



1. Immagini di una «varia umanità»¹

Considerare le opere di Maffioli dedicate alla gastronomia regionale come dei meri libri di ricette riflette una visione ristretta e scorretta e implica contemporaneamente un voler disconoscere la multidimensionalità con cui l'autore ha affrontato il tema gastronomico.

Il Ghiottone veneto e la trilogia dedicata alle cucine di provincia (*La cucina padovana*, *La cucina trevigiana* e *La cucina veneziana*) pur configurandosi come analisi precise e scrupolose di una gastronomia di territorio, frutto di una ricostruzione filologica, per poter essere comprese appieno devono essere interpretate come dei testi di storia locale. Le parole dell'autore e la struttura stessa secondo cui sono concepite, lasciano emergere una volontà ben definita, quella cioè di riportare alla luce un passato collettivo fatto di tradizioni, costumi e persone, di raccogliere documenti, testimonianze di vita e immagini di esistenze, di ricostruire – e insegnare – con puntualità, una storia comune, nota superficialmente o lasciata in disparte e prossima ad essere dimenticata. Non si tratta di un'autocelazione finalizzata a una dichiarazione di superiorità, né di un'autocompiacimento, né tantomeno di una rievocazione malinconica di radici popolari. Una lettura attenta e un'osservazione matura dell'intera impostazione analitica e metodologica, forniscono delle chiare indicazioni circa l'amplissima preparazione dell'autore (e la conseguente padronanza delle fonti) e, contemporaneamente, circa il suo intento educativo-didascalico.

Ciò che tuttavia rende assolutamente atipica la produzione letteraria (e in effetti anche le realizzazioni gastronomiche) di Maffioli è l'inserimento, accanto alle notazioni e i riferimenti di Storia (il maiuscolo è voluto e aiuta a comprendere che si tratta della disciplina *tout court*, intesa nella sua accezione più ampia), di racconti, immagini, squarci che rimandano invece a esistenze individuali, a storie personali e private. Le micronarrazioni, tuttavia, non coinvolgono esclusivamente l'autore – che pure è ben disposto a parlare della sua vita e dei suoi viaggi² – rischiando di trasformare l'opera in un'autobiografia dal carattere commemorativo e supponente, ma anche personaggi che, utilizzando la terminologia della letteratura e interpretando le opere come capitoli di un unico romanzo ambientato nel territorio veneto, si potrebbero definire “minori”. Accanto al ghiottone compaiono così, in un ruolo da coprotagonisti, contadini e letterati, teatranti e gastronomi del passato, dogi e venditori ambulanti, autori e attori, architetti e scrittori, cuochi e massaie, osti e porcari, in una lunghissima, variopinta e caleidoscopica teoria che mostra un'umanità multiforme e brulicante di vita. Emerge così un ritratto vivido del Veneto, in cui la cucina o meglio, le cucine corrono come un fiume carsico, pronte a scomparire o a comparire a seconda della volontà e delle esigenze dell'autore.

La gastronomia e i piatti diventano allora dei punti di osservazione privilegiati, del-

le lenti, si potrebbe quasi sostenere, attraverso cui gettare uno sguardo sul proprio passato, e, dunque, anche su se stessi.

Uno dei tratti essenziali della scrittura e della produzione di Maffioli – che quindi si considera in questo ambito sia come gastronomo che come autore-regista – è l'accostamento dialogico e la conseguente combinazione e compenetrazione tra contesti, spazi, cucine e luoghi profondamente diversi, se non antitetici, percepiti in genere come assolutamente incompatibili, e cioè la cucina d'élite da un lato e quella popolare dall'altro.

Nel tentativo di procedere a una ricostruzione puntuale della storia gastronomica di un paese (l'osservazione del contesto italiano è in questo senso significativa), l'analisi delle fonti – dei ricettari, in particolare – lascia emergere, a una prima lettura, come si possa stabilire una corrispondenza biunivoca tra cucina (e conseguentemente la sua codificazione) e classe sociale. I destinatari (e spesso, i committenti) della cultura gastronomica trasmessa dalle fonti scritte sono immediatamente riconoscibili come gli appartenenti alla nobiltà, all'aristocrazia, all'élite, e quindi più in generale a una parte (chiarmente minoritaria), della società³: le opere culinarie (nel duplice senso gastronomico e letterario) sono concepite per un determinato gruppo sociale, unico in grado di poter procedere e sostenere (anche economicamente) una codificazione precisa di tale produzione. Almeno fino all'Ottocento il libro a stampa e il ricettario, presupponendo un costo elevato per la loro realizzazione, appartengono a un'élite⁴ e sono ad essa indirizzati. Il riferimento e la celebrazione di classe sono evidenti: «intorno al corpus delle ricette e dei menù fioriscono i riconoscimenti [...]: il ricettario riflette il continuo e concreto omaggio alla figura del principe», mentre «i menù, portando il nome dell'anfitrione e dell'occasione del banchetto a capo della lista delle vivande hanno una funzione celebrativa»⁵. Così Messisbugo opera alla corte di Ferrara⁶, Bartolomeo Scappi è il “cuoco segreto” di Papa Pio V⁷, Bartolomeo Stefani dedica l'*Arte di ben cucinare, et insegnare i men periti in questa lodevole professione*⁸ al marchese Ottavio Gonzaga, e Massialot scrive di un cuoco *reale e cittadino*⁹.

L'Ottocento, con l'utilizzazione di metodi di stampa in grado di consentire una significativa riduzione dei costi di riproduzione, segna un progressivo avvicinamento alla classe medio-borghese, ma i riferimenti alla cucina popolare e contadina sono ancora assenti: ciò che si celebra, in questo caso, non è tanto la corte quanto il contesto familiare, giungendo a disegnare un quadro ben preciso, di cui le virtù della moderazione, della modestia e della parsimonia rappresentano gli elementi costitutivi:

con un destinatario borghese, e con una servitù urbana e alfabetizzata, femminile e maschile, con un pubblico più modesto e più numeroso, il libro di ricette [...] si trasforma in un fascicolo distribuito a minor prezzo e conosce una divulgazione sotto forma sia di almanacchi che di periodici [...]. Legando le sue sorti a un commercio librario con prezzi modesti e alte tirature, il libro di cucina diventerà un prodotto capace di influire non solo sulla cultura delle massaie, ma sul mercato stesso e sull'andamento dei consumi. Passando dal singolo volume, [...] a una collana, finisce per essere assimilato al periodico¹⁰.

La dedica e la titolazione di piatti e preparazioni passano quindi inevitabilmente dalla figura di principi, papi e marchesi a quella di personaggi illustri (la pesca Melba, creata da Escoffier a Londra nel 1893 per la cantante Nellie Melba, costituisce un esempio emblematico), pittori (il Carpaccio), e, all'interno del contesto familiare, cuoche e serve¹¹.

Quanto affermato non significa che non sia possibile procedere a una ricostruzione della cucina popolare: come ricorda Montanari¹² infatti, un'analisi attenta delle fonti per-

mette di comprendere come sia possibile leggere, tra le righe di una più forte cucina aristocratico-borghese, la presenza seppur timida, di una cucina e di un'alimentazione contadina. Ciò che si vuole sostenere, è il fatto che per giungere a individuare una reale attenzione nei confronti della cucina popolare, una sua aperta, esplicita e dichiarata analisi, poi tradotta in una sua riscoperta e rivalutazione, si devono attendere gli anni Novanta del XX secolo. L'avvento della globalizzazione e la conseguente omologazione e standardizzazione dei consumi, hanno infatti contribuito, in aperto contrasto, all'affermazione di una domanda opposta, rivolta alla ricerca della tradizione, alla tutela della dimensione locale, alla valorizzazione del tipico e del “popolare”¹³.

Nelle opere di Maffioli dunque, la cucina, e conseguentemente la cultura, contadina, assurge a fonte primaria cui viene assegnata pari dignità rispetto a quella che è invece espressione delle classi medio-alte; si assiste così a una sorta di nobilitazione di prodotti, piatti e metodi di preparazione tradizionalmente relegati a un ambito ben preciso, ma limitato e mantenuto volutamente ben separato dalla cucina delle élites.

Se le esigenze di distinzione e di affermazione di superiorità delle classi dominate si concretizzano nell'accostare prodotti di pregio a prodotti umili o nell'aggiungere ingredienti preziosi a piatti poveri, nobilitando così i secondi¹⁴, nelle opere e nella gastronomia di Maffioli si assiste, invece, a una sorta di contaminazione e nobilitazione *per converso*, in cui piatti, prodotti, metodi di preparazione (e più in generale, cucina) popolari, affiancati ai corrispondenti nobili, subiscono un processo di valorizzazione che mira all'assegnazione di senso, significato e di un ruolo ben preciso nell'ambito della storia gastronomica di una regione.

La tradizionale incomunicabilità tra le due cucine (e, quindi, tra le due classi), che rimanda a una più strisciante volontà da parte delle classi elevate (aristocratiche e borghesi) di definire chiaramente i confini tra ceti e far sì che ognuno riconosca, comprenda e mantenga chiaramente la propria posizione sociale senza velleità rivoluzionarie, nelle opere di Maffioli si trasforma invece in una viva dialogicità, in una condizione di reciprocità che presuppone e apre allo scambio, rendendo conseguentemente possibile un confronto tra classi e persino una mobilità sociale.

L'attenzione con cui l'autore guarda alla cucina contadina, si esplica in una duplice scelta analitica e strutturale: accanto a una prima dimensione, che si potrebbe definire “sostanziale”, legata cioè direttamente ai prodotti, ai metodi di preparazione e quindi ai contenuti, se ne affianca una seconda, evidentemente “formale”, che si concretizza nell'esposizione delle ricette e nello stile utilizzato nella loro presentazione. Accanto alle ricette di Bartolomeo Stefani (*Stufato carico di calore e non maneggiato troppo da nessuno, fatto di varia carne tanto domestica come selvatica*, in cui il bove grasso, la malvasia, la cannella, lo zenzero, e le altre spezie citate rimandano a un consumo aristocratico, e alla *Torta di bocca di dama*) e di Messisbugo (*Fagiano in potaccio*), compaiono così, senza alcuna separazione, ma all'interno della medesima struttura discorsiva lo *smacafam* e la *sopa de fasioi*, i *carameli con stecco*, che raccontano invece, in modo molto eloquente anche nella denominazione (lo *smacafam* rimanda alla necessità immediata di un cibo in grado di riempire lo stomaco¹⁵), una corrispondente alimentazione contadina e povera.

La sociologia contemporanea ha guardato con attenzione ai testi di cucina e ai ricettari come veri e propri contesti e strumenti di affermazione identitaria in ambito sociale (ed etnico): quando Appadurai¹⁶ afferma che i manuali di cucina

riflettono i mutamenti nei confini del commestibile, le proprietà del processo culinario, le esigenze del bilancio familiare, le fluttuazioni del mercato e la struttura dell'ideologia do-