della terra; esso infatti si limitava a stabilire la data di raccolta dei cereali e della vendemmia, operazioni che venivano effettuate sotto la sorveglianza di suoi agenti. Il contratto era di norma ventinovenale: si viveva per trent'anni di media. Verranno poi tempi assai più duri nel tardo Medioevo e poi nell'Età Moderna quando gli strumenti di produzione, in primo luogo la terra, passeranno sotto il controllo effettivo dei proprietari attraverso un processo plurisecolare di espropriazione fino all'affermazione del capitalismo agrario dell'epoca moderna. Perfino sui terreni incolti, indispensabili per la sopravvivenza delle popolazioni che vi esercitavano caccia e allevamento brado, si esigevano i diritti di proprietà malgrado il terreno incolto fosse di proprietà pubblica. Inoltre donazioni tra sovrani ed enti ecclesiastici, sempre più frequenti ogni volta che si avvicinava una crisi del potente, decretavano favori e privilegi che toglievano possibilità di sfruttare la caccia e la pesca a singoli e comunità contadine. Ad esempio una donazione fatta nel 878 al Monastero veronese di San Zeno della corte di Desenzano del Garda con i diritti di pesca, caccia e pascolo: la pesca e la caccia fino a Sirmione e Peschiera e in tutta la selva Lugana, la caccia dei cinghiali, dei cervi e dei caprioli. Il tutto, naturalmente, esentasse. Ma se si concedeva l'uso a coloni o massari il canone era elevato: per lo sfruttamento di una piscaria sul Garda, un monastero richiede 500 pesci all'anno fra trote e anguille⁵.

L'allevamento del maiale comportava anche due o tre anni, e l'animale arrivava ad un peso (ce lo ricorda sempre Montanari) tra i 32 e i 75 kg, e naturalmente un capo andava ceduto come canone per l'utilizzo delle ghiande. Che cosa trovava da mangiare il maiale quando era portato al pascolo? Non certo avanzi di cibo, data la situazione,

4 *Ibidem.*

5 *Ibidem.*

ma nei terreni, anche vicino a Brescia (e vi sono testimonianze anche recenti), ghiande, castagne, fave, orzo, grano, “imperocché queste cose, non solo ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne”. Abbiamo così una immagine, uno squarcio, di come si viveva, si coltivava e si allevava 1000 anni fa: cereali, legumi, maiali, pecore e capre per il latte, formaggio e vestiario, e poi polli, galline e uova, non esenti da tributo, cosicché al Monastero di S. Giulia arrivavano ogni anno 1250 polli e 6250 uova, che si conservavano immergendole nell’acqua di calce, e poi ancora oche, piccioni e anatre. Anche la caccia e la pesca, che rivestono una grande importanza per i bresciani, come vedremo più avanti, sono sottoposte a restrizioni: “Poiché la caccia è una pratica che distoglie i contadini dal loro lavoro, è bene proibirgliela, nell’interesse loro e della comunità tutta”, dettava un’ordinanza di un padrone francese dell’epoca. La caccia e la pesca erano libere all’origine, ma ben presto comparvero canoni e gabelle: per la caccia si conviene che si debba consegnare al proprietario un terzo di tutti gli animali, per la pesca, nelle carte di Iseo ci sono dieci *manentes* (mezzadri) che pescano nella pescheria dominica e rendono ogni anno 1200 pesci.

Anche un cibo povero come la castagna (in Lombardia si producevano “marroni”, una varietà di castagne selezionate per la grossezza del seme) è sottoposto a tasse di varia natura: a Nuvolera quindici servi, stipati su quattro poderi, pagano 10 moggi di castagne (un moggio è pari a circa 50 kg di prodotto); a Serniga, sopra Salò, quattro servi su un solo podere sono tenuti a consegnare 8 moggi annui di castagne. La castagna era assimilata al pane. Per fortuna che c’erano oltre al pane, naturalmente nero, i fagioli e le castagne per soddisfare la fame durante le periodiche carestie che mettevano a repentaglio la vita degli uomini.

Il “Rinascimento”, ovvero la dominazione veneta 1426-1797

È con la dominazione veneta, 1426-1797, che possiamo ragionevolmente identificare le radici della nostra cucina, anche se, naturalmente, tutte le epoche storiche hanno contribuito a formare la base della nostra alimentazione. Anche se in questo lungo periodo (costellato da numerose guerre tra Milano e Venezia per il possesso della città, ambita per la sicurezza difensiva e per la laboriosità dei suoi abitanti, e

sono circa tre secoli e mezzo) non mancano certo carestie, terremoti e pestilenze; fu anzi la peste la malattia più temuta e quella che provocò il più alto numero di vittime. Nel 1478 “il mal del mazzucco”, chiamato così perché si manifesta con un fortissimo mal di testa, provoca in un anno trentamila vittime perlopiù in città. Tra il 1576 e il 1577, cadono per la peste altre 20.000 persone. Nel 1630 la peste, che Alessandro Manzoni descrive ne *I Promessi Sposi*, provoca la morte di circa il 50% dei cittadini bresciani, lasciando a Brescia 13.000 sopravvissuti. Due secoli dopo la città e la provincia sono colpite dal colera, che provocherà quasi diecimila vittime. Ma accanto a queste periodiche catastrofi, la vita bresciana andava lentamente delineando la propria caratteristica e con essa il modo di nutrirsi.

Tutto questo lungo preambolo, costellato di immagini fosche e terribili, testimonia un livello di vita, per lunghi periodi, ai limiti della sopravvivenza. Quindi parlare di cibo e di tavola può sembrare anacronistico e mistificatorio. Condividiamo quanto scrivono Meldini⁶ e Camporesi⁷:

Stabilire quale sia l'apporto delle cucine regionali non è facile, perché se poco sappiamo dell'alimentazione popolare, della cucina ignoriamo quasi tutto: né granché forse c'è da sapere. Sbarazziamoci immediatamente del radicato mito di una cucina tradizionale “semplice” e “sana” trasmessa di madre in figlia dalla notte dei tempi e giunta intatta, o quasi, fino ad anni recenti. Questa cucina immaginaria, al pari di numerosi altri stereotipi sulla cultura popolare è un luogo comune della cultura romantica rinverdito dal petulante e retrivo folclorismo tra le due guerre. Si tolga alla “cucina della nonna” la carne, totalmente sconosciuta a chi sudava, il pesce di qualità pregiata, la farina di frumento, il burro, l'olio di oliva, le patate (fin quasi alla metà dell'Ottocento consumate dalle bestie o dagli agiati), e vediamo cosa rimane. Tutto ciò che viene propinato all'insegna del “tipico” e del “caratteristico” del “paesano” e del “casalingo” è quasi sempre kitsch alimentare, paccottiglia di rigatteria cucinaria, che trova slancio e fortuna nella nostalgia del consumatore, orfano del passato, ignaro delle arbitrarie e cervelotiche mistificazioni perpetrate sopra il suo dolente e pungente desiderio di una cucina “genuina” confezionata dalle mani amorevoli di mamme

6 Piero Meldini “A tavola e in cucina”, in *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, a cura di Piero Melograni, Laterza, Bari, 1988.

7 Piero Camporesi, *Alimentazione Folclore Società*, Pratiche Editrice, Parma, 1980.

e nonnine larvali e inafferrabili. Osservazioni sacrosante che toccano sia le teorie folcloriche, sia la pratica della ristorazione.

È invece interessante, per avere una visione non folclorica delle abitudini mangerecce dei bresciani, la consultazione di alcune opere scritte nel XVI secolo. Un frate di nome Teofilo Folengo (o Merlin Cocai), nel suo *Baldus* ci fornisce una immagine dei cibi allora consumati⁸, di grande efficacia. In questa opera, del 1521, con un linguaggio, cosiddetto “maccheronico”, troviamo le radici della cucina padana e quindi anche della nostra tradizione bresciana. Anzi alcuni piatti sono ancora in uso nel nostro territorio e ce li ritroveremo nel ricettario. La ragione di questo contatto sta nel fatto che il frate ha passato alcuni anni tra le mura del Monastero di Sant’Eufemia e in quello di Maguzzano, tanto che gli fu attribuita una certa “brescianità”. Ma la fame imperversava tra il popolo, e lui ne era cosciente, infatti descrive grandi mangiate almeno quanto grande la fame della povera gente:

... laggiù corrono a valle profondi fiumi di broda che formano un lago di zuppa, un pélago di guazzetto. Si vedono andare e venire zattere fatte con pasta di torte, sopra ci stanno le Muse che usando reti cucite con salsicce e busecche di vitello, pescano gnocchi, frittole e dorate tomacelle. Il lago in tempesta e neanche tu ce la fai, o lago di Garda, a menare una simile giostra quando gridano i venti intorno ai casamenti di Catullo... Ci sono costiere fatte di burro tenero e fresco, e sopra cento paioli fumano fino alle nubi, colmi di tortelli, di gnocchi e tagliatelle. Le Ninfe stanno sul cocuzzolo di un’alta montagna e senza sosta grattano formaggio su grattuge forate. Con grande zelo altre si danno a impastare teneri gnocchi che rotolano in frota giù per il formaggio grattato e dal ciuffo del monte si voltolano fino in fondo, diventando grassi come botti panciute.

O quantum largas opus est slargare ganassas
quando velis tanto ventronem pascere gnocco⁹!

Altre tagliano la pasta e riempiono cinquanta laveggi di pappardelle e di grasse lasagne [...]

8 Teofilo Folengo, *Baldus*, a cura di Emilio Faccioli, Einaudi, Torino, 1989.

9 Quanto giova slargare le ganasse, se di tal gnocco vuoi saziare il tuo ventre!

[...] Senza indugio viene apparecchiato il convito regale. Ci sono più di cento sguatterti agli ordini dei cuochi: c'è chi scanna un maiale, chi allunga il collo ai pollastri, chi si adopera a cavar dalla pancia le interiora, mentre un altro li scortica. Questi spenna i capponi morti dopo averli immersi nell'acqua bollente, quest'altro fa lessare le testine di vitello chiuse nella loro pelle. Quello infila nello spiedo le porchette appena raccolte dal grembo di una scrofa. Ficcando il naso dell'una nel culo dell'altra e lardellandole con uno stecco appuntito. Il cuoco maggiore, mastro Prosciutto, presiede all'arte leccatoria e attende allo studio della gola e alla Bibbia del palato. C'è chi rigira il fegato avvolto nella reticella, c'è chi sparge lo zenzero piccante sopra la gelatina, mettendovi pure il pepe e la dolce cannella. Questi intinge gli anatroccoli in una salsa giallognola e quest'altro toglie i fagiani dallo spiedo. Cinque pietre da macina, nei loro incavi, ruotano senza posa con rapidi giri: da una parte esce la salsa di mandorle, dall'altra scende la peverata. C'è chi estrae dal forno uno stufato di carne grassa e sopra vi sparge cannella pestata, altri toglie dal paiolo i capponi lessati e li spruzza con acqua di rose e con zucchero in polvere. Ma perché mai sto a tediarvi con queste lunghe chiacchiere? Si apparecchia insomma una cena in grazia della quale i morti potrebbero risuscitare e lascerebbero le loro tombe con le casse attaccate al culo [...]

E, citando la nostra valle:

Ormai o Valtrompia gozzuta, ora che tu richiami la tua Musa, mi ha messo in tavola i suoi fiadoni più che a sufficienza e la mia pancia ha smaltito a sazietà le sue minestre. Siamo arrivati alla fine del pasto e ogni cosa viene governata a dovere nel ventre ormai pieno.

[...] Quanto a voi, leccate le scodelle!

Un altro testo utilissimo a inquadrare la situazione alimentare dell'epoca è *La massera da bé*, opera di Galeazzo dagli Orzi stampata nel 1554 a Brescia. Dobbiamo a Giuseppe Tonna una mirabile traduzione e una fonte vastissima di notizie da letterato illustre qual è. Renzo Bresciani ne ha fatto una versione teatrale molto convincente¹⁰. La massera racconta, tramite messer Galeazzo, ciò che pensa e

10 Galeazzo dagli Orzi, *La massera da bé*, a cura di Giuseppe Tonna, Grafo edizioni, Brescia, 1978.

vede dall'angolo della sua cucina e ci offre uno sguardo illuminato della vita del suo tempo. La descrizione della massera è significativa quanto sintetica:

La pareva nella faccia un pentolino di grigia polenta.

A noi interessa, naturalmente, il modello di vita contadina che offre questa opera e quindi iniziamo a citare le condizioni di vita descritte con grande efficacia da Fiore da Collebeato:

Signora: Ditemi un po', verreste a star con me per massara?

Massera: Piuttosto che star sull'aia tutto l'anno a lavorare, o che ho da andar a zapà, o che c'è da mietere o che non si ha da bere o che non si ha formento, tutto l'anno va fuori, vien dentro, porta qualcosa a vender, e non ci si può difendere da tanta miseria. Veniamo alla città col cesto attaccato al braccio e quelle poche uova che ci fanno le galline, e qualche pollastrello. Si mangia il pane di miglio per tornar a seminare il frumento. Quando è là fuori di gennaio, si è nudi nudenti di tutto, e lì restiamo all'asciutto, sul sut. Vi so ben dir io che si stenta. Si vendono poi i tralci delle viti per comperare un poco di miglio. Tutto il giorno piangono qua là puttelli perché gelano dal freddo e non abbiamo neanche un letto, che si va a dormir sul fieno. Ah, so dir io che la mi va bene ma poca gente lo sa.

Tutto l'anno uscieri a casa per qualche condanna, o prigioni o qualche taglia. O che ci sono scorrerie di soldati a cavallo, e lì siamo disperate. Cominciano a gridare: "Dove sono andati sti villani, sti becchi di vostri mariti". Si è così sgomenti che non si sa neanche cosa dire. Li vediamo scappare che corrono su per il monte, e non cercano neanche il ponte, se trovano qualche fossato. Sono, loro là, così affannati, che più non sanno che fa. E loro qui ce li fanno chiamare e che li dobbiamo far venire. Gridiamo: "Tonùl, Martin, Beltram, correte a casa!" Perché anche stavolta ci va via quello che abbiamo avanzato durante l'inverno e l'estate. Saltano in casa in un lampo e portano via, so dire, facendo fuori tutto zappe, vanghe, rastrelli, falci da fieno, forcati, martelli, vomeri, erpici, zapponi. Chi mi toglie il camicione, il guarnello, la gonnella: chi mi cava l'anello da sposa, anche se l'avrò al dito, tanto che in questa maniera mi restano se non gli stracci. Mi prendono il piumazzo, il letto, i lenzuoli, la coperta, e caricano il carro e il baroccio, menano tutto via tornando indietro. Se abbiamo da guadagnarci un soldo, ci dobbiamo fare un trasporto di roba con una bestia a nolo, e l'è ben dura da mandar giù. Quando siamo alla città, si è appena arrivati che