

Il lecca lecca? Fu inventato a Bergamo

La più antica forma del bon bon di cui si abbiano dettagliate notizie è il cinamomo confetto di Bergamo, i cui natali sono da collocarsi nella prima metà del cinquecento



La fioritura di denominazioni e di presidi a designare le eccellenze gastronomiche del nostro Paese non è certo esclusivo vezzo dei nostri giorni. Risale infatti a cinque secoli fa la compilazione da parte del poligrafo milanese Ortensio Lando – eccentricamente temerario al punto di imbarcarsi, tra le cruento reprimende della controriforma, nella prima traduzione in Italiano delle opere di Martin Lutero – del più antico tra i repertori delle specialità della Penisola. Poco più di cent’anni dopo toccava all’incisore bolognese Giuseppe Maria Mitelli redigere un memorabile censimento grafico delle principali prerogative di molte città d’Italia circa le robe mangiative, racchiuso nella stampa di una singolare riffa seicentesca intitolata *gioco di cucagna*.

Non stupisce che una così puntuale rassegna figurativa di leccornie risalga al secolo che, nell’arco dell’ultimo millennio, contende all’undicesimo la poco invidiabile palma dei picchi storici di indigenza e di inedia. Più del pugno di *quatrini* che il succinto regolamento della scommessa metteva in palio, non v’è dubbio che ai giocatori dell’epoca stesse a cuore l’onorifico approdo alle maggiormente ambite tra le caselle del percorso ludo-gastronomico. Del resto, non è mistero che il mito del paese del bengodi abbia attinto i vertici di popolarità proprio allorché le generali condizioni di vita si adagiavano sui livelli più miserevoli.



Il seicentesco gioco della cuccagna

L'opera d'arte, destinata in origine a far da tappeto al lancio dei dadi sui tavolacci di qualche taverna piuttosto che da decoro alle pareti dei palazzi patrizi, contiene una gran copia di rivelazioni assai preziose per gli storici dell'alimentazione. In essa si provvede ben più di un'asettica elencazione di prelibatezze - espressione per giunta di un'Italia monca che vedeva tracciato a Napoli il proprio limitare meridionale. Ogni specialità vi è difatti ritratta con apprezzabile grado di dettaglio, esibendo con precisione la morfologia da cui era contraddistinta quattro secoli or sono.

Alcune delle leccornie sono icone tutt'oggi vitali ed immediatamente distinguibili dei patrimoni alimentari regionali: è il caso dei *cantuchi* (cantucci) di Pisa e della *rosolia* - attualmente chiamata *ratafià* - sabauda; delle *persiche* (pesche) di Verona e del *turone* cremonese, della *busecha* meneghina e delle *spongate* di Reggio Emilia. Non meno attuale è il lustro degli insaccati parmensi e modenesi, nonché della mortadella di Bologna, la cui centralità nella tavola da gioco trova presumibilmente ragione nei natali petroniani dell'incisore.

Altre tra le ghiottonerie illustrate dal Mitelli sono passate attraverso secolari processi evolutivi, che ne hanno più o meno profondamente modificato denominazione e caratteristiche. Delle *gatafure* genovesi - antesignane delle celebri torte liguri di verdura - scriveva nel cinquecento il già menzionato Ortensio Lando, chiosando che così erano denominate perché *le gatte volentieri le furano* (rubano) e *vaghe ne sono*. Non è dato di sapere quale i felini dell'era moderna prediligessero tra la versione alle biette e quella alla cipolla, di cui Bartolomeo Scappi forniva le ricette nella coeva *Opera*. Nelle *provature* romane non è altresì arduo individuare le progenitrici di mozzarelle e scamorze dell'Agro Pontino, mentre il cuore del distretto di produzione dell'antico formaggio di Piacenza è negli ultimi secoli migrato a sud-est di qualche miglio, fondendosi con quello del parmigiano.

L'aldilà delle memorie gastronomiche ha, infine, ineluttabilmente accolto tra le sue brume un buon numero delle specialità vagheggiate lungo la tratta della seicentesca cuccagna. La tardiva comparsa dei broccoli napoletani scandiva ormai il crepuscolo dell'era, protrattasi appunto sino al termine del XVII secolo, nella quale la civiltà alimentare partenopea era designata come quella dei *mangiafoglie*, spianando la strada alla calata dei *mangiamaccheroni*. Delle trote che sguazzavano nei laghi di Mantova, così come della *persicata* ferrarese e dei pinoli ravennati - all'epoca rinomati al punto da meritare alla città rivierasca l'*eponimo di bolla dil pignoli* - oggi si serbano solo sbiadite rimembranze. Eguale sorte è toccata al pane di Padova, del quale già nel XIX secolo il clinico patavino Antonio Faggiani lamentava l'irreversibile decadenza. Irrimediabilmente trapassata è anche la prelibatezza a celebrazione della quale il Mitelli aveva riservato a Bergamo una tappa del suo itinerario. Si tratta del *cinamomo confetto*, a riguardo del quale già ci si è dilungati nel numero di Affari di Gola del novembre 2014. È comunque d'uopo tornare brevemente sul tema, giacché dall'incisione emergono nuovi ed interessanti particolari.



Il “lecca solo” bergamasco raffigurato nel seicentesco gioco della cuccagna

Colpisce anzitutto la singolare conformazione dello storico dolciume. In virtù della sua appartenenza al dominio della confetteria, ci si sarebbe attesi un morselletto oblungo o tondeggiante. Ma la raffigurazione che ne fornisce la stampa è quella di un sottile stecco di scorza di cannella, che da fonti del tempo sappiamo rivestito di zucchero. Quanto poi alle modalità del suo consumo, è affatto eloquente l’indicazione *lecca solo* che correde l’icona.

Questi indizi paiono convergere verso una curiosa conclusione. La letteratura gastronomica tende ad individuare nella Gran Bretagna del XVII secolo la culla di quello che nel mondo anglosassone è chiamato *lollypop*. In realtà il più antico lecca-lecca di cui si abbiano dettagliate notizie è proprio il cinamomo confetto di Bergamo, i cui natali sono da collocarsi nella prima metà del cinquecento. È indiscutibile che si trattasse di un prototipo ingegnosamente atipico, di un *mangetout* del quale nulla andava perduto. L’asticciola di legno aromatico che ne costituiva lo stelo – ed al contempo l’anima – era infatti da sgranocchiarsi dopo che la glassa che la ricopriva si era dissolta. In un’epoca di fiatelle pestilenziali, vieppiù appesantite dal largo consumo di aglio e cipolle crudi e da condizioni di igiene orale sulle quali è preferibile glissare, la cannella d’altronde rappresentava uno dei più efficaci palliativi per le problematiche di alitosi.

Al di là di queste contingenze, spiccano le benemerenze della Consorteria degli Speciali ed Aromatari di Bergamo. Oltre ad aver dato vita alla prima specialità locale di autentica fama planetaria, la leggendaria corporazione ha infatti titolo ad annoverare, tra le proprie patenti di invenzione, anche quella dell’archetipo di uno tra i più popolari dolciumi di ogni tempo.