

Il cibo del potere

A cena con i Senatori bolognesi del Settecento

GIORGIO PORCHEDDU, coordinatore indirizzo Tecnico Turistico, I.I.S. "B. Scappi", Castel San Pietro
 CIRO SALTARELLI, responsabile attività storiografiche e documentali, I.I.S. "B. Scappi", Castel San Pietro
 ALESSIO ZOEDDU, Museo del Patrimonio Industriale

Il Museo del Patrimonio Industriale e l'I.I.S. "B. Scappi" di Castel San Pietro, nell'ambito della progettazione dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro), hanno attivato un'esperienza di ricerca volta alla creazione di un menù storico e di una cena elaborati a partire dai banchetti del Senato bolognese serviti nel bimestre settembre-ottobre 1717 agli Anziani Consoli e al Gonfaloniere di Giustizia Alamanno Isolani. Il progetto è stato selezionato e premiato nell'ambito di un bando emesso dall'Ufficio Scolastico Territoriale di Bologna, destinato al sostegno degli Istituti scolastici. Hanno partecipato: le classi 4B e 4E (Enogastronomia), 4AT (Tecnico Turistico), 4L (Accoglienza turistica), 3F (Servizi di sala e vendita); i docenti Giorgio Porcheddu (coordinatore di progetto), Davide Belletti, Fabrizio Gnugnoli, Micaela Montagano, Luca Ponti, Silvia Rocchi, Monica Romagna e Ciro Saltarelli. Alla cena finale hanno contribuito l'Ensemble musicale "I Solisti di San Valentino", la Sartoria storica "Scissor lab" di Bologna, l'Azienda vitivinicola "Fondo San Giuseppe" di Brisighella.

Le immagini che illustrano l'articolo sono state fornite dagli autori, fatta eccezione per le Insignie degli Anziani conservate nell'Archivio di Stato di Bologna, riprodotte su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo - Polo Museale dell'Emilia-Romagna.

Banchetto di carnevale,
19 febbraio 1692

Archivio di Stato di Bologna,
Insignie degli Anziani, X

■ I patrimoni enogastronomici e industriali caratterizzano profondamente il nostro territorio: le eccellenze nel campo alimentare, come nella meccanica, nella motoristica e nell'automazione, rendono celebre Bologna nel mondo e costituiscono settori strategici per lo sviluppo economico e culturale del suo territorio.

Il dialogo tra alimentazione e industria, come le numerose occasioni di contatto e di scambio tra questi due ambiti, va messo costantemente in evidenza perché essenziale ai fini di comprendere le trasformazioni storiche, culturali, materiali e culinarie che hanno prodotto il mondo contemporaneo.

Infatti, sostiene Massimo Montanari: "Parlare di cibo sembra semplice, ma non lo è affatto, perché il cibo contiene

tutto, parla di tutto. Proprio per questo la storia dell'alimentazione è, sul piano didattico, uno strumento straordinario, che consente e in qualche modo costringe a parlare di ambiente, di economia, di società, di politica, di cultura, di arte, di letteratura, di filosofia" (Montanari, *Dieci domande...*, p. 7). Nello stesso tempo il patrimonio industriale è determinante per comprendere le caratteristiche economico-produttive del territorio nel quale si vive e si opera.

L'interdisciplinarietà e lo scambio, quindi, si configurano come le cifre metodologiche distintive di un progetto che ha adottato una didattica attiva, capace di rendere lo studente consapevole e artefice della strutturazione delle proprie conoscenze con l'intento di generare un reale ed autentico 'apprendimento in situazione'.



IL PROGETTO

■ Obiettivo del progetto è stata la rielaborazione di un banchetto settecentesco seguendo un piano di lavoro articolato in due macro-fasi: una sessione storico-introductiva ed una laboratoriale-operativa.

Tra i mesi di dicembre 2018 e gennaio 2019 i gruppi classe coinvolti hanno seguito delle lezioni sul contesto storico e sull'evoluzione di metodologie e tecniche di conservazione alimentare condotte dai docenti disciplinari ed effettuato una visita guidata al Museo del Patrimonio Industriale per conoscere le caratteristiche della produzione alimentare bolognese dall'Età Moderna fino all'inizio del Novecento, in particolare quella degli insaccati.

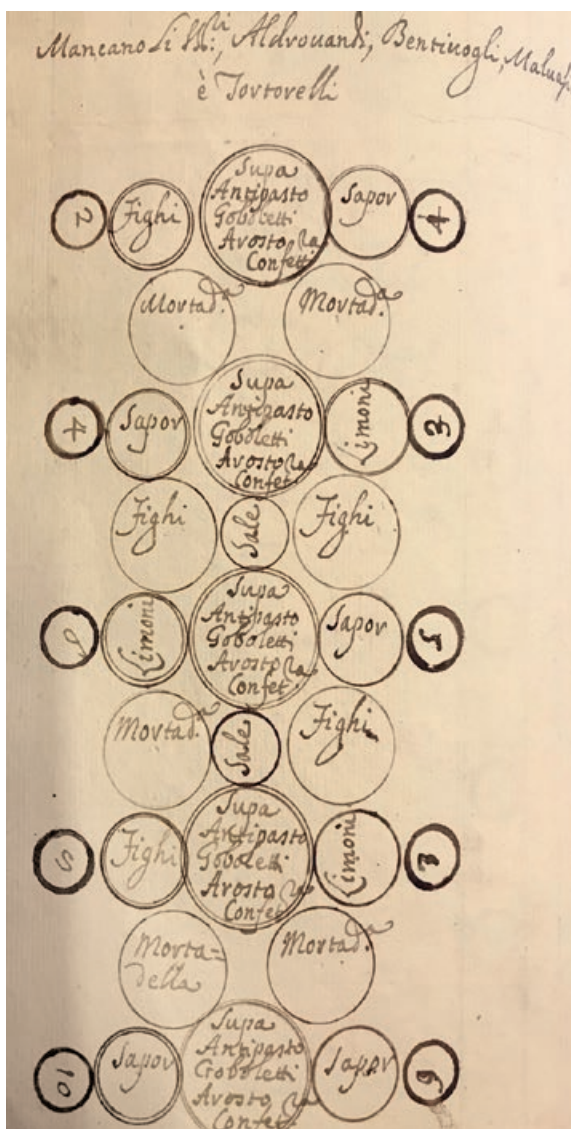
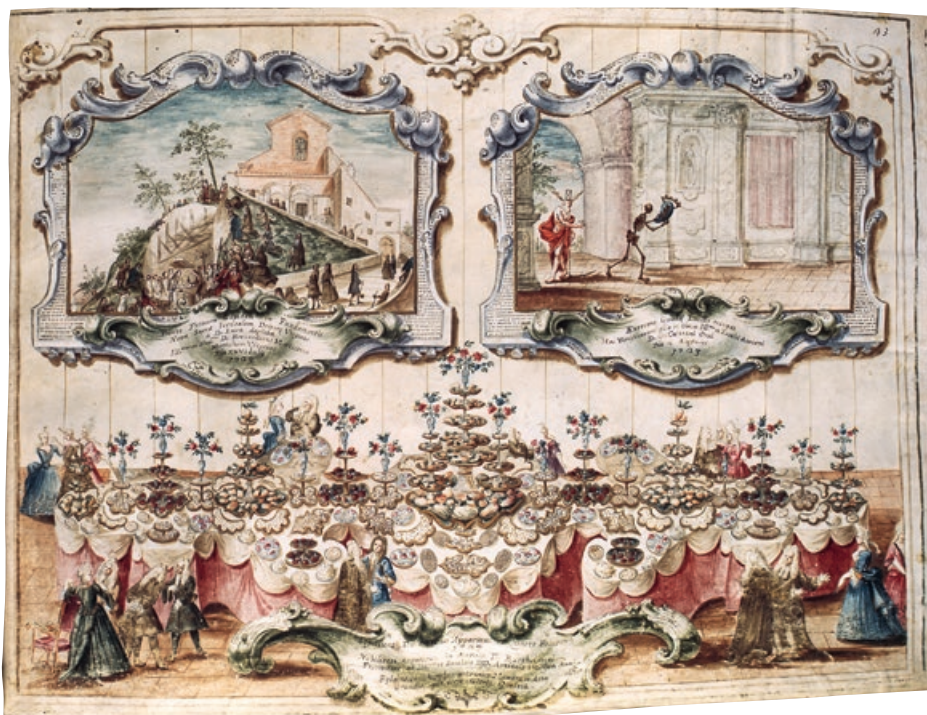
Ci si è soffermati sul caso del salume bolognese più celebre e documentato, la mortadella, che ha consentito di evidenziare, da un lato la fortuna, sul lungo periodo, di un alimento soggetto sin dal Duecento a controlli di qualità e a complessi disciplinari, dall'altro il passaggio da prodotto di lusso a prodotto di massa con l'avvento delle moderne tecnologie di conservazione, dapprima l'inscatolamento e successivamente la refrigerazione industriale.

In febbraio si sono svolte, invece, numerose sessioni laboratoriali volte a strutturare l'apprendimento e a consolidare le competenze tecnico-professionali afferenti al settore di specializzazione degli studenti.

Gli alunni dell'indirizzo Tecnico Turistico hanno assistito ad una lezione propedeutica nella Scuola di Archivistica dell'Archivio di Stato di Bologna, presso il quale hanno successivamente effettuato una ricerca di documenti storici su cui strutturare il banchetto. In particolare, è stata considerata una fonte già nota agli studiosi, ma impiegata, in questo caso, in maniera innovativa a scopi didattico-pratici. Si tratta di un registro presente nell'archivio della famiglia Pepoli, curato dal conte Sincio Pepoli nella sua doppia veste di Anziano Console e di Tesoriere, con le spese effettuate nel quinto bimestre 1717, tra i mesi di settembre e ottobre, durante il gonfalonierato di Alamanno Isolani. Il documento è straordinario e si presta ad analisi sofisticate per le molte variabili che chiama in campo: infatti, non solo annota le spese quotidiane effettuate per il vitto, ma le dettaglia dandoci un quadro preciso di cosa veniva servito agli otto Anziani e al Gonfaloniere, come anche le quantità e il costo di ciascuna vivanda, restituendoci con vivacità e freschezza i menù di banchetti che furono effettivamente imbanditi. L'eccezionalità del registro è confermata dal ricco apparato iconografico: sono, infatti, presenti diversi disegni che, pur nella loro stilizzazione e rapidità d'esecuzione, mostrano quale tavola era stata impiegata (quadrata, ovale, rotonda, rettangolare) e la relativa apparecchiatura (tipologia di stoviglie, posizionamento delle portate, disposizione dei partecipanti) durante i pranzi degli Anziani.

Gli alunni dell'indirizzo Professionale Enogastronomia hanno studiato alcuni ricettari di Età Moderna, in particolare quello del cuoco bolognese Giuseppe Lamma che raccoglie, alla fine del Seicento, le ricette dei suoi pranzi al servizio delle più importanti famiglie bolognesi, come i Pepoli, i Bentivoglio e gli Zagnoni.

L'indirizzo Professionale Servizi di sala e vendita ha individuato i documenti iconografici funzionali all'elaborazione dell'allestimento della sala durante l'evento finale, utilizzando il repertorio delle *Insignia* (una raccolta di immagini degli eventi più significativi avvenuti nel corso di ciascun



Rinfresco in occasione della Festa della Porchetta, 24 agosto 1723

Archivio di Stato di Bologna, *Insignia degli Anziani*, XIII

Tavola imbandita per gli Anziani durante il Gonfalonierato di Alamanno Isolani nel 1717

Archivio di Stato di Bologna, *Pepoli*, serie X



Spazio espositivo del Museo del Patrimonio Industriale dedicato all'industria della mortadella
Museo del Patrimonio Industriale, Archivio fotografico

bimestre di anzianato tra Cinquecento e Settecento) selezionato dal gruppo di ricerca storica in Archivio di Stato. Infine, gli studenti dell'indirizzo Tecnico Turistico e Professionale Accoglienza Turistica hanno costruito un piano di comunicazione per la promozione e valorizzazione dell'evento attraverso la creazione di materiali grafici, comunicati stampa, campagna informativa sui social network, locandine ed inviti.

Il progetto si è concluso giovedì 28 Marzo 2019 con una cena alla quale sono intervenuti autorità, collaboratori ed ospiti. Gli alunni hanno quindi avuto modo di mettere a frutto le competenze acquisite e di trasporre in forma reale quanto appreso nelle sessioni laboratoriali e teoriche, con un approccio didattico attivo e l'utilizzo di metodologie cooperative e di apprendimento per scoperta. In particolare, ciascuna sessione operativa è risultata propedeutica all'acquisizione delle abilità e delle competenze necessarie alla progettazione e alla realizzazione dell'evento. L'utilizzo di ambiti didattici differenti (laboratori scolastici, aule multimediali, spazi museali, sale di studio in archivio) ha creato grandi stimoli motivazionali. Le attività si sono svolte facendo particolarmente attenzione alla strutturazione di competenze chiave di cittadinanza attiva, partendo dalla consapevolezza del patrimonio storico, culturale ed enogastronomico del proprio territorio. Con uno spirito di grande cooperazione, guidati dai docenti, gli allievi hanno organizzato e realizzato un banchetto per oltre 80 persone nel quale, al pari degli aspetti prettamente



Consultazione e studio di un documento dell'Archivio Pepoli in Archivio di Stato

enogastronomici, è emerso con evidenza il loro lavoro di ricerca e di studio. Alcune studentesse hanno illustrato ai partecipanti le modalità di svolgimento dei pasti nel Settecento, le singole portate e le relative bevande, sottolineando alcuni aspetti curiosi e particolari del menù. Inoltre, per permettere di cogliere il profondo lavoro didattico svolto e il rigore scientifico del progetto portato a compimento, è stato fornito un libretto (i cui testi sono trascritti integralmente nel paragrafo che segue) con un'introduzione storico-politica sul Settecento bolognese, una sintesi delle modalità di servizio, aneddoti e curiosità gastronomici riportati da celebri viaggiatori stranieri, alcune ricette bolognesi tratte dal ricettario del Lamma e, infine, delle indicazioni dietetico-sanitarie dell'epoca.

Per rendere l'allestimento della sala maggiormente aderente alle ambientazioni storiche, il banchetto è stato allietato dalle musiche del repertorio settecentesco dell'ensemble "I Solisti di San Valentino". Con la medesima finalità didattico-divulgativa è stato creato un tableau vivant con figuranti in costume per rappresentare il tavolo dei Senatori Anziani Consoli con a capo il Gonfaloniere Isolani.

A fine serata, per rafforzare la significatività dell'esperienza enogastronomica e culturale dei commensali, fuori programma sono state servite a buffet due tra le pietanze più comuni della cucina del popolo: la zuppa di ceci e lo stufato di maiale e piselli, piatti ricchi di cereali, legumi e tagli di carne di seconda scelta cotta a lungo per conferire morbidezza e sapore, che non entravano nella dieta dei ricchi e dei nobili.

IL LIBRETTO: IL CIBO DEL POTERE

■ Governata da un Cardinale Legato di nomina papale, la città, tra Cinquecento e Settecento, mantiene una parvenza di autonomia conservando un Senato composto dai cinquanta rappresentanti dell'alta nobiltà. Il seggio di Senatore è ereditario e consente l'accesso alla più prestigiosa magistratura cittadina: la carica di Gonfaloniere di Giustizia e di Anziano Console.

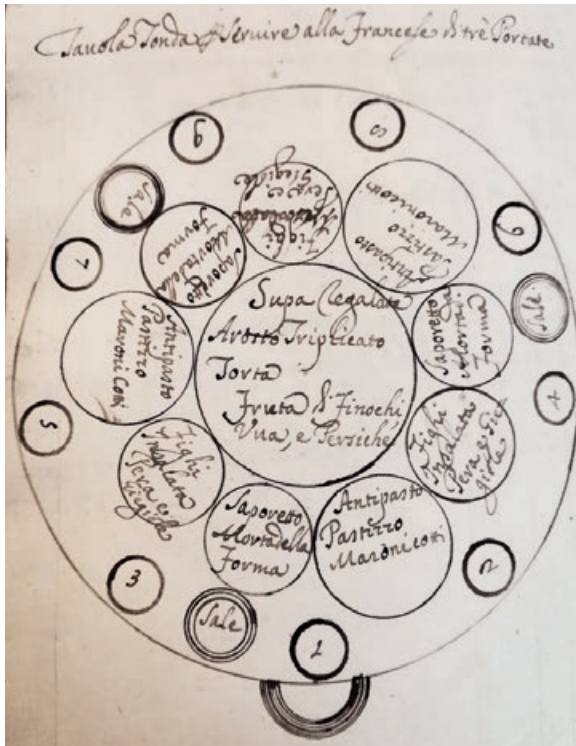
L'Anzianato, pur limitato ad un solo bimestre e alla mera amministrazione ordinaria, è molto ambito: gli otto Anziani ed il Gonfaloniere risiedono nel Palazzo Pubblico e sono assistiti nel loro lavoro da "pubblici ministri" e dalla "famiglia di Palazzo".

Si tratta di uno stuolo di inservienti, cuochi, sottocuochi, musicisti e valletti che si occupano, tra l'altro, di allestire all'ora nona (alle quindici) il pranzo per gli Anziani e i loro ospiti.

Le discussioni terminano a tavola: le incredibili varietà e quantità di cibo, simboli inequivocabili di ricchezza e potere, stimolano il dialogo, appianano divergenze e ostilità. La raccolta delle *Insignia*, conservate in Archivio di Stato, documenta alcuni di questi momenti e mostra apparecchiatura e cerimoniale del banchetto.

La maniera di mangiare è molto diversa dalla nostra: nel Secolo dei Lumi, proseguendo la tradizione rinascimentale, i cibi vengono serviti alternando in tavola servizi di credenza e servizi di cucina. Ciascun servizio comprende diverse portate (spesso più di dieci) che, ai nostri occhi, possono apparire come "pranzi autonomi": finito di mangiare si sprecchia e si fa spazio per il servizio successivo.

Questo modo di imbandire in cui ciascun ospite si serve da zuppiere o piatti posti al centro della tavola (servizio alla francese), viene abbandonato nell'Ottocento a favore



del servizio alla russa, in cui i cibi vengono serviti uno alla volta da camerieri che sporzionano direttamente nei piatti dei commensali.

I servizi di credenza sono generalmente piatti freddi preparati con largo anticipo dal credenziere e possono corrispondere sia ai nostri antipasti che ai contorni.

I servizi di cucina sono invece piatti caldi, di norma molto più elaborati e sono riconducibili ai nostri primi e secondi.

Primo servizio di credenza: Olive, mortadella e parmigiano
- Olive

“Bologna abbonda d’ogni sorta di frutti, particolarmente di olive tanto grosse e dolci, che non cedono punto a quelle di Spagna” (Andreas Schott, 1622).

Gli uliveti, a quel tempo, sono presenti in buona parte del territorio collinare (basti pensare ai tanti toponimi oliveto, oliveta, ecc.). Le olive bolognesi sono molto rinomate e vengono servite indifferentemente a inizio o fine pasto.

- Mortadella

“Bologna è una delle più belle e antiche città d’Italia ed è situata in una regione così fertile da essere giustamente chiamata ‘Bologna la grassa’. ... Essi fanno pure una specie di salsiccia chiamata “mortadella di Bologna” che viene mandata in ogni parte d’Europa” (Ellis Veryard, 1701).

“Mi sono informato di cosa sono composte e dove si fanno le mortadelle e mi hanno ingannato... E fanno bene perché tutti vorrebbero imitarli e allora il commercio che essi fanno di queste carni cadrebbe del tutto” (Jean Baptiste Labat, 1731).

La produzione della mortadella è documentata già nel Duecento quando appare il primo statuto che ne regola composizione e lavorazione: solo carne magra di spalla di maiale, grassi nobili come guancia e trippino, spezie e cottura lenta per garantirne un gusto particolare e una prolungata conservazione. È un prodotto di lusso, spesso presente nelle “mense dei Grandi”: costa nove volte più del pane, tre volte e mezzo più del prosciutto, sei volte più dell’agnello.

Il governo ne impone la lavorazione, riservata alla corporazione dei Salaroli, solo all’interno delle mura cittadine per controllarne le fasi di produzione, la qualità e trarne cespiti tributari. In tavola la mortadella viene presentata in fette, grattugiata o anche a dadi con stuzzicadenti.

- Parmigiano

“Si contraffa inoltre a Bologna e nei dintorni il formaggio di Parma, e quantunque i parmigiani pretendano che la Lombardia tutta intiera non abbia mai potuto arrivare a quel punto di perfezione al cui essi han saputo portare il loro formaggio, a Bologna se ne ride e anche in molti altri luoghi, e si fan dei formaggi di Parma come quelli di Parma fanno delle salsicce di Bologna” (Jean Baptiste Labat, 1731).

Il parmigiano, chiamato nelle fonti “cacio di Parma”, “piacentino” o “lodigiano”, è il sovrano dei servizi di credenza, ma non mancano i pecorini semi stagionati, il formaggio tenero di Castel S. Pietro e la giuncata (formaggio fresco conservato in cestelli di giunco).

Secondo servizio di credenza: Torta di selvaggina con salsa alla curcuma

- Selvaggina

“A Bologna non mancano luoghi da uccellare e da andare a caccia” (Andreas Schott, 1622).

“I volatili in questo paese sono squisiti, grassi e teneri; le persone che se ne intendono dicono che hanno un profumo meraviglioso. I piccioni di Bologna e di tutto il resto della Lombardia la vincono sopra tutti quelli degli altri paesi che ho visti: sono molto grossi, carnosissimi e tenerissimi” (Jean Baptiste Labat, 1731).

È il cibo per eccellenza della nobiltà. I nobili fanno della caccia il loro svago preferito (se non la loro unica occupazione attiva) e la esercitano a cavallo nelle tenute e nei boschi padronali. Le saporite carni selvatiche vengono tuttavia largamente speziate e spesso addolcite con zucchero di canna, anch’esso “spezia” esotica e preziosa.

- Torta

È una preparazione di origine medievale, simile, almeno per impianto, alle quiche: è composta da una sfoglia di uova, farina e strutto in cui vengono adagiati uova sbattute, formaggi grattugiati, salumi e carni finemente spezzettate; tra queste, molto apprezzate, sono le carni di cinghiale e capriolo o di volatili come piccioni, anatre e pernici.

La triturazione rende possibile l’accesso alle proteine animali anche a chi, come gli anziani, non dispone più dei propri denti (le protesi dentarie si diffondono solo più tardi). Per conservare aromi e calore la torta viene ricoperta da un ulteriore strato di pasta.

- Curcuma

Cannella, noce moscata e pepe, sono largamente im-



Tavola imbandita per gli Anziani durante il Gonfalonierato di Alamanno Isolani nel 1717

Archivio di Stato di Bologna, Pepoli, serie X

THE FOOD OF POWER. DINNER WITH THE BOLOGNESE SENATORS OF THE EIGHTEENTH CENTURY

The food and wine heritage represents for Bologna a trait that deeply characterizes the city territory and that has contributed, to a large extent, to fuel the myth of “Bologna the fat”. Starting from this, the Museum of Industrial Heritage of Bologna and the I.I.S.B. “Scappi” of Castel San Pietro have activated a project consisting in a historical research and then in the preparation of a menu taking as reference the eighteenth-century banquets set up for the members of the Bolognese Senate. The visits to the State Archives, aimed at identifying and studying historical documents, and to the Museum, to learn about food preservation methods and techniques, were followed by a laboratory phase consisting of the consolidation of the specific technical-professional skills of their course of study from the involved classes. The project ended with a reminiscent dinner in March 2019.

Consultazione della documentazione a stampa e redazione dei testi per il libretto *Il cibo del potere*

Frontespizio del libretto distribuito ai partecipanti alla cena conclusiva del progetto



piegati in quantità per noi inaccettabili. I nostri ricchi avi gradiscono preparazioni in cui i chiodi di garofano o la curcuma sono dosati non in pizzichi ma in dramme (3,3 grammi) o addirittura in once (30 grammi). Riesce difficile oggi comprendere il plurisecolare successo delle spezie. Il loro utilizzo è esclusivo ed elitario, individua uno status sociale: sono costose perché importate dal lontano oriente e apprezzate per esotismo e rarità. La loro diffusione è inoltre motivata da credenze mediche pseudo scientifiche, legate a presunte virtù terapeutiche: non è un caso che l'antenato del farmacista sia lo speziale.

Primo servizio di cucina: Zuppa d'orzo "tedesco da magro" e "Baciletto di macabei che in lingua bolognese si chiamano lasagne"

- *Zuppa d'orzo da magro*

I piatti vegetariani sono obbligatori per motivi religiosi, in diversi periodi dell'anno e per molti giorni.

I cibi da grasso, la carne e i suoi derivati, sono vietati nei giorni di precetto, il venerdì e per i quaranta giorni (Quaresima) che precedono la Pasqua. Nel 1643 la cena di martedì grasso, svoltasi a palazzo Tanari in onore del Cardinal Legato Antonio Barberini, si protrae oltre la mezzanotte, al primo giorno di Quaresima. Viene perciò imbandito un ultimo servizio da magro per osservare l'astinenza del Mercoledì delle Ceneri.

Questa sera siamo in Quaresima, quindi la cena segue l'antica prescrizione del digiuno, oggi mera espressione simbolica, con una zuppa d'orzo, tipica pietanza da magro. Occorre dire che, rispetto alle epoche precedenti, nel Settecento i divieti sono meno rigidi e le commissioni mediche, appositamente create dal vescovo, sono generalmente più propense a concedere dispense a privati cittadini o intere comunità.

- *Lasagne*

"Distenderai le lasagne, come se fosse una torta, gettandoci sopra 4 once di burro (burro), 3 once di lodigiano grattato e un poco di cannella e poco prima di servirle le ponerai nel forno sino a che siano ben abbrustolite" (Giuseppe Lamma, fine Seicento).

La ricetta di base delle lasagne è molto antica. Vengono qui presentate in bianco perché l'uso del pomodoro all'epoca non si è ancora completamente affermato: compare nei ricettari solo alla fine del Seicento e si afferma nella cultura culinaria italiana con la stampa a Napoli de *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado, nel 1773.

Le lasagne, che il cuoco bolognese Giuseppe Lamma chiama "macabei", vengono cotte in acqua bollente (meglio se in brodo di cappone) ed ogni strato è cosparso di formaggio, carne a tocchetti ("piccatiglia" di cappone o pollo) e cannella.

Secondo servizio di cucina: Lingua di vitello con mostarda e Filetto di manzo con erbe aromatiche di campo e salsa di pomo granato

- *Lingua*

"Piglia la lingua del vitello prelessata, la insteccherai con cannella fina, filetti di scorza di cedro e la lardarai gentilmente con presciutto. Poi piglia rete di animale e la ongerai di burro e la spolverizzerai con cannella, semi d'anice, mostarda di cedro e niente sale. Sopra la rete metterai 3 rossi d'uovo ben sbattuti e incorporati con polvere di mustaccioli (dolci della tradizione napoletana) e involgerai la lingua che leggerai con spago e questa la farai cuocere allo spiedo a fuoco moderato. La serverai ben calda con polpette di cappone impanate con pasta fritta in strutto e con zucchero sopra, tramezzate le dette con rane piccole ripiene di piccatiglia di vitello" (Giuseppe Lamma, fine Seicento).

Le frattaglie, oggi guardate con sospetto, costituiscono il cosiddetto quinto quarto e sono immancabili nelle tavole della nobiltà bolognese. Il loro costo è alto, legato all'impossibilità di poterle conservare: vanno mangiate fresche e rapidamente, rendendole così meno disponibili rispetto alle altre carni.

È ancora una volta il Lamma a suggerire una ricetta decisamente lontana dal gusto moderno, sia per il forte contrasto degli ingredienti, sia per la complessità barocca della preparazione. Come altre carni, la lingua viene parzialmente lessata, trattata con spezie e grassi, arrostita allo spiedo e servita contornata da carne o pesce.

- *Mostarda*

I conventi femminili sono i maggiori fornitori di mostarda, considerata la regina delle salse per complessità e bontà. La ricetta prevede: cotognata, zucchero, miele, frutta candita, spezie di ogni genere e una lunga cottura al fine di ottenere una pasta densa servita come pietanza autonoma di credenza oppure utilizzata per raffinate preparazioni calde o per i dolci (torte, crostate o ravioli).

- *Salse*

Le salse sono condimenti immancabili, fortemente speziati, molto graditi al palato della nobiltà. Secondo i resoconti dei viaggiatori stranieri, Bologna esporta vari generi di salse. Tra le più celebri vi sono cotognate, gelatine e mostarde. Le salse alla frutta sono presenti in tutti i ricettari e quella di "pomogranato", il melograno, è particolarmente apprezzata.

Terzo servizio di credenza: "Capo di latte" con fragole e coppa di cioccolata

- *Capo di latte*

"Sono davvero pochi i golosi che sanno gustare un dolce

come gli italiani. La mescita del vino e la conversazione iniziano mentre si gusta uvetta, uva, fichi secchi e freschi, mele, prugne, parmigiano e ciò che la stagione offre.

Il bolognese rinuncia malvolentieri al dolce e persino la mensa del più povero deve offrire qualcosa di simile a un dessert” (Ernst Moritz Arndt, 1798).

Il nome evoca l'azione del latte che, sottoposto a bollitura, porta in superficie (“in capo”) la sostanza grassa: la panna. Questo dolce non è altro che una bavarese arricchita con frutta e con l'immane cioccolato servita in tazza. Il gusto del dolce è apprezzato ancora una volta per l'esotismo dello zucchero di canna, fino a quando nel 1747 il chimico tedesco Andreas Sigismund Marggraf scopre la presenza di saccarosio nelle comunissime barbabietole.

Va sottolineata la totale assenza del miele nella gastronomia destinata ai potenti.

- Frutta

“Ho appena mangiato l'anguria; un grosso melone verde di fuori e un po' somigliante alla zucca, con la polpa rosa e i grani neri e bianchi. Ne ho visti servire di simili l'anno scorso alla tavola dell'Elettore di Sassonia: ma che differenza di sapore! Questi di Bologna sono più grandi, più succosi, più dolci. L'uva e gli altri frutti sono i migliori che abbia assaggiato in Italia; la vicinanza dei monti torna a loro vantaggio, malgrado apporti variazioni di clima molto sensibili” (Roland de la Platière, 1776-'77).

“Nei dintorni di Bologna si coltivano immense melonaie. I meloni sono di ottimo sapore: persino gli abitanti della Linguadoca li invidiano. Si mangiano con la mortadella che sono adatte per il loro condimento a temperare la freschezza del melone” (Jean de Lalande, 1765-'66).

La frutta compare nei servizi di credenza: all'inizio, in antipasto, ma anche alla fine. È quasi sempre di stagione; tuttavia nelle occasioni importanti, sono presenti frutti esotici o fuori stagione per meravigliare i commensali. Il Conte di Caylus, in visita a Bologna il 27 marzo 1714, afferma di aver assaggiato dell'uva “così bella e fresca come se fosse stata colta allora”.

- Cioccolata

“Ho avuto l'onore di conoscere un certo domenicano tenuto per santo. Io non lo credo troppo ma a colazione, subito dopo una tazza di cioccolata, prende spesso un buon bicchiere di vino forte spagnolo” (Wolfgang Amadeus Mozart, 1770).

Il Settecento è il secolo di tre nuove bevande: caffè, tè e cioccolata, giunte rispettivamente da Africa, Asia e America. Il loro trionfale ingresso nelle cucine e nei salotti eleganti contribuisce al declino delle spezie tradizionali. Queste bevande, da gustare calde, eccitano i sensi, vincono il sonno e la timidezza, spingono alla conversazione disinibita e salottiera: rispondono pienamente, insomma, allo spirito libertino e filosofico del secolo dei lumi. La cioccolata, per gli aztechi “bevanda degli dei”, è forse il simbolo più forte di quel mondo galante che però inizialmente la respinge. Madame de Sévigné, che prima la consiglia alla figlia e poi, forse a causa di un'indigestione, la maledice: “la cioccolata è l'origine di vapori e palpitazioni: vi seduce per qualche tempo, poi vi accende di una febbre continua che vi porta alla morte!”.

L'abitudine a consumare il cacao in formato solido è più tarda e in Italia viene introdotta nel 1832 dalla bolognese Majani (fondata nel 1796) con la celebre “scorza”, così chiamata perché ricorda la corteccia di un albero.



Preparazione della cena conclusiva nella cucina della scuola

- I vini

“Ogni volta che giunge una qualsiasi persona a Bologna, subito si cava vino per darle a bere ed in luogo di cavarne due bicchieri se ne cava un fiasco. L'esquisita invenzione di ponere acqua nel vino forse fu ritrovata dai bolognesi per sollevamento della loro generosità in donare vino poiché empiono le loro botti e non è cittadino di mediocre facoltà a cui non frutti il pozzo quanto una possessione. Ma che diremo della bontà e salubrità del vino fatto in questo modo? È delicato e piccante, non aggrava lo capo, facile si digerisce, passa presto, non riscalda il fegato, monda le reni e se ne può bere più che d'ogni altro vino senza offesa” (Vincenzo Tanara, 1644).

A Bologna si beve buon vino: lo sostengono gli stranieri e il celebre agronomo Vincenzo Tanara. I vini più diffusi e amati sono l'albana, il pignoletto, il lambrusco, il fortana e l'albana nero (vitigno molto raro recentemente recuperato a Brisighella e servito nel corso della cena); da fuori regione giungono invece vini toscani, spagnoli e, naturalmente, francesi. Il dato curioso e, per noi, anomalo è che il vino, bianco o rosso che sia, viene annacquato. È ancora il Tanara che dà consigli su come annacquare: sconsiglia l'acqua di pozzo perché lascia troppi residui, l'acqua di fiume è buona se lasciata in una bottiglia al buio per un anno, ma la migliore è l'acqua della fontana della Fegatella di Castel San Pietro.

UNA SPERIMENTAZIONE DI GASTRONOMIA STORICA

■ Il progetto ha avuto il pregio di avvicinare i ragazzi ad un'epoca lontana dai loro orizzonti. È stato per loro il primo approccio con gli archivi di cui poco sapevano o che ignoravano completamente: il contatto con le fonti, con la realtà del documento antico li ha immersi, dapprima con timore, in un mondo che è diventato più vicino a loro e alle loro competenze professionali in formazione.



Apparecchiatura dei tavoli per la cena nel salone della scuola

Timidamente, si sono confrontati con una documentazione complessa, scritta in un italiano oscuro per grafia e contenuti: hanno dovuto sviluppare un metodo sintetico per impadronirsi di terminologie oggi in disuso o dialettali, utilizzando dizionari e glossari, sfruttando la disponibilità e le competenze del personale dell'Archivio di Stato.

L'impatto è stato anche emozionale: gli studenti sono stati colpiti dal fatto che il registro Pepoli riportasse, a tre secoli di distanza, dei menù realmente serviti in un determinato giorno, che cosa era stato servito, in quanti erano seduti a tavola, chi era assente e per quale motivo.

Alla comprensione dei testi è seguito un lavoro di progettazione e di sintesi delle informazioni con l'obiettivo di utilizzare e valutare i dati raccolti in maniera statistica: ad esempio, stabilire la ricorrenza nell'uso di determinati cibi, individuare la stagionalità degli ingredienti o l'impiego di spezie e in quale quantità, individuare analogie e differenze con i nostri tempi o mettere in comunicazione ambiti disciplinari diversi. Proprio per la complessità globale del progetto è stato necessario collaborare e partecipare, dividendo i compiti, ma anche interagendo all'interno di gruppi con compiti diversi, per contribuire all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività.

Lo studio in archivio e sui testi a stampa ha rafforzato le competenze storico-culturali degli alunni aiutandoli a comprendere meglio la società bolognese del Settecento e a fare confronti con altre epoche e aree geografiche, senza dimenticare che tecnologie, abitudini, metodi di conservazione hanno influenzato e influenzano i consumi, e rendono il cibo, allora come oggi, fatto sociale e di costume.

Per questo motivo è stato complesso, nell'ideazione del menù, mediare tra filologia e necessità gastronomiche moderne. Si è scelto di moderare l'uso di spezie e di zucchero, tipico dell'epoca ma eccessivo per noi; si è soprasseduto, per esigenze tecniche, ai precetti religiosi dispensando i commensali dal consumare unicamente pasti di magro, svolgendosi la cena in piena Quaresima. Si è raggiunto, infine, un accettabile compromesso per le modalità del servizio, preferendo a quello "francese" il "russo", che prevede un piatto di seguito all'altro. Que-

sto per fare arrivare ai tavoli cibi sempre caldi e, soprattutto, evitare sprechi (immancabili servendo invece grandi vassoi) a cui non si badava in passato nelle tavole dei potenti e dei nobili, per i quali l'abbondanza era sinonimo di ricchezza, i cui avanzi servivano a sfamare la servitù. Si è infine ridotta la presenza e ridimensionata l'importanza di alcune tipologie di pietanze che, di moda nel passato, non riscontrano più tanto successo, suscitando anzi spesso un senso di sgradevolezza. Ad esempio, le interiora, allora apprezzatissime e onnipresenti nelle mense più ricche, oggi, invece, trascurate e generalmente poco amate. Si è, infine, sottolineata la continuità nel gradimento di prodotti tipici come la mortadella, i vini locali e le paste ripiene.

Fonti archivistiche e bibliografia

Archivio di Stato di Bologna, *Archivio Pepoli*, Serie X, n. 648; *Insignia degli Anziani*, X e XIII

Alberini Massimo, *Storia del pranzo all'italiana. Dal triclinio allo snack*, Rizzoli, Milano, 1966

Capatti Alberto, Montanari Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma, 2005

Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma, 2007

Guenzi Alberto, *La mortadella prodotto di lusso*, "Scuolaoficina", 1, 2001, pp. 32-33

Maioli Giorgio, Roversi Giancarlo, *Civiltà della tavola a Bologna*, Aniballi, Bologna, 1981

Montanari Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma, 2003

Montanari Massimo, *Dieci domande sulla storia dell'alimentazione*, "Il Bollettino di Clio", n.s., 4, 2015, pp. 4-9

Roversi Giancarlo (a cura di), *La tavola imbandita da Giuseppe Lamma. Il ricettario di un cuoco bolognese del Seicento*, Grafis, Casalecchio di Reno, 1988



Insegnanti e allievi in veste di figuranti a rappresentare il Gonfaloniere e gli Anziani Consoli per i quali era imbandita la cena