

ALBERTO NATALE

Piero Camporesi: dalla cucina borghese dell'Artusi al Paese della fame

L'intera opera di Piero Camporesi è contraddistinta da una riflessione costante sull'uomo e il suo cibo, sul corpo e il suo alimento. La riscoperta del ricettario di Pellegrino Artusi e della sua modernità, in qualità di fondamento della cucina borghese ottocentesca, non è altro che il punto di partenza per indagare a ritroso nel tempo sulla condizione di vita materiale - e di conseguenza mentale - dei ceti popolari e dei diseredati che abitavano "il paese della fame". Nel compiere tale percorso era inevitabile entrare in contatto con alcuni fantasmi alimentari ancora larvamente presenti nel mondo d'oggi.

Nell'incontro con il manuale di Pellegrino Artusi, Camporesi dichiara di essersi imbattuto in un «talismano» che ha orientato le sue successive ricerche e di aver scoperto, grazie ad esso «l'archeologia della cucina, la profondità degli atti alimentari (allora il libro di cucina aveva un mercato quasi esclusivamente femminile), la storia dell'uomo sub specie alimentare, anche la storia economica, se si vuole, anche l'antropologia, i riti che quell'uomo ha costruito per impetrare fertilità, abbondanza, piogge e buoni raccolti».¹

Nel fecondo incontro con un testo, normalmente relegato nelle pieghe della letteratura d'uso domestico, iniziava a delinearsi invece, davanti ai suoi occhi, un percorso che lo avrebbe portato a muoversi definitivamente in limine dell'Italianistica, solitamente intesa, e a ridefinire gli stessi confini della filologia letteraria da cui pur proveniva e che certamente mai rinnegò nel corso degli anni. Aveva già in mente una trilogia: «pensavo alla casa, alla famiglia: e infatti è venuto fuori il padre di famiglia, l'Artusi, uno scapolo la cui cucina presuppone proprio una famiglia, il focolare. Poi pensavo alla strada, ed è venuto fuori Il libro dei vagabondi. Il terzo tema era l'uomo dei campi e di qui sono partito alla ricerca di Bertoldo. L'uomo di famiglia, l'uomo della strada e l'uomo dei campi. Erano i tre aspetti dell'uomo che mi interessavano. Così ho lavorato in tutte e tre le direzioni».²

Occorreva partire quindi dall'Artusi, che con la sua *Scienza in cucina* e *l'arte di mangiar bene*, pur calata in uno scenario ancora saldamente dominato dalla sottoalimentazione collettiva, era riuscita tuttavia a svolgere il «civilissimo compito»³ di concepire un fondo alimentare e culturale comune, unificando l'eterogeneo campionario di una tradizione dispersa fra mille campanili. Partendo dalla tavola avrebbe pian piano esercitato un ben più ampio processo di amalgama nella struttura mentale degli italiani, ben lontani dal trovare riferimenti saldi in una identità nazionale che era stata da poco dichiarata e quindi esistente soltanto sulla carta.

Bisognava pur prendere atto che quella disinvolta impresa editoriale del conterraneo camporesiano aveva esercitato la sua occulta, ma paterna persuasione, tramite un insolito prodotto culturale - in apparenza un semplice ricettario di cucina - in cui si sposavano buon gusto, cultura e civile divulgazione. *La Scienza* fu un manuale per la famiglia medio-borghese, per certi versi anche classista, ma che ebbe l'insospettata funzione di riunire a tavola, col passare degli anni, un numero considerevole e sempre in crescita di italiani. Prudente e moderato Artusi ebbe l'indiscutibile merito di dare all'Italia - prima ancora di un ricco ricettario d'uso - un codice alimentare, borghese sì, ma certamente illuminato, e per di più felicemente contaminato dalle diverse sensibilità dei tanti territori italiani e dalle consuetudini popolari della cucina domestica.

¹ P. CAMPORESI, *L'uomo e la sua fame. Conversazione con Giorgio Fabre*, in «Rinascita», 23 aprile 1982.

² *ibidem*, corsivi miei.

³ CAMPORESI, *La cucina borghese dell'Ottocento fra tradizione e rinnovamento*, in *La terra e la luna*, Milano, Il Saggiatore, 1989, 98. Il capitolo è la trasposizione rielaborata dell'introduzione al testo artusiano del 1970 (P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Torino Einaudi, 1970).

La monade principale dell'opera di Artusi è appunto il buon gusto. I gustemi artusiani ebbero di gran lunga più incisività dei fonemi e degli stilemi della letteratura nazionale, sostiene Camporesi, nella complicata e problematica missione dell'unificazione italiana, dimostrando - se ce ne fosse bisogno - che la cucina è il più antico laboratorio di cultura popolare, per eccellenza legato all'oralità e alla trasmissione interpersonale anonima. È bene ricordare che all'epoca dell'uscita della I edizione dell'Artusi (1891) si stima che gli italofoeni fossero non più di 600.000 su una popolazione di 25 milioni, un misero 2,5% del totale: in un simile contesto il testo artusiano andò molto al di là della mera funzione di ricettario pratico e si impose - anche per mancanza di concorrenti - come mediatore culturale linguistico, a partire da un ambito, quello della cucina, frequentato da tutti, colti e incolti («non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano»⁴) e divenne, grazie alla sua fortuna editoriale e a vent'anni di ininterrotte riedizioni - ancora vivente l'autore - un testo di riferimento unificante, nel tessuto linguistico frammentario e molteplice dell'Italia post-unitaria, ancora prevalentemente dialettofona.

Gli effetti dell'innovativo ricettario andarono comunque oltre l'influenza linguistica e si manifestarono anche sotto forma di precettistica civile: al buon gusto si aggiungevano infatti altre due monadi: l'etica del risparmio e il valore educativo. Il sottofondo socio-pedagogico della *Scienza* la colloca di fatto tra i massimi prodotti culturali della società italiana del secondo Ottocento, accanto a libri come *Cuore* e *Pinocchio*, una di quelle «bibbie popolari» - osserva Camporesi - «che il moderatismo sociale italiano ha espresso per la costruzione di un cittadino fabbricato secondo i postulati dell'etica borghese».⁵

Il testo artusiano mostra del resto, una struttura trinitaria già dal titolo, in cui confluiscono i riferimenti alla scienza (positivistica) che agisce con la mediazione dell'arte per diventare una pratica, un altro triangolo operativo che si affianca a quello di igiene (scienza), buon gusto (arte), economica (pratica).

Le fonti dell'Artusi sono molteplici e spesso imprevedibili, provenendo più che da testi scritti e apertamente consultati, dalla ricaduta conoscitiva così tipica dell'*homo faber*, quella dell'esperienza diffusa, anonima, pratica (chi ha costruito, d'altronde, le cattedrali gotiche? - si chiede lo stesso Camporesi⁶) testi, comunque, spesso tramandati da usi localmente codificati e trasmessi oralmente, pronti a riemergere nei luoghi più imprevedibili. «Non bisogna infatti dimenticare che la cucina è arte combinatoria per eccellenza, di interpolazione più che di invenzione, il cui dispiegamento avviene sotto il segno della variazione, più che della creazione pura; e che la storia della cucina è fondamentalmente storia della morfologia delle pietanze, di cui andranno individuati gli elementi variabili e quelli costanti».⁷ Ad esempio, nell'Artusi riaffiora costantemente (benché i testi che ne avevano registrato l'uso non fossero, probabilmente, mai stati scorsi dall'autore) la tradizionale precettistica del padre di famiglia e della precettistica sociale in genere, cavalli di battaglia della letteratura italiana che va dalla fine del Medioevo all'inizio dell'età moderna: la tradizione degli Ugo Benzi, Leon Battista Alberti, Stefano Guazzo, Giovanni Della Casa, Baldassarre Castiglione.

Ma la principale fortuna dell'opera fu quella di presentarsi come un libro di lettura: per molti, (soprattutto donne) la *Scienza* poteva facilmente rappresentare l'unico libro della vita (e chi insegna la lingua materna ai figli se non le madri-cuoche?). Non soltanto lettura poi, ma anche almanacco,

⁴ ivi, 102.

⁵ ivi, 103.

⁶ CAMPORESI, *Cultura popolare e cultura d'élite*, in C. Vivanti (a cura di), *Storia d'Italia. Annali 4. Intellettuali e potere*, Torino, Einaudi, 1981, 89-90.

⁷ CAMPORESI, *La cucina borghese dell'Ottocento...*, 123-124.

finestra sul mondo vasto e lontano. Il manuale artusiano è «gremito di aneddoti, facezie, bozzetti, considerazioni stravaganti, storielle, amenità varie» e si può leggere come una lunga chiacchierata familiare «farcita di ricette, una specie di romanzo di cucina [...] ma anche come un serbatoio di notizie e osservazioni naturalistiche, scientifiche, dietetiche, igieniche». ⁸ Sguardi sul mondo mentre si preparava il pranzo, ma sguardi concentrati sulla funzione primaria alimentare, molto più attenti (perciò potenti) rispetto al piccolo televisore di cucina che fa compagnia a chi opera oggi nella cucina di casa, spesso distratto e frettoloso.

Artusi dette patria comune ad un paese spaccato in due (da un lato l'Italia che mangiava piatti preparati secondo il «gergo francioso» e dall'altra quella che parlava e mangiava in dialetto. Da qui il lessico italianizzato (anzi toscanizzato) e l'assenza dell'imperativo, modo verbale così tipico dei ricettari autoritari e imperiosi che spesso trasformano la cucina in una pratica di stampo obitoriale (specialmente quando si tratta della preparazione delle carni).

Forse i menu artusiani appaiono oggi troppo pesanti e succulenti a un popolo di dispeptici divoratori di vitamine sintetiche e di medicine varie [...]; ma settanta o ottanta anni fa [quindi oltre un secolo fa, poiché l'edizione camporesiana dell'Artusi è del 1970] un pasto borghese qualunque era composto d'ordinario, oltre che dalla minestra, dalla frutta, dal dolce e dal formaggio, da almeno tre piatti (la trinità del fritto, dell'arrosto e del bollito, che Artusi sembra voler alternare con l'umido). ⁹

Ma nonostante tutto la sua vitalità è tutt'altro che tramontata: benché aggiornati, modificati, alleggeriti, gli archetipi dei piatti artusiani restano al centro della cucina italiana, nelle linee fondamentali.

La conclusione è duplice: è tranquillizzante pensare che, in fondo, l'uomo rimane fedele al suo passato, ancora legato alle innumerevoli generazioni che hanno lottato e faticato per portare alla bocca, ogni giorno, con stento e fatica, ma anche con gioia e speranza, qualcosa conteso alla natura e agli altri, per continuare ad abbracciare la vita; a quelle schiere infinite, inesorabilmente spazzate via dal tempo che per una zuppa o un pezzo di pane hanno affrontato stenti, privazioni e pericoli e che sentiamo dietro di noi, alle nostre spalle, con tutta la loro incalzante presenza umana, come i vettori del nostro presente. Idealmente, ogni giorno, ci sediamo con loro a tavola e compiamo, all'incirca, gesti e atti rimasti identici nei secoli, e proviamo attraverso i sapori e le percezioni delle cose, ciò che anch'essi sentivano e che ci hanno insegnato a provare. ¹⁰

Consapevole che l'attuale regime alimentare si è ormai distaccato dal passato, perdendo il senso del naturale che aveva mantenuto per tanto spazio di tempo, Camporesi ritiene che il mutare del regime vittuario è destinato ad incidere oscuramente sull'immagine che l'uomo ha di se stesso, ad alterarne fatalmente la struttura psichica e l'ottica mentale, ridefinendole attraverso l'endocrina e viscerale modificazione della dietetica quotidiana. La storia («scienza del cambiamento» secondo la felice definizione di Lucien Febvre, fatta propria da Camporesi) «avverte, esamina e spiega le incrinature e i cambiamenti della realtà, ma l'uomo, commentatore ed esploratore del reale *in corpore*, percependo il mutamento in atto, non può sottrarsi ad una impalpabile inquietudine». ¹¹

⁸ *ivi*, 134-135.

⁹ *ivi*, 144.

¹⁰ *ivi*, 158.

¹¹ *ivi*, 158.

Artusi naturalmente non poteva occuparsi della mensa della povera gente che ancora stentava a sostentarsi dovendosi accontentare - se andava bene - di polenta, rape e fagioli: nel suo ricettario non trovano posto le pappe di miglio, orzo, farro e cereali inferiori che per secoli hanno rappresentato la tipicità della tavola popolare; il grano è pressoché l'unico cereale che vi signoreggia, benché sulla tavola della stragrande maggioranza della popolazione (come l'Inchiesta Jacini in quegli stessi anni aveva abbondantemente confermato) il pane continuava pervicacemente ad essere di mistura. Le deformazioni classiste della dietetica rinascimentale erano ancora ben vive d'altronde, e antichi proverbi echeggiavano ancora nelle mense degli italiani facoltosi: «i beccafichi fanno venire tistici e villani», «il fagiano nuoce soltanto ai villani», «al villano non far sapere quanto è buono il cacio con le pere» (che come ricorda lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari sta a ricordare che un tempo - non tanto lontano - i frutti del fondo spettavano di diritto e di risulta al proprietario, mentre il villano doveva accontentarsi del deprecato "cacio" generato dalla sudicia secrezione animale).

La morte di Bertoldo (la celebre figura uscita dalla penna popolare del cantastorie bolognese Giulio Cesare Croce, a cui Camporesi ha dedicato tante pagine nei suoi studi) avviene perché la promozione a corte del villano sagace - che il re Alboino aveva elevato al rango consigliere in virtù della sua scaltrezza - implica un sovvertimento contro natura dell'abituale dieta del villano. Costretto a nutrirsi di pernici e pasticci (pietanze elaborate e ultracaloriche che stranamente - secondo la scienza medica del tempo - venivano considerate particolarmente adeguate al vitto delle persone "nobili e delicate") il povero Bertoldo si ammala e muore. L'epitaffio sulla sua lapide lo ricorderà a imperitura memoria:

In questa tomba tenebrosa e scura
Giace un villan di sì difforme aspetto,
Che più d'orso che d'uomo avea figura;
Ma di tant'alto e nobile intelletto
Che stupir fece il mondo e la natura.
Mentr'egli visse e fu Bertoldo detto,
Fu grato al Re; morì con aspri duoli
Per non poter mangiar rape e fagioli.¹²

Poiché non si può dubitare che in cucina e a tavola si addensino i simbolismi trinitari di *istinto*, *natura*, e *cultura* è fatale che vi si riflettano pertanto, come in uno specchio deformante, continuità e variazioni dell'intera esperienza umana, emblemi di una mentalità che muta molto più lentamente rispetto ai rivolgimenti della storia. Una valida riprova, sottolinea Camporesi,

dell'estrema lentezza delle trasformazioni di ogni società civile che, senza confessarlo, istintivamente avverte con ribrezzo la vertigine del nuovo e si attacca, a livello inconscio, ai miti (in questo caso ai miti gastronomici del passato). La cosa potrà sorprendere ma, sostanzialmente, molti dei nostri piatti fondamentali sono vecchi di secoli, anche se ritoccati dall'inevitabile trascorrere del tempo. Ciò avviene perché la struttura intima dell'uomo, difficilmente coincide con le macroscopiche strutture economiche, produttive, sociali e politiche in cui non si identifica mai completamente e che, almeno in parte, inconsciamente rigetta, rifugiandosi in una endocucina privata e tradizionalista, larvamente sacrale, le cui manipolazioni acquistano il sapore magico del rifiuto dell'esocucina anonima, standardizzata, reclamizzata, dell'industria alimentare. Dalla dissacrazione e dalla alienazione del mondo contemporaneo l'uomo cerca di salvaguardarsi anche attraverso manipolazioni rituali e

¹² G.C. CROCE, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino*, a cura di Piero Camporesi, Milano, Garzanti, 1993, 149.

totemiche che hanno in cucina i loro idoli, dove, permettendolo lo spazio, ultimo templum vestale, il fumo e il sapore degli intingoli acquistano valore sacrale e lustrale.¹³

La lettura che Camporesi propone della *grande trasformazione*,¹⁴ nella storia della cultura alimentare degli ultimi decenni, sottolinea che tale radicale mutamento non è stato avvertito solamente a tavola, ma che ha coinvolto l'intera sfera del desiderio. Può a prima vista apparire una visione pessimistica del presente e adombrare il sospetto che vi aleggi il rimpianto del buon tempo che fu.

Ma, a parte il fatto che Camporesi era profondamente convinto di aver «largamente dimostrato che il passato era peggiore del presente» anzi, di aver provato in più occasioni quanto fosse «addirittura terrificante» e di non aver «fatto altro che dire che si stava molto, ma molto peggio di oggi»¹⁵, occorre ricordare che egli osservava *in nuce* gli aspetti più dirompendi della cosiddetta postmodernità - all'epoca in cui scriveva queste note - apparentemente trionfante: bastino solo alcuni esempi cinematografici che illustrano in che modo si sia passati in meno di trent'anni dalla persistenza del *Paese della fame* - per citare un altro libro di Camporesi - ancora pienamente consapevole di se stesso alla fine del secondo conflitto mondiale (il cinema del Neorealismo), al trionfo della pastasciutta presagio alimentare dell'incipiente boom economico degli anni '60 del Novecento, con un ancora incredulo Totò (*Miseria e nobiltà*) che memore della penuria precedente si riempie le tasche di spaghetti, fino a che nel breve volgere di poco più di un decennio il cibo inizia a trasformarsi in desiderio di morte (*La grande abbuffata* è del 1973), tre soli anni dopo che Camporesi aveva rivisitato e inserito definitivamente l'Artusi nel canone della letteratura italiana.¹⁶

In tal senso lo studioso forlivese aveva già colto, agli albori della 'globalizzazione' - i cui effetti oggi tanto ci terrorizzano - anche quegli aspetti autoconsolatori e menzogneri nell'abusato ricorso al termine 'tradizione', non soltanto evidente nel prevedibile recupero nostalgico fine a se stesso di un tempo perduto, ma anche nella tendenza a inventare di sana pianta una «dubbia archeologia culinaria», buona tutt'al più per «sprovvoduti amatori di piatti "in stile"» o per «ingenui dopolavoristi del passato, [...] speleologi di caverne alimentari perdute».¹⁷ Poiché, come ha suggerito Gustav Mahler, la tradizione è casomai la salvaguardia del fuoco e non l'adorazione della cenere, va riconosciuto che l'Italia sembra aver compreso, almeno in parte negli ultimi anni, il rischio di una deriva culturale *new age* del concetto di tradizione in ambito di cibi e di tavola. Pur ancora abbondantemente farcita di mitologie dettate dalle mode del momento, furbescamente cavalcate dall'industria alimentare, la cultura gastronomica italiana sta recuperando la lezione dei 'fondamentali' nell'arte culinaria (territorio, filiera del prodotto, narrazione e memoria) determinando il grande slancio vitale degli ultimi due decenni, una spinta innovativa del tutto simile a quella che fu prodotta da Pellegrino Artusi un secolo prima, alfiere di un'innovazione culturale e alimentare capace tuttavia di coniugarsi con la lunga durata della tradizione alimentare italiana.

Camporesi del resto aveva intravisto i prodromi di una trasformazione mentale profonda nella relazione tra gli uomini di oggi e il loro nutrimento, nei gesti della tavola, in cui dal dialogo con i propri defunti e ascendenti si passava al consumo del cibo come atto del viaggiare e dell'avvicinare lontananze. Un viaggio non soltanto spaziale, come pur sembrava evidente agli esordi (le cucine

¹³ CAMPORESI, *La terra e la luna...*, 109-110.

¹⁴ *ivi*, 267-276.

¹⁵ CAMPORESI, *L'uomo e la sua fame...*

¹⁶ *Miseria e nobiltà* (diretto da Mario Mattoli e tratto dall'omonima commedia teatrale di Scarpetta) è del 1954; *La grande abbuffata* di Marco Ferreri è stato girato nel 1973 ed è uscito nelle sale quello stesso anno.

¹⁷ CAMPORESI, *La terra e la luna...*, 274-275.

orientali, etniche, esotiche) ma anche temporale nella ricerca della ‘tradizione’, vera, presunta o completamente inventata: non più una memoria o un dialogo ma un viaggio a pieno titolo quindi, negli immaginari del remoto e del passato attraverso il tempo e lo spazio, nella consapevolezza che di quel «vecchio uomo», spesso «sbagliato» e così fuori luogo nel presente, qualcosa andasse salvato: «forse il gusto dell’avventura» – suggerisce Camporesi – la ricerca «della via che andava guadagnata e praticata, della vita non protetta, del gioco personale»,¹⁸ lo spirito di adattamento, la capacità tragica eppure così vitale di trasformare la fame in un motore immaginativo (come leggere diversamente, del resto, il gusto deformante così specifico delle invenzioni fuor di ordinario della fiaba popolare?).

In altri termini, si tratta di rivalutare e mettere a profitto la *métis* umile ma tenace dello spirito di sopravvivenza, il gusto del risultato come premio di una dura fatica artigianale - capace di condizionare persino le scorciatoie industriali - che così profondamente ha caratterizzato la psiche dei nostri antenati, a tavola, ma non solo. Lo sconforto camporesiano (in realtà solo apparente) per la perdita di autenticità fra l’uomo moderno e il suo cibo è tutto racchiuso in questo avvertimento: certe relazioni vitali con la natura vanno assolutamente salvate.

Se il ricettario dell’Artusi si rivolge alla classe media, la spina dorsale dell’assetto burocratico del neonato Stato unitario, dove, come osserva Marino Biondi, «l’ordine regna nel paese artusiano, le forze dell’ordine vigilano nello Stato garante della quiete prandiale e digestiva dei suoi ottimati», nei paesi della fame «il cibo invece è un idolo da sognarselo nelle notti oppiate del digiuno. Camporesi ha sostato a lungo e proficuamente nella casa Artusi, ma poi ha preferito prendere il largo, respirare l’aria della fame, che ha reso più inventiva e più ribelle la sua penna».¹⁹

Con *Il pane selvaggio* Camporesi infatti dichiara già pienamente il suo nuovo campo di riferimento: «la mia storia indaga volti anonimi e corpi denutriti. [E così] entra nel mondo di coloro che direttamente non si sono mai espressi. È una conoscenza obliqua quella che noi possiamo avere oggi di quel mondo; anche perché è difficile far parlare documenti che non esistono».²⁰

Il suo metodo storico è quindi ormai perfettamente delineato ed assume i connotati di quell’indagine sensoriale che caratterizzerà tutte le sue opere successive. In una lettera all’amico Natale Graziani del 1981 Camporesi scriveva: «Si fa storia attraverso il ricordo della madre, della famiglia, degli amici, della comunità, del paese. Il “locale” è il profondo, il vissuto, il partecipato. Se il magma viene illuminato dalla luce dell’intelligenza si fa della grande storia lavorando sul “piccolo”».²¹

Niente ‘nostalgia del passato’ quindi, ma soltanto la constatazione che quel «vecchio uomo», sicuramente «sbagliato» ha tuttavia qualcosa d’importante da insegnarci: «certo, oggi la cronaca è piena di cose incredibili. Ma sono pallidi simulacri vuoti, mentre invece il nostro passato prossimo aveva inventività e senso della vita. È una questione anche di “critica dell’abbondanza”, per usare il titolo di un libro celebre. Quel che è certo è che la povertà crea, mentre l’abbondanza appiattisce».²²

¹⁸ CAMPORESI, *L’uomo e la sua fame...*

¹⁹ M. BIONDI, *Frammenti di una storiografia espressionista*, cit. *Appunti su Piero Camporesi scrittore di storie*, in Elide Casali (a cura di), *Camporesi nel mondo. L’opera e le traduzioni*, Bononia University Press, Bologna 2009, 167.

²⁰ CAMPORESI, *Il pane truccato del sogno. Conversazione con Antonio Gnoli*, in «Il Mattino», 1 novembre 1980.

²¹ CAMPORESI, *Lettera a Natale Graziani*, 23 ottobre 1981, in Natale Graziani, *La casa di Meldola*, «Caffè Michelangiolo», 2, 1998, 23.

²² CAMPORESI, *L’uomo e la sua fame...* Il «libro celebre» citato è: David Riesman, *Critica dell’abbondanza*, Milano, Bompiani, 1969 (*Abundance for What?*, 1964).

Nella logica campopresiana il passato viene visto come un giacimento inesauribile, al pari del tempo, che si contrappone all'anemico modo di vivere (e di nutrirsi) che si era imposto con l'Italia del benessere. La sua è una netta presa di distanza, per usare ancora le parole di Marino Biondi,

dal presente surgelato e precotto, che orde di nutrizionisti, dietologi anche del sapere, avevano ridotto, secondo lui, a una specie di tempo allevato in batteria. [...] Fu tanta la noia dell'italianista di professione da fargli cercar rifugio, asilo generosamente ricambiato presso quei progenitori che saranno stati infelici per fame e per morbi ma che erano un prelibato piatto per la ricerca. Erano l'inespresso, il rimosso della storia, erano il paradossale, il miracoloso, l'orrendo, l'irrazionale ma radicato nella realtà, e quindi autentico, più vero di certo moderno razionalismo illuministico, che Campopresi investigò nei microsaggi pubblicati sul "Corriere della sera",²³

nei quali il tempo presente, l'odierno stucchevole e insistente richiamo alla 'qualità della vita' e al cibo 'biologico', era smascherato nelle sue ipocrisie salutiste, nella sua algida ortodossia dietetica, ambiguamente celebrate sotto l'insegna del politicamente corretto.

Le profezie di Campopresi sui cibi del futuro, ormai sulle nostre tavole, sembrano avverarsi nella proposta dell'ingegnere californiano Rob Reinhart, inventore del *Soylent*, un alimento completo liofilizzato, già in commercio, nel quale un mix di aminoacidi essenziali e nutrienti di sintesi chimica sostituisce il cibo classico, garantendo all'organismo tutta l'energia necessaria. Un passo avanti inquietante e definitivo rispetto ai cibi spaziali filmati da Kubrick in *2001 Odissea nello spazio*, che almeno si sforzavano di mantenere colore, gusto e varietà degli alimenti che sostituivano. Con il Soylent prende quota l'idea del nutrimento che può fare a meno della cultura del cibo, trasformandolo in un *unicum* in cui sapore e gusto vengono cancellati, garantendo in cambio ancor più tempo libero e risparmio (un pasto completo per solo tre euro). Ma se l'uomo è ciò che mangia, commenta Elena Tebano, la giornalista del «Corriere della Sera» che ha sperimentato di persona il beverone, il Soylent, in definitiva, altro non è che "la cancellazione dell'umano". È curioso e anche sinistramente indicativo che l'inventore della modernissima dietetica della *West Coast* si sia ispirato all'omonima ricetta proposta in *2022: I sopravvissuti (Soylent Green)* - film di fantascienza del 1973²⁴, in cui le famigerate gallette del Soylent Green hanno come ingrediente base la carne di cadaveri umani.

In tali proposte di equivoca modernità alimentare sembrano quindi riaffiorare in modo allusivo certi fantasmi alimentare, rigurgiti di un passato rimosso e terribile: le cronache seicentesche davano la terribile notizia senza ombra di dubbio: si riferiva, ad esempio, che un certo Giacomone della Noghera, proprietario di un'osteria tra Bolzano e Tremeno, avesse somministrato carne umana ai «viandanti», per trentotto anni consecutivi prima di venire scoperto.

Quando ebbi modo di segnalare a Piero Campopresi il breve e piccante opuscolo che avevo rinvenuto,²⁵ egli non si fece certo sfuggire la 'ghiotta' occasione per rinnovare, con la consueta ironia, la sua ininterrotta riflessione sul *fantasma della fame*. Ne nacque l'elzeviro apparso sul "Corriere della sera", intitolato *Cucina casalinga*, in cui il contiguo fantasma del cannibalismo si manifestava congiuntamente al tema della pericolosità del viaggio. Anche quest'ultima esperienza

²³ BIONDI, *Frammenti di una storiografia espressionista...*, 176-177.

²⁴ Per la regia di Richard Fleischer, tratto a sua volta dal romanzo di Harry Harrison, *Largo! Largo!* del 1966.

²⁵ *Ragguaglio della crudeltà d'un oste su 'l Trentino, il quale per trentotto anni continui ha fatto mangiare a' passeggeri carne umana; e giustiziato in Trento alli 22 d'agosto 1647*, in Bologna, per Carlo Zenero, 1647.) Piero Campopresi ne trasse spunto per un elzeviro che scrisse per il «Corriere della Sera», confluito e arricchito poi nel capitolo *Cucina casalinga*, in CAMPORESI, *Il governo del corpo*, Garzanti, Milano 1995, 109-110.

umana, del resto, manifesta oggi per Camporesi la stessa perdita di rapporto con l'esperienza autentica già osservata nel rapporto mutato con la sfera alimentare: nelle vacanze organizzate offerte al viaggiatore del giorno d'oggi si provvede a minimizzare i rischi con «ombrelli protettivi e solide garanzie di certissima noia», in cui sono bandite «sorprese, accidenti, imprevisti, emozioni, incontri (buoni ma soprattutto cattivi incontri)»²⁶ mentre, tra i pericoli di viaggio nei tempi passati, l'evenienza di capitare in 'strutture turistiche' come la sinistra osteria trentina, era particolarmente elevata.

E dire che sull'attività culinaria del disinvolto oste Giacomone nessuno aveva mai avuto da ridire e le sue pietanze, anzi, erano considerate da tutti autentiche ghiottonerie: «faceva salcizza, polpette, arrosto e stufato, che non si poteva al mondo mangiare la più saporita cosa» e «per li gran buoni cibi tutti si fermavano a rinfrescarsi».

L'ingrediente principale dei succulenti pasti venne scoperto per caso da due pellegrini padovani, che facevano ritorno in patria dalla Germania, in compagnia di un «romito» francese. Anch'essi mangiarono «con gusto» nella celebre osteria, «rimanendo meravigliati di tanta delicatezza» e profusione di ottimi cibi. Vedendoli «satisfatti», il premuroso oste offrì loro di concludere il lauto pasto con «un pezzo di lessò di vitella di latte»: i pellegrini, già sazi, decisero che avrebbero assaggiato una simile squisitezza lungo la strada, quando l'appetito fosse ritornato. Più tardi, dopo una lunga camminata, accingendosi a tagliare la carne, ebbero la brutta sorpresa di vedere che questa «buttava pedocchi e vermi». «Restarono tutti attoniti e meravigliati» finché al «romito, che aveva caminato il mondo», non tornò alla mente un episodio accaduto anni prima presso una certa locanda lungo la strada per Roma dove si «dava da mangiare carne umana»; anche in quell'occasione la raccapricciante natura dei cibi fu scoperta per caso da un reverendo cappuccino, acuto osservatore. Probabilmente, anche allora le pietanze erano state apprezzate e considerate saporite e delicate, prima che la ricetta segreta venisse svelata.

Qualche anno prima d'altronde, sotto il pontificato di Urbano VIII, erano stati giustiziati a Roma nella piazza della Rotonda «due empi e scellerati norcini, che condividevano la carne porcina con la carne humana battezzata», rifornendo con grande successo i *gourmets* dell'aristocrazia cittadina.

Correva la fama di questi norcini, che così ottimamente condissero la salciccia che non vi era alcuno in Roma che soddisfacesse più di questi lo gusto umano, e per ciò vi correvano i cuochi de Principi, Cardinali et altre persone, in folla tale che facevano a gara.²⁷

I «nefandi norcini» adescavano le prede umane, da utilizzare nel macabro processo di arricchimento degli insaccati suini, con la promessa di mostrare loro la carne migliore in lavorazione nel sotterraneo, e in quel luogo lontano da occhi indiscreti uccidevano i malcapitati, li macellavano con destrezza, avendo cura di bruciare ogni parte che potesse costituire compromettente indizio, e infine «pestavano» «il magro della carne» da mescolare «alla carne porcina».

Gli affari prosperavano, ma qualcuno cominciò ad allarmarsi «essendo mancati due cuochi et un portaspesa»; in un clima di sospetto crescente fu disposta un'attenta perquisizione nella famigerata bottega, dove l'interrogatorio di un garzone mise gli inquirenti sulla giusta pista e che aprì agli

²⁶ CAMPORESI, *Cucina casalinga...*, 105.

²⁷ *Relazione della Giustizia comandata da Urbano VIII nel 1638, eseguita nella Piazza della Rotonda, nella quale furono accoppiati, scannati e squartati due empi e scellerati norcini, che condividevano la carne porcina con la carne humana battezzata*, cc. 69-74, in *Raccolta di varij processi e Morti violente seguite in Roma*, Biblioteca Comunale dell'Archiginnasio, Bologna, ms. A 358.

infami macellai le porte delle prigioni, oltre a spianare la strada che li avrebbe portati al patibolo. In un primo momento i giudici del tribunale romano erano convinti di trovarsi di fronte a un tipico caso di omicidio a scopo di rapina, ma quando i due norcini furono posti ai tormenti, stabilendo che la loro «ostinazione» si dovesse «purgare» con la «corda» e con la «veglia», l'atroce commercio venne alla luce in tutta la sua allucinata verità e ricostruito attraverso i più agghiaccianti particolari.

Gli autori di tanto empia e «sacrilega enormità» chiarirono, inoltre, che la criminale iniziativa era stata avviata «per potere fare assai spaccio maggiore, avendo per inteso discorrere che la carne umana dasse un tal condimento alla carne porcina», garantendo la piena «soddisfazione a quelle persone che la gustavano».

Non si trattava quindi di 'normali' omicidi per rubare denari, né di un espediente per eliminare nemici, postulanti o negletti e neppure di un metodo atroce per risparmiare sulle 'spese di produzione' e sulla materia prima del negozio, ma di una vera e propria ricetta per migliorare il prodotto in cui uno specifico ingrediente rappresentava la segreta *delicatessa* capace di soddisfare il palato dei consumatori più esigenti.

Le vicende incidentalmente mettevano in guardia sulle incerte proprietà alimentari della carne umana (ancor oggi considerata «strana per colore e consistenza» secondo un'allarmante notizia di cronaca che la vorrebbe talvolta «spacciata per manzo» nell'indecifrabile Russia post guerra fredda (*A Mosca carne umana spacciata per manzo*, in "la Repubblica", 20 giugno 1993): il suo rapido deterioramento, svelato dall'inquietante fenomeno della proliferazione di insetti e larve, era spia evidente di una intrinseca corruzione e di una cagionevole «fralezza» della natura umana (per cui, secondo i predicatori, la precarietà del corpo rischiava sempre di riverberare effetti negativi sull'anima).

Se l'uomo nasceva da sangue corrotto, nell'angusto e infetto ricettacolo materno, era evidente che la putredine non seguiva la morte, ma la precedeva: l'ossessione (presente in tante culture) che «l'interno del corpo umano fosse poco più di una latrina, che brulicasse di vermi e pidocchi pronti a divorare i visceri»²⁸ era praticamente senza tempo e pertanto destinata a riaffiorare nei fantasmi mentali di noi smaliziati abitanti del giorno d'oggi.

²⁸ Camporesi, *La carne impassibile*, Milano, il Saggiatore, 1983, p. 86.