

Piatti famosi e personaggi storici

(liberamente tratto da un articolo di Anna Guerrieri, con ulteriori aggiunte)

Alcuni personaggi, più o meno illustri, sono oggi ricordati principalmente, se non unicamente, per aver dato il loro nome a una pietanza o a un dolce.

Chi saprebbe dell'esistenza di monsieur **Paillard** senza la lombatina di manzo ai ferri o della soprano australiana **Nellie Melba** se il cuoco August Escoffier del Carlton di Londra non avesse nel 1899 chiamato in suo onore Coppa Melba la pesca sciropata immersa in un gelato alla vaniglia?

Del marchese di Nointel, signore di **Béchamel** si sa solo che si chiamava Luigi: il suo nome è passato alla storia per aver inventato per il re Sole la salsa, per altro molto semplice, chiamata besciamella.

John Montague, conte di Sandwich, in vita sua non fece alcunché di memorabile. Fanatico giocatore di carte, per non interrompere la partita neppure per il pranzo, si faceva portare due fette di pane con dentro prosciutto e formaggio. La notorietà internazionale del *sandwich* stava sulle scatole a D'Annunzio che lo ribattezzò con 'tramezzino'.

Bismark ha sì dato il nome alla bistecca guarnita con uova che sicuramente apprezzava come gran parte dei cibi, ma non l'ideò. Era un formidabile mangiatore e bevitore capace di bere un litro di birra d'un fiato senza staccare il boccale dalle labbra, di mangiare dodici uova sode come prima colazione. È più verosimile che sia stato l'inventore della pozione a base di champagne e birra scura che i tedeschi bevono per smaltire le scorpacciate e che chiamano *bismark*.

Non sempre è facile stabilire la paternità e la zona di origine dei piatti: l'insalata che noi chiamiamo russa, dai tedeschi viene detta italiana; i francesi chiamano *charlotte* russa la zuppa inglese; i pasticcini austriaci vengono detti danesi in Gran Bretagna; il pane di Vienna, in Austria, viene detto di Copenaghen.

I tartari non conoscevano il filetto né tantomeno la salsa 'alla tartara'. Essi mangiavano carne cruda che, stando alla leggenda, riscaldavano e ammorbidivano sulla schiena del cavallo sedendovi sopra. I piatti 'alla Nerone' non esistevano al tempo dei romani e sono nati probabilmente con i film nei quali venivano serviti all'imperatore piromane piatti fiammeggianti.

Secondo la tradizione sarebbero stati inventati nel secolo scorso. Un disinvolto cuoco di Edoardo VII stava preparando delle *crêpes* al liquore e queste incidentalmente presero fuoco. Dopo qualche perplessità, visto il bell'effetto che facevano, ebbe l'idea di portare in tavola il tegame avvolto da fiamme azzurre che venne molto apprezzato. Il nome *suzette* sarebbe nato nel 1897 nel ristorante Marivaux di Parigi in omaggio ad una bellissima attrice che si chiamava appunto **Suzette**.

In gastronomia non c'è alcuna giustizia nell'assegnazione dei meriti.

Armand de Vigneret du Plessis, duca di Richelieu, nonostante il nome illustre non compare in nessun manuale sebbene sia l'inventore della celebre salsa che tutti conosciamo come maionese.

Comandava l'Armata reale contro gli spagnoli che assediava Mahòn nelle Baleari, quando, una sera del 1757, venne informato che le riserve di viveri erano finite. Restavano solamente uova crude, olio e pochi quarti di bue. Le truppe erano sfiduciate e si profilava la ritirata.

Nel cuore della notte si consultò col suo 'maestro di bocca' e gli consigliò un esperimento: mescolare a lungo rosso d'uovo e olio spremendovi il succo dei limoni che abbondavano nel giardino del palazzo, per rendere più saporita la crema che sarebbe stata versata sulla carne sottilmente tagliata per farla apparire più abbondante. Il cuoco eseguì con scetticismo.

Il risultato, inaspettatamente, andò oltre ogni rosea previsione: tutti riconobbero che mai la carne di bue era stata così buona come con quella salsa. Nelle truppe ritornò l'ottimismo e nei giorni successivi la città venne finalmente conquistata.

La salsa così fortunatamente inventata non prese il nome del suo ideatore, ma per eternare la vittoria, quello della città: si chiamò *mahonnaise* quindi, per corruzione, *mayonnaise*.

Un posto di grande rilievo nella storia dell'arte culinaria potrebbe essere meritato da **Enrico IV** che invece è rimasto famoso soprattutto come amatore di belle dame.

Oltre che il vero fondatore della potenza francese fu un esperto gastronomo e un raffinatissimo fautore del cerimoniale gastronomico. Fra le sue tante iniziative impose, in Francia, l'uso della forchetta e dei tovaglioli da cambiare dopo ogni portata.

Prima di lui, anche nei pranzi di corte, i commensali si pulivano le mani e la bocca nella tovaglia che era di rustica tela.

Portò sulla tavola le verdure fresche considerate in precedenza adatte solo ai contadini, introdusse in cucina le patate e i pomodori giunti da poco dall'America e guardati con diffidenza.

Fu l'ideatore dei canditi, dei confetti e di moltissimi dolci di cui era molto goloso. Il solo piatto legato al suo nome, non per motivi culinari bensì politici, è il pollo lessato, perché in un discorso in Savoia una volta disse: "Io vorrei che nel mio regno ogni lavoratore potesse mettere un pollo in pentola".

Amava le frasi ad effetto. Dapprima ugonotto, quando abiurò nel 1593, per poter entrare nella capitale francese, pronunciò il famoso "Parigi vai bene una messa" e, al massimo della potenza, "Ho rimesso in piedi la Francia, adesso bisogna impedirle di cadere".

La proposta del *poule-au pot* gli costò cara perché mise in allarme l'alta borghesia spaventata dalle riforme sociali. La promessa dello storico 'pollo alla Enrico IV', armò la mano del fanatico Ravailac che poche settimane dopo lo pugnalò in rue de la Ferroniere a Parigi.

Singolare è poi il rapporto con la cucina di due grandi musicisti.

Giovan Battista Lulli andò a Parigi come cuoco e divenne un compositore famoso, **Gioacchino Rossini**, due secoli dopo, andò a Parigi come famoso compositore e finì col dedicarsi anima e corpo alla cucina.

Per la verità Lulli, sveglio ragazzo della periferia di Firenze venne portato alla corte francese di Luigi XIV dal duca di Guisa perché insegnasse l'italiano alla primogenita del re. La principessa, che aveva chiesto un giovane simpatico e carino, nel vedere Lulli piccoletto, con la pelle olivastra e il naso schiacciato, restò molto delusa e lo mandò a lavorare in cucina come aiutante del cuoco.

Lulli per consolarsi, nei momenti di riposo, suonava il violino. La musica che aveva imparato da un frate era infatti la sua grande vocazione.

Come nelle fiabe, fu proprio la principessa ad udirlo per prima e a restare ammaliata. Quando apprese che quelle musiche erano composte dal ragazzo fiorentino lo fece salire a corte perché si dedicasse alla composizione. Iniziò così la fulgida carriera del creatore della *tragédie lyrique*.

Rossini fece un percorso inverso. Nel 1830, famoso, pagatissimo, conteso da tutti i teatri d'Europa, decise di stabilirsi a Parigi attratto dal clima gaudente della Restaurazione.

Amante delle belle donne, ma ancor più della buona cucina, si prefisse di innalzare la gastronomia fra le belle arti diventando grande amico di Careme, il più celebre cuoco d'Europa.

Il sodalizio è ricordato dai reciproci omaggi: "Da Rossini a Careme" è la dedica di alcune nuove composizioni, "da Careme a Rossini" quella di nuovi piatti prelibati, fra i quali il *tournedos*, ricchissimo di preziosi ingredienti (cuore di filetto, foie gras e spolverata di tartufo).

Suoi abituali compagni di mensa erano Rothschild, la Tagliani, Gustave Dorè, Liszt, Gounod, Delacroix, Dumas padre, Balzac, Brillat-Savarin, ma i suoi amici più cari erano il signor Bellentani di Modena che gli mandava zamponi e tortellini; Ricordi non perché suo editore, ma perché gli forniva i panettoni milanesi; il marchese Brusca per i formaggi di Gorgonzola e più di ogni altro Giovanni Vitali che dalle Marche gli faceva arrivare i tartufi, ingrediente fondamentale dei suoi piatti preferiti. Il gusto della crapula lo sottrasse sempre più alla musica: ha dato la celebrità a molti piatti, ma il *Guglielmo Tell* fu la grande ultima opera.

Giuseppe Verdi amava cucinare il risotto allo zafferano e fu proprio lui ad insegnare e far gustare agli amici italiani e stranieri, la vera ricetta di 'cottura alla Verdi' perfettamente fedele alla più schietta tradizione della storia del risotto italiano.

Il caso più singolare resta però quello di **Leonardo da Vinci** per il quale, come forse non molti sanno, la cucina fu la più grande fra le sue tante vocazioni.

Fu anche la sola dove non ottenne successo.

Dei tanti piatti che ideò come oste innovativo, precursore della *nouvelle cuisine* che considerava più idonea agli uomini del Rinascimento dei grandi piatti medioevali, non rimane alcun ricordo.

Delle tante macchine che inventò per migliorare il modo di cucinare ci è pervenuto solo il cavatappi.

Fin da ragazzino cominciò a lavorare nella pasticceria del padre adottivo a Vinci e si affermò come specialista nel preparare il marzapane. Con la pasta, oltre alle torte, modellava figure umane, macchine fantasiose, edifici e soprattutto fortificazioni.

Avendo notato questo suo talento, il padre naturale lo mandò a Firenze nella bottega del Verrocchio. Lì nacque l'amicizia con Sandro Botticelli, genio estroso, imprevedibile, indolente ed irrequieto.

Quando Leonardo ebbe raggiunto la maggior età, abbandonò la pittura e andò a lavorare nella taverna 'Le tre lumache' vicina a Ponte Vecchio.

In breve tempo divenne capo cuoco e si mise a sperimentare le sue nuove e sofisticate ricette che per le piccole porzioni scatenarono le rimostranze dei clienti abituali che lo fecero cacciare.

Ritornò a dipingere dal Verrocchio ma, nonostante l'insuccesso, seguì a pensare alla cucina.

Un paio d'anni dopo, in società col Botticelli aprì un'osteria che chiamarono 'All'insegna delle tre ranocchie di Sandro e Leonardo'. Piatti cesellati, menù con decorazioni artistiche, ma clienti pochi. Dopo pochi mesi dovettero chiudere.

Botticelli ritornò, pigramente com'era sua indole, alla pittura "lavorando a casa, quando gliene veniva voglia", Leonardo, offeso per l'incomprensione dei fiorentini, pensò di trovare maggior fortuna a Milano.

Scrisse a Ludovico il Moro: "non ho pari nella fabbricazione di ponti, fortificazioni e macchine da guerra, i miei dipinti e sculture possono paragonarsi vantaggiosamente a quelle di altri grandi artisti".

Concluse la lettera affermando "... sono ineguagliabile nel preparare dolci e piatti prelibati".

Ludovico, incuriosito dal personaggio che si definiva anche "maestro nel raccontare indovinelli e nel fare nodi marinari", lo chiamò a Milano e lo nominò "consigliere di fortificazioni e maestro di cerimonie e di banchetti".

Prima mansione milanese di Leonardo fu la ristrutturazione delle cucine del Castello Sforzesco.

Vi installò macchine per avere sempre acqua bollente, tritacarne dove si poteva mettere un intero vitello, tritaverdure, affettatrici tutti di sua invenzione. Vi installò anche enormi spazzole trainate da buoi per la pulizia dei pavimenti e persino un'apparecchiatura antincendio a pioggia.

L'inaugurazione fu una tregenda.

La cronaca è stata rievocata da Marina Cepeda Fuentes da una lettera dell'ambasciatore dei Medici a Milano. L'impianto antincendio provocò un'alluvione, i buoi che trainavano gli spazzoloni galoppavano impazziti nelle cucine insozzandole con i loro escrementi, gli invitati fuggirono terrorizzati dalle macchine in azione. Ci furono anche dei feriti.

Ludovico il Moro esonerò Leonardo dall'incarico e lo fece chiamare dal priore del convento di Santa Maria delle Grazie perché affrescasse una parete del refettorio con una grande "Ultima Cena".

Leonardo esitò per quasi tre anni prima di ultimare l'opera: uno dei problemi che l'assillò maggiormente fu quello delle pietanze da mettere sulla tavola.

Nel convento seguì a fare il cuoco, anche lì senza successo.

Ce lo racconta lo sconcertato priore in una lettera a Ludovico il Moro. "Mio Signore, sono passati oltre due anni da quando mi avete inviato il maestro Leonardo e in tutto questo tempo io e i miei frati abbiamo patito la fame perché siamo stati costretti a consumare le orrende cose che lui stesso cucina e che vorrebbe affrescare sulla tavola del Signore e dei suoi Apostoli".

Per queste sue manie culinarie sottrasse tempo alla più perfetta composizione del Rinascimento, destinata a tragica rovina per la fretta con cui venne conclusa.

Ulteriori brevi notizie vicine alla “storia della gastronomia”:

La ricetta di questa torta: “Pesate tre onces di mandorle e altrettanto zucchero, sbattete il succo di un limone e due tuorli d’uovo, montate a neve gli albumi e mescolate tutto. Unta di burro una tortiera, mettete sul fondo pasta sfoglia sulla quale verserete il miscuglio suddetto. Zuccherate e mettete in forno” è di **Giuseppe Mazzini**.

Non c’è alcuna prova che Francois René de **Chateaubriand** abbia mai messe piede in cucina. Apprezzava assai il cuore di filetto in salsa con patate che offriva sovente ai suo ospiti. Era una specialità del suo cuoco e al mondano visconte non dispiacque che il piatto venisse battezzato col suo illustre nome.

Pollo alla Marengo - Il cuoco di **Napoleone Bonaparte**, subito dopo lo scontro del 1800, creò questa ricetta sul campo di battaglia di Marengo, con i viveri requisiti a qualche contadino della zona (pollo, gamberi di fiume, uova). Napoleone l’apprezzò a tal punto che decise di consumare tale piatto dopo ogni battaglia.

Finanziera alla Cavour - Del conte **Camillo Benso di Cavour** si dice che «parlava francese, pensava italiano, mangiava piemontese”. Molte pietanze sono abbinata al suo nome, in particolare la Finanziere composta da animelle e creste di pollo e altre interiora. Era considerato la pietanza dei grossi finanzieri, da cui prende il nome, e vi si aggiunge “alla Cavour” perché tra tutti Cavour divenne presto il più importante ed anche lui la consumava frequentemente

Gabriele D’Annunzio non fu amante degli eccessi della tavola, tuttavia amò i buoni cibi e la cucina della sua terra, in particolar modo i dolci: il Parrozzo nacque nel 1919 come dolce natalizio per iniziativa del pescarese Luigi D’Amico, amico di D’Annunzio, il quale assaggiò il primo Parrozzo della storia.

Anguilla alla Vernaccia - Nel Medioevo l’anguilla rappresentava per la sua forma di serpente simbolo del peccato originale, una ghiottoneria proibita. **Papa Martino IV** nato nel 1220, viene citato da Dante in un verso del Purgatorio come un voracissimo papa ghiotto di anguille. Ne era così goloso che faceva morire le anguille nel buon vino di Vernaccia, affinché fossero più saporite. La passione per un tale cibo in un papa, divenne occasione di scandalo.

Con la mozzarella di bufala, il basilico fresco e il pomodoro a simboleggiare i colori della bandiera italiana, la Pizza Margherita sarebbe stata creata dal cuoco Raffaele Esposito della pizzeria Brandi in onore della **Regina Margherita** di Savoia in visita a Napoli nel giugno del 1889 con suo marito il Re d’Italia Umberto I. Tale storia della pizza margherita è però un “falso storico” in quanto già da anni veniva preparata a Napoli con tali ingredienti e, in particolare, le “sottili fette di muzzarella” che erano disposte sulla salsa di pomodoro proprio a forma di margherita.

San Gregorio Magno fu uno dei più grandi Padri nella storia della Chiesa, uno dei quattro dottori dell’Occidente, il suo nome è rimasto legato soprattutto alla creazione del canto liturgico detto “gregoriano”.

Santa Silvia, madre di Gregorio, ogni giorno prepara una zuppa di ceci che personalmente portava al figlio che abitava nel monastero poco distante da Sant’Andrea al Clivo di Scauro. Anche quando fu papa, Gregorio condusse vita morigerata, vestito d’ordinari abiti monastici e nutrendosi di cibi semplici, quali i ceci.

Secondo il biografo Eginardo, **Carlo Magno** odiava i cibi lessi e, più volentieri di ogni altra cosa, preferiva gli arrostiti. Amava così tanto questo genere di pietanze che, pur ammalato di gotta, non ascoltò i consigli dei suoi medici che lo esortavano ad alleggerire la dieta.

Un dolce di origine francese, il “biancomangiare” era presente tra i piatti del celebre banchetto organizzato da **Matilde di Canossa** per la riappacificazione fra il Papa Gregorio VII e l' Imperatore Enrico IV, suo cugino, dopo l'umiliazione di Canossa (1077).

Una delle grandi passioni di **Maria Callas** era la buona cucina. Per la preparazione della Torta Paradiso alla Maria Callas viene utilizzato il burro in quantità più elevate rispetto alla normale procedura. La Divina volentieri cucinava l'ipercalorica, deliziosa, celestiale e morbidissima torta. Notevolmente in sovrappeso nel 1954 nel giro di pochi mesi riuscì a dimagrire di oltre trenta chili, assumendo la figura longilinea e quell'aria sofferente che poi la contraddistinsero. Di questo dimagrimento così rapido e repentino fu data una versione molto romanzata, che lei tuttavia non si preoccupò mai di rettificare, sostenendo che avesse ingerito volontariamente una tenia, parassita intestinale comunemente noto come “verme solitario”, assumendola in una coppa di champagne.

Il piatto preferito di **John F. Kennedy** era la Clam Chowder, una zuppa densa e vellutata a base di vongole, tipica di Boston, città d'origine del presidente. JFK non era un grande mangiatore ma gli piaceva il buon cibo. Aveva il vizio di assaggiare ciò che lo chef della Casa Bianca stava cucinando infilando direttamente due dita dentro le pentole.

Il piatto britannico tradizionale per eccellenza, Roast beef con Yorkshire pudding, una specie di torta salata fatta con la farina di grano e cotta al forno, era uno dei piatti preferiti di **Wiston Churchill**.

Infine due aforismi di **Brillat-Savarin**:

II. Gli animali si pascono: l'uomo mangia: solo l'uomo intelligente sa mangiare.

IX. La scoperta di un manicaretto nuovo fa la felicità del genere umano più che la scoperta di una nuova stella.

Attilio Piegari