

16 Giugno 2016

Ebbene sì, siamo polentoni ma anche mangiamaccheroni





Capita sovente che lungo i secoli una vivanda, pur mantenendosi pressoché inalterata nella sua morfologia, finisca per variare di denominazione, o che altresì la medesima voce culinaria passi di epoca in epoca a designare pietanze differenti. La *pizza napoletana* di cui nel cinquecento Bartolomeo Scappi forniva la ricetta ha per esempio ben poco a che vedere con il disco di pasta di pane spennellato di salsa di pomodoro – ai tempi dell’impareggiabile cuciniere pontificio peraltro ancora sconosciuta – che negli ultimi cento anni ha conquistato un successo planetario. Si trattava piuttosto di una torta – invero piuttosto greve ai palati contemporanei – a base di frutta passa, mandorle e pinoli.

La più emblematica tra tutte queste trasmissioni gastronomico-lessicali è forse quella che ha interessato il *maccherone*. E’ ben noto che il vocabolo sia da un paio di secoli associato ad un celebre cannello di pasta, eletto a vessillo della cucina partenopea. Ma nei trattati di cucina del quattro/cinquecento, redatti entro gli elitari confini della gastronomia aristocratica, il termine individuava invece i formati che oggi si definirebbero spaghetti o fettuccine. E non sussiste dubbio che la denominazione dell’alimento e l’ispirazione che ne dettò l’ideazione fossero stati attinti da un’ancor più antica minestra asciutta della cucina popolare. Ad attestarlo è la testimonianza di una vera e propria autorità in materia – ed altrimenti non potrebbe essere, dato che si parla del massimo esponente del movimento poetico maccheronico del XVI secolo.

Chiosando Teofilo Folengo, il maccherone nelle sue vesti primitive era infatti uno gnocco impastato con sole farina ed acqua, con l’opzionale aggiunta di pangrattato. A rimarcarne i natali plebei, il letterato precisava si trattasse di un cibo *grassum* – in quanto grondante di burro fuso e generosamente asperso di cacio grattato -, *rude et rusticanum*. Della pietanza il Merlin Cocai ha persino consegnato ai posteri un’eloquente raffigurazione: una xilografia a corredo delle edizioni cinquecentesche delle *Maccheronee* ritrae invero il poeta nell’atto di essere imboccato da Zana – una delle strampalate muse dell’opera – con un panciuto boccone di pasta infilzato su uno stecco.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ebbene-si-siamo-polentoni-ma-anche-mangiamaccheroni/>

Fu sempre l'eccentrico cantore mantovano a certificare l'identità padana della vivanda, evidenziando gli stretti vincoli che la legavano al più iconico dei cibi del settentrione. Nel trattare del *maccus*, che dell'arcaico gnocco rappresentava tanto l'irrefutabile radice lessicale quanto la materia prima originaria, Folengo constatava che ai suoi giorni questo fosse ormai una farinata di semola di cereali, e chiaramente non più una pappa a base di fave alla moda degli antichi romani. Tra polenta tardo medievale e maccherone dei primordi corre dunque un distinguibile *fil rouge*.

Non sorprende che l'antico formato di pasta abbia lasciato profonde tracce nella tradizione culinaria bergamasca, sempre restia a dismettere gli usi del passato remoto. Nella media e nell'alta valle Seriana si preparano ancor oggi gli *gnoch in còla*, attenendosi pressoché letteralmente al procedimento codificato dal Merlin Cocai. Una singolare reinterpretazione dell'alimento figura inoltre all'alba dell'ottocento ne *La nuovissima cucina economica* di Vincenzo Agnoletti, celebre per aver ricoperto il ruolo di *personal chef* di Maria Luigia di Parma. E' pur vero che i *mondiotti alla bergamasca* dell'illustre cuoco romano rechino chiaramente impresso, prevedendo l'utilizzo della *pâte à choux* nell'impasto e della besciamella nel condimento, l'inconfondibile marchio della cucina borghese d'oltralpe - ed oggi verrebbero più propriamente chiamati *gnocchi alla parigina*. Ciò nondimeno la ricetta non manca di segnalare quanto profondamente radicato fosse nel circondario orobico questo genere di pietanza.

Preme infine ripercorrere i rimbalzi tra differenti genie compiuti attraverso i secoli dall'epiteto di *mangiamaccheroni*, della cui ricostruzione siamo debitori al grande Emilio Sereni. E' anzitutto assodato che, a partire dal XVIII secolo, il nomignolo sia di esclusiva spettanza dei napoletani. Ma in una commedia del cinquecento - *La vedova* (1569) di Giambattista Cini - è altresì un gentiluomo partenopeo a dare del *manciamaccaroni* ad un soldato siciliano, venendo da quest'ultimo contraccambiato con il titolo di *manciafoggia*. Ed in effetti proprio in Trinacria ebbe inizio, all'alba del basso medioevo, la produzione industriale di paste alimentari, quando invece Napoli andava famosa per le sue verdure. Grazie a Teofilo Folengo sappiamo comunque che le prime orme di un divoratore di maccheroni siano state quelle lasciate, ancor più anticamente che in Sicilia, da qualche nostro avo sul ferace suolo della valle Padana. *Polentoni*, certo, ma al tempo stesso pure *mangiamaccheroni*.