



le Gasparo si ricava dunque che nel Settecento, se non anche prima, c'erano già usi e costumi gastronomici ancor oggi presenti e vivi, mentre sono scomparse, almeno qui, quelle assurdità che il Goldoni aveva trovato nel mese trascorso a Bagnoli, e che sono fra le cause che fecero perdere la Repubblica.

E qui conviene ribadire come un abbondante numero di piatti fosse comune a popolani e patrizi e che la nobiltà più avveduta e aperta non mangiava poi in modo tanto difforme dal popolo. Certo è che nel Settecento è ancora possibile collegare a ogni classe sociale la sua cucina, con tutte quelle eccezioni che il buon senso fa intravedere.

CARLO GOLDONI E LA CUCINA BORGHESE

Conoscendo la complessità degli scenari sui quali si dipanava allora la vita dei veneziani si deve riconoscere che Carlo Goldoni ha lasciato con la sua opera un'impronta indelebile nella storia del teatro e del costume e ciò grazie anche alle vicende della sua vita che gli hanno permesso di conoscere dall'interno la quotidianità del vivere nella società veneziana, veneta ed europea, in tempi di grandi rivolgimenti sociali. I suoi stessi spostamenti da Venezia a Perugia a Rimini e da qui, in barca con i comici di Florindo de' Maccheroni, a Chioggia e poi in giro per le case dei pescatori accompagnando il padre medico, gli hanno consentito di conoscere direttamente e fin da giovane i modi e le condizioni di vita della gente, popolani, patrizi o borghesi che fossero, con i problemi, le speranze, le delusioni tipiche di un'età posta a conclusione d'un lungo periodo di storia. Gli spostamenti di Carlo Goldoni non finiscono a Chioggia. Da lì egli torna a Venezia e poi va a Pavia, da dove torna a Chioggia e poi in giro per il Veneto e ancora per l'Italia, da Bagnocavallo a Padova, da Milano a Verona, da Genova a Pisa e ancora a Roma, con tappe intermedie, più o meno lunghe, nella sua Venezia, prima di partire per Parigi, dove trascorrerà gran parte dei suoi ultimi trent'anni.

Mentre si trovava a Parigi gli succede un episodio che racconta nei *Mémoires*. «Come, Madama, voi date della zuppa di pane a un italiano?», aveva detto il Signor de La Cleche a una signora amabilissima presso la quale era stato invitato a pranzo insieme al Genio italico della commedia. «E che cosa avrei dovuto dargli, secondo il vostro modo di intendere?». «Maccheroni, maccheroni. Gli italiani non mangiano che maccheroni!».

Giuseppe Maffioli, di fronte a questa sottolineatura precisa che «Goldoni prima di partire da Venezia, avrà forse mangiato *bigoli e menueli, tagliatelle, tagliolini e lasagne*, ma non certamente pasta al sugo di pomodoro, anche se a quel tempo era già propagandata dal Leonardi nel suo *Apicio Moderno* [pubblicato però nel 1791]. La pasta nel Veneto – aggiunge il gastronomo trevigiano – si consumava specialmente in brodo, *fidelini, tagliadele, semete*, usati come lo poteva essere il riso. Con o senza aggiunta di una sfumatura rosata di pomodoro. I *subioti* e i *subiotini* venivano a volte aggiunti anche alla minestra di fagioli, e si trattava di *rigatoni* grandi e piccoli, che non erano di produzione locale, ma di provenienza pugliese. Si parla assai più spesso di pasta di Puglia che di pasta di Napoli, dato che erano più agevoli i viaggi per mare, che quelli per terra, e che i porti di Bari e di Brindisi erano soste d'obbligo per tutte le navi e le cocche venete. Le paste *conze* si riferivano quasi sempre alle lasagne, e impiegavano come condimento il sugo di qualche piatto particolare, come la *pastizzata* e lo *stufadin*. Ma per i Veneti il bigolo ha avuto sempre un primato, e si poteva trattare di bigoli di farina integrale, di color marroncino, ma anche di bigoli più grossi e consistenti, a base di farina bianchissima, impastata magari anche con uova, come quelli di certe ricette vicentine, con ragù a base di anatra. Si trat-

Sogliola con capperi e limone

Ristorante Renzo e Lola, Scorzè

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 sogliole da 150 g l'una circa
30 g di capperi lavati, 3 limoni
1 bicchiere di vino bianco secco
50 g di burro
olio extravergine di oliva
prezzemolo
sale e pepe

✎ Lavare i limoni e col pelapatate togliere la parte gialla e tagliarla a *julienne*; eliminare la parte bianca del limone e tagliare la polpa a cubettini.

Mettere sul fuoco una padella con un velo d'olio, infarinare leggermente le sogliole già mondate e lavate e farle rosolare da ambo le parti.

A questo punto eliminare l'olio, bagnare le sogliole col vino, aggiungere il limone, i capperi, insaporire di sale e pepe e far cuocere a fuoco basso, per 10-15 minuti, facendo attenzione che le sogliole non asciughino troppo (eventualmente aggiungere del fumetto di pesce). Levare le sogliole e disporle su un piatto.

Restringere ora il sugo di cottura, spegnere il fuoco e far addensare con il burro; versare il tutto sulle sogliole, aggiungere una spruzzatina di prezzemolo tritato e mandare in tavola.

✎ VINO CONSIGLIATO

Lison-Pramaggiore Sauvignon

Sardine al forno con limone candito al sale su croccante di castraure

Trattoria Coop. La Ragnatela, Scaltenigo di Mirano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

24 sardine
5 limoni
200 g di sale marino grosso
12 *castraure* di Sant'Erasmo
2 spicchi d'aglio
1 dl di vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

✎ Tagliare i limoni a fettine sui 5 mm di spessore e metterle sotto sale per almeno 24 ore.

Diliscare le sarde e ricavarne 2 filetti per ciascuna.

Prendere una teglia da forno e disporre sul fondo le fette di limone, precedentemente lavate dal sale, adagiarvi sopra i filetti di sardina, spruzzare col vino e aggiungere un filo d'olio. Chiudere ermeticamente con la carta da forno e infornare per 10 minuti a 190°.

Togliere le foglie esterne delle *castraure*, tagliare quelle interne a lamelle, farle saltare al dente su un velo d'olio profumato d'aglio e aggiustare di sale e pepe.

Con le foglie esterne preparare un brodo molto concentrato, passare brodo e foglie al *chinoise* avendo cura di spremere per bene; emulsionare con olio e insaporire di sale. Disporre al centro del piatto le *castraure* saltate, contornare con i filetti di sarde e nappare con l'emulsione di *castraure*.

✎ VINO CONSIGLIATO

Lison-Pramaggiore Merlot, giovane



