

Supplemento (83)

L'ATEO

L'ATEO

ISSN 1129-566X



Bimestrale dell'UAAR

Supplemento (83) al n. 4/2012

in omaggio



Le pentole del diavolo

UAAR – Unione degli Atei e degli Agnostici Razionalisti

L'ATEO Supplemento (83)
al n. 4/2012
ISSN 1129-566X

EDITORE
UAAR – Via Ostiense 89
00154 Roma
Tel. 065757611 – Fax 0657103987
www.uaar.it

DIRETTORE EDITORIALE
Maria Turchetto
turchetto@interfree.it

REDATTORE CAPO
Baldo Conti
balcont@tin.it

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Edizioni Polistampa

DIRETTORE RESPONSABILE
Ettore Paris

REGISTRAZIONE
del tribunale di Padova
n. 1547 del 5/12/1996

Per le opinioni espresse
negli articoli pubblicati,
L'Ateo declina ogni responsabilità
che è solo dei singoli autori.

L'Ateo si dichiara disponibile
a regolare eventuali spettanze per
la pubblicazione di testi, immagini,
o loro parti protetti da copyright,
di cui non sia stato possibile
reperire la fonte.

Contributi e articoli
da sottoporre per la pubblicazione,
vanno inviati per e-mail a
lateo@uaar.it
oppure per posta ordinaria a
Baldo Conti
Redazione de L'Ateo
Casella Postale 755
50123 Firenze Centro
Tel. Fax: 055711156

Distribuzione alle librerie Feltrinelli:
Joo Distribuzione
Via F. Argelati 35 – 20143 Milano

STAMPATO
Luglio 2012 – Polistampa s.n.c.
Via Livorno 8/32 – 50142 Firenze

COMITATO DI REDAZIONE

Andrea Cavazzini
cavazziniandrea@yahoo.it

Francesco D'Alpa
franco@neuroweb.it

Alba Tenti
alba.tenti@virgilio.it

Federica Turriziani Colonna
federicacolonna1@hotmail.it

COLLABORATORI

Raffaele Carcano
raffaele.carcano@libero.it

Marco Ferialdi
brueghel02@libero.it

Luciano Franceschetti
lucfranz@aliceposta.it

Fabrizio Gonnelli
fgonnelli@gmail.com

Fabio Milito Pagliara
fabio.militopagliara@gmail.com

Carlo Tamagnone
carlotama@libero.it

NORME REDAZIONALI

Gli articoli inviati a L'Ateo devono
avere le seguenti caratteristiche:

- battute comprese fra le 6.000
e le 18.000 (spazi inclusi);
- indicare i numeri delle eventuali
note in parentesi quadre, nel
corpo del testo e in cifre arabe,
riunendole tutte a fine articolo
(cioè non utilizzare la funzione
note a piè pagina di Word, ma
farle a mano);
- citazioni preferibilmente in lingua
italiana, se straniera tradotte in
nota;
- qualche riga di notizie biografiche
sull'autore a fine articolo.

L'ARCHIVIO DE "L'ATEO" È ORA ON LINE

Sono liberamente scaricabili dal sito
UAAR (www.uaar.it/uaar/ateo/archivio/) tutti i numeri de L'Ateo
fino al 2008. Ogni numero è un PDF
della dimensione di 600 Kb-2 Mb e
quindi può essere necessario pazi-
entare per il download.

"L'ATEO" È IN VENDITA

Feltrinelli

Ancona: Corso Garibaldi 35
Bari: Via Melo da Bari 119
Bologna: Piazza Ravegnana 1
Brescia: Corso Zanardelli 3
Catania: Via Etnea 283-287
Ferrara: Via Garibaldi 30/a
Firenze: Via de' Cerretani 30-32/R
Genova: Via Ceccardi 16-24/R
Macerata: Corso della Repubblica 4-6
Milano: Via Foscolo 1-3; Via Manzoni 12
Modena: Via Cesare Battisti 17
Napoli: varco Corso A. Lucci (int. Stazio-
ne F.S.); Via Cappella Vecchia 3 (piano
-2); Via T. d'Aquino 70
Padova: Via S. Francesco 7
Parma: Via della Repubblica 2
Pavia: Via XX Settembre 21
Perugia: Corso Vannucci 78/82
Pisa: Corso Italia 50
Ravenna: Via IV Novembre 7
Roma: Via V.E. Orlando 78-81; Largo di
Torre Argentina 5-10
Siena: Via Banchi di Sopra 64-66
Torino: Piazza Castello 19
Verona: via 4 Spade 2

Rinascita

Empoli (Firenze): Via Ridolfi 53
Roma: Largo Agosta 36

Altre librerie

Bergamo: Libreria Fassi, Largo Rezzara 4-6
Bolzano: Libreria Mardi Gras, Via Andreas
Hofer 4
Campi Bisenzio (Firenze), Edicola-Libreria
c/o Centro commerciale "I Gigli", Via S.
Quirico 165
Cavezzo (Modena), Libreria "Il tempo ri-
trovato", Via Cavour 396, fraz. Ponte
Motta
Cosenza: Libreria Ubik, Via Galliano 4
Cossato (Biella): La Stampa Edicola, Via
Mazzini 77
Ferrara: Libreria Mel Bookstore, Piazza
Trento/Trieste (pal. S. Crispino)
Firenze: Libreriacafé "La Cité", Borgo S.
Frediano 20/R; Libreria Cuculia, Via
dei Serragli 1-3/R
Foggia: Libreria Ubik, Piazza Giordano 76
Genova: Assolibro, Via San Luca 58/R; Li-
breria Buenos Aires, Corso Buenos Ai-
res 5/R; Libreria Finisterre, Piazza Truo-
goli di Santa Brigida 25
Lecce: Samarcanda libri e caffè, Via Liborio
Romano 23; Libreria Officine Culturali,
Via Palmieri/Falconieri
Livorno: Libreria Gaia Scienza, Via Di
Franco 2
Martano (Lecce): Atahualpa, Via Salvatore
Tronchese 32
Milano: Libreria Popolare, Via Tadino 18
Nettuno (Roma): Progetto Nuove Let-
ture, P/le IX Settembre 8
Novara: Libreria Lazzarelli, Via Fratelli Ros-
selli 45
Pescara: Libreria dell'Università – Eredi
Cornacchia, Viale Pindaro 51
Pisa: Libreria "Tra le righe", Via Corsica 8
Porto Sant'Elpidio (Fermo): Libreria "Il gat-
to con gli stivali", Via C. Battisti 50
Ragusa: Società dei Libertari, Via G.B.
Odierna
Reggio Emilia: Libreria del Teatro, Via Cri-
spi 6; Associazione Mag 6, Via Vincen-
zi 13/a
Roma: Libreria "Odradek", Via dei Banchi
Vecchi 57; Antica Libreria Croce, Corso
Vittorio Emanuele II 156/158
Rovigo: Libreria Pavenello Giampietro,
Piazza Vittorio Emanuele II 2
Salerno: Edicola Elia (c/o Stazione F.S.),
Piazza Vittorio Veneto
Taglio di Po (Rovigo): Libreria Fioravanti,
Piazza IV Novembre 10
Torino: Libreria "Linea 451", Via S. Giulia
40/a; Libreria Comunardi, Via Bogino 2
Trento: La Rivisteria, Via S. Vigilio 23
Udine: Libreria Tarantola, Via Vittorio
Veneto 20
Vicenza: Galla Libreria, Corso Palladio 11
Vittorio Veneto (Treviso), Libreria Fenice,
Viale della Vittoria 79
Viterbo: Libreria dei Salici, Via Cairoli 35;
Etruria Libri, Via Cavour 34

In copertina: Maurizio Di Bona (www.thehand.it)

Nell'interno vignette di: pag. 3: Davide La Rosa (<http://www.lario3.blogspot.it/>);
pag. 4: Sergio Staino (da Claudio Nobbio e Sergio Staino, Spaghetti di mezzanotte, ISBN 978-
887758-755-8, Dario Flaccovio Editore, Palermo 2007, pagine 64, € 9,50), 14; pag. 10: Roberto
Mangosi (<http://www.enteroclima.blogspot.it/>); pag. 12: Vauro; pag. 16: Vukic (da
vukicblog.blogspot.com); pag. 17: da L'Asino (1904); pag. 18: Giancarlo Colombo; pag.
20: Dan Piraro (da <http://www.bizarrocomics.com/>).

Introduzione

di Maria Turchetto, turchetto@interfree.it

Cari lettori,

Come sono nate *Le pentole del diavolo* – questi sei pezzi che qui raccogliamo per ricordare Marco – ve l'ho già brevemente raccontato nell'editoriale de *L'Ateo* n. 3/2012 (81) preannunciando questo supplemento. Ma voglio raccontarvelo meglio, usando anche le parole con cui Marco me li sottopose a suo tempo, spiemandomi il suo percorso e le sue intenzioni.

Come vi dicevo, la proposta di riflettere sul cibo e sul suo ruolo nelle religioni – tabù, sacrifici, riti, proibizioni e quant'altro – era stata buttata là in una riunione redazionale. Qualcuno aveva suggerito qualche spunto o qualche riferimento bibliografico, ma non sembrava ci fossero sufficienti idee per ricavarne davvero un tema monografico. Marco, però, continuò a pensarci, in quel suo modo avvertito e attento che aveva il potere di dissipare luoghi comuni e approcci banali. E dopo alcuni mesi mi scrisse: «Ponza e riponza, eccoti il mio parto», allegando i sei pezzi che ho definito *gastrosofici*.

«Cominciamo col dire che sul cibo, gastronomia e alimentazione ci sono migliaia di libri, libricoli, ricettari, saggi, atti di convegni e seminari, senza contare i lavori sulle riviste. Su conventi, digiuni, ecc., ancor di più. Per la mia contro storia dell'apicoltura al momento ne ho già dovuti consultare quasi 400 per trovare qualche notizia sul miele: quando va bene devo andare a spulciare un rigo, una nota e spesso non di più neanche su libroni fondamentali.

Mi sono così resa conto come pochissimi testi seri – peraltro bellissime pagine di Faccioli, Montanari, Camposesi, Pinto, Mazzi,

Casagrande da leggere come letteratura – diano esplicite notizie utili (intendendo anche documentate o documentabili) per sviluppare un discorso alimentare se non da un punto di vista ateo almeno critico senza cadere nel solito anticlericalismo delle abbuffate curiali.

Son quindi partito con l'idea di cercare di non ricadere nei soliti stereotipi anticlericali (il Belli l'ho citato solo in un caso inevitabile) e di non soffermarmi sulle ormai ripetute notizie (tipo Carlo Magno che sgrifa come un porco o Leone X che dice or che son papa me la godo). Ovviamente non aggiungo nulla a quel che già è noto, ho solo cercato di ricucire a modo mio quanto da altri (pochi), per lo più con molto "pudore" o molto "dotto-ralmente", sottinteso».

Altro che semplice "ricucitura": sono pagine quanto mai creative, che grondano di arguzia e cultura. Ho lasciato i pezzi nella successione in cui Marco me li aveva mandati, benché mi avesse detto di

averli numerati solo per comodità e non per indicare un ordine tassativo.

Anche a rileggerli, tuttavia, l'ordine scelto da Marco mi sembra perfetto: si parte con una riflessione, venata di amarezza e di impegno civile, sul nesso tra cibo e potere (*Slurp! Un pranzo da dio*); si fanno poi colte e brillanti divagazioni su latte e miele (*Sarà che scorra "latte e miele" ...*), gnocchi e polente (*In principio era lo gnocco*), pasta e precì (*Alle giovani i buoni bocconi, alle vecchie strangogliani*); si approda a una sorta di storia evolutiva del cibo, del gusto e delle tavole apparecchiare che ne mostra la progressiva secolarizzazione (*Dal tabù al menù*); per finire – ma sì! – con una rivisitazione dello stereotipo del prete grasso, perché «C'è poco da fare. La si può rigirare come si vuole, andare sul raffinato o sul colto, ma alla fine bisogna farci i conti e prima o poi si deve affrontare anche il tema accuratamente scansato: la golosità dei preti» (*L'uno e l'altro, figliola. L'uno e l'altro*).

I grandi aforismi sul cibo

Daive La Rosa ha saccheggiato per voi la letteratura mondiale

Guy De Maupassant

Solo gli imbecilli non sono ghiotti... si è ghiotti come poeti, si è ghiotti come artisti.



L. Rosa

Ludwig Feuerbach

L'uomo è ciò che mangia.



Gandhi

Ho fame!!!



LE PENTOLE DEL DIAVOLO

Slurp! Un pranzo da dio

di Marco Accorti

Aleggia con sempre maggior frequenza un nuovo tormentone da *talk show* che si piange addosso per la perdita di una fantomatica e innata mitezza dell'uomo – animale nato pacifico ed in armonia col mondo – ahimè ora corrotto dalle “tentazioni” degli ultimi millenni: “prima” non c'erano né violenza né guerre e tutti vivevano in pace. Sarà. Ma Ötzi, tanto per interrogare un testimone “loquace”, ci racconta invece d'un agguato mortale; se poi si va a razzolare nell'ossario dei paleontologi si perde il conto dei crani variamente fracassati e per lo più tutti privi di un tassello, quasi fossero cocomeri dopo il rito dell'assaggio. Quanto alla pacifica socialità basta guardare, per analogia, i nostri comprimari pongidi e constatare come le zuffe per la dominanza e la territorialità siano all'ordine del giorno.

È pur vero che “a quei tempi” non c'erano ancora eserciti né armi di distruzione di massa – magari perché non c'erano le *masse* – ma le prime zuffe a colpi di pietre per un boccone, poi le più evolute a clavate, non sono molto diverse dalle guerre più o meno sante. Lo scopo di imporsi è lo stesso e, come ancora oggi, sempre per le materie prime. E la prima di tutte è e rimane il cibo. Si direbbe che senza darselo non ci sia futuro, perché senza gerarchie non c'è quell'ordine utile per dominare un territorio che a sua volta vuol dire cibo. E a pancia vuota né si pensa né ci si riproduce: si può solo essere disperatamente sospesi fra la paura di crepar d'inedia e l'impulso a depredate la “dispensa” del vicino.

Poi da cosa nasce cosa ed ecco i primi *gourmet* che scoprono il gustoso piacere di succhiarsi, da quel tassello, il cervello dei predati, leccornia ben confezionata dentro le teste altrui, il cannibalismo e l'appropriarsi con la forza delle risorse dei propri simili. Insomma, se mai l'uomo è stato pacifico, ciò è avvenuto solo a pancia piena.

Si può quindi concludere che i primi conflitti nascono a “tavola”, così come a tavola vengono ancor oggi firmati i trattati di pace. La fame genera odio, non a caso durante la seconda guerra

mondiale il nostro Nordest ha importato dai Balcani il termine *cruc-co*, spregiativo e terrifico, scaturito della paura e dall'orrore dell'invasione nazitedesca, che trae origine dallo slavo meri-



dionale *kruch*, pane quando c'è, ma fame, paura e morte quando si viene invasi, prevaricati, oppressi. Quando al posto del pane c'è solo fame e quindi morte.

Il cibo però è anche sottomissione, acquiescenza, accondiscendenza, compromesso. È sempre stato così. Il potere di quel grande intrallazzatore del Talleyrand, capace di barcamenarsi fra rivoluzione e restaurazione, fra Napoleone e Borboni, non veniva tanto dalla sua maestria di diplomatico, ma, da buon vescovo, da quella di corruttore delle altrui coscienze che regolarmente si annebbiavano di fronte ai banchetti irresistibili allestiti per loro dal vero artefice della sua diplomazia: Antonin Careme, cuoco magistrale che, senza tema di smentita, poteva presentarsi come “architetto pasticciere”. Fu grazie all'inventore della pasta sfoglia, al Raffaello delle meringhe, che Napoleone, pur sconfitto, poté essere accolto al congresso di Vienna dove con i cannoli ebbe maggior successo che con i cannoni.

Dunque lo strumento del potere è il cibo: possederlo e distribuirlo determina la stabilità sociale. Toglierlo e negarlo vuol dire controllare e dominare. È questa la guerra. Chi mangia di più è

più forte ed il più forte mangia anche sempre di più e meglio: lo sapeva Lucy come oggi lo sanno tanto i popoli obesi quanto quelli più o meno diseredati. Per ricapitolare dietro ogni zuffa, madre di tutte le guerre, dietro la supremazia per le idee o per il territorio, c'è quella per un pasto. E giù gomitate per accaparrarsi le chiavi della dispensa e per sedersi a capotavola.

L'evoluzione sociale ha seguito un percorso analogo nelle varie culture così, un po' alla volta, si è passati dal privilegiare la “quantità” al perseguire la “qualità” nelle sue infinite sfumature, dando l'avvio ad un modo via via diverso di mettersi a tavola, di primeggiare. È un percorso documentato in tutte le civiltà classiche e, per venire a noi, se nel Medioevo per essere un capo bisognava dimostrarsi capaci di saccheggi efferati e di corbate pantagrueliche, già nel Rinascimento si cominciò a privilegiare chi indulgeva in raffinatezze piluccando manicaretti sempre più arzigogolati e chi era capace di altrettanti arzigogolati intrugli politici. Stessa storia già vista in tutte le civiltà e da noi in epoca etrusco-romana.

Ma i “pasti” più tramandati fin dalla notte dei tempi sono quelle belle grigliate sacrificali alle divinità, ovviamente un'eccezione nell'alimentazione quotidiana, dunque i soli degni di essere tramandati con la tipica enfasi mediatica di *spot* ben collaudati, efficaci nel rappresentare simbolicamente l'eterna contesa fra l'uomo e gli dèi. Già perché l'invenzione degli dèi e delle religioni sarà sì la conseguenza della paura della morte e del perdersi nel nulla, ma non in un modo qualunque, bensì nel peggiore: quello da “morti di fame”, dall'essere “fatti secchi” – prosciugati, svuotati, inariditi – dall'inedia che stravolge l'essenza di quell'*umanità* di cui andiamo tanto fieri. Do-

mandatelo al conte Ugolino. Dunque è la tavola il terreno di scontro fra cielo e terra. Gli dèi fanno tirare la cinghia agli uomini e l'uomo si ribella e frega gli dèi: Adamo ed Eva con una mela, Prometeo con un sacco d'ossi e grasso rivestito di pelo. Così gli dèi s'incazzano, si vendicano e son dolori per l'uomo e per la donna. Dal *rodimento di fe-gato* alle doglie del parto.

Cibo e morte sono un tutt'uno indissolubilmente stretti in un connubio primordiale da sempre sancito nei banchetti funebri fino alla rivisitazione consumistica del "dolcetto scherzetto" di oggi: tacitare i defunti col cibo, mangiare assieme a loro, banchettare sulle loro tombe, sfornare golosità come antidoto alla madre di tutte le paure: la fame. Finché la morte la "vedo" di fronte a me non mi fa paura, se poi è un mio commensale, magari è mia ospite, allora la esorcizzo. Insomma è vita. So di una mia bisnonna, scogli-nata e miscredente sigaraia, che in certe belle domeniche lasciava solo il suo secondo marito e andava a fare un *pic nic* sulla tomba del primo, portato via dalla spagnola. Non so perché lo facesse, se per amore per il primo o per beffa per il secondo, se fosse un dolcetto o uno scherzetto, ma dal cimitero tornava allegra e giuliva perché ancora una volta aveva giocato la morte. O con la morte?

Ovviamente non può essere sottovalutata la ben più edificante e rivendicata "fame" della conoscenza, ma il primo concretizzarsi del sapere sta proprio nel trovare il modo di scongiurare i morsi della fame primordiale procurandosi il cibo: "*Primum edere, deinde philosophari*". Un modello archetipico su cui si fondano tutte le credenze, non a caso la prima e più cosmopolita divinità è quella dea madre, più o meno quel "dio è mamma" di Giovanni Paolo I, perché, prima ancora di generare, lei nutre, dispensa cibo ed infatti – Madre Terra, Diana di Efeso o Madonna che sia – viene sempre simbolicamente rappresentata con una gran femmina popputa. Che nutre. Raramente però è gravida. Caso mai è pingue, grassoccia e comunque bene in carne.

Dunque la mensa, o la tavola d'altare, diventa il luogo della messa, di patteggiamento o mercato con gli dèi, fra la paura delle carestie e l'ignoto che le causa con i sacerdoti a far da intermediari: osti, cuochi e camerieri. *Maghe-*

rios, infatti, è colui che recita il salmo, il menù, dopo aver apparecchiato, macellato, cotto e servito la classica grigliata fumante. Già fumante. Perché il profumo, *spiritus, anemos o pneuma* che sia, deve salire agli dèi, mentre lombi, fegatelli e rosticciate restano agli officianti in una spartizione che distribuisce secondo la logica del "decretere": il meglio, la polpa, rimane nel piatto di chi ha, le frattaglie vanno a chi non ha.

È su questa base contrattuale che le chiese gestiscono il potere: sceneggiano una liturgia di preghiere aromatizzate da illusioni che evaporano al cielo effluvi speziati, ma si tengono il companatico per sé. Si direbbe un "incensa e fotti". Chi? I fedeli, gli adepti, gli avventori. Coloro che pagano il conto. Che lo pagano con le offerte sacrificali, con le privazioni, con i divieti dei cibi tabuizzati, col digiuno. Insomma ogni religione predomina governando la quotidianità imponendo o proponendo un regime, prima di tutto alimentare, articolato su concessioni e divieti tanto più stringenti quanto più identificativi della cultura o meglio del tribalismo gastrosofocico che li regola. D'altra parte perché una "legge" sia efficace deve prima essere compresa e nessun linguaggio è più trasversale, chiaro, diretto ed intellegibile del razionamento del cibo: per intendere le parole ci vuole cultura, per capire la fame bastano i brontolii della pancia. E se è alla pancia che si parla, ci vuole "stomaco" per ascoltare, ma lo stomaco non ha orecchie e quindi non sente – "*Venter praecepta non audit: poscit, appellat*" – bensì "chiede e chiama" come ammonisce Seneca (Ep. 21,11).

È sottile e perfido questo incidere dal basso(ventre) tenendo le moltitudini nel precario equilibrio di una paura sempre in bilico fra il peccato, il delitto e la colpa da barattare qui e ora scontando lo stillicidio di una pena quotidiana pur di cautelarsi dalla terrificata minaccia di un'espiazione più o meno eterna. È anche strategicamente vincente "alimentare" la mente con il grande *bluff* delle domande fasulle perché senza risposta, ma la pancia, che al tavolo da poker della vita non bara, non va a vedere le carte (false) del "chi siamo, da dove veniamo e dove andiamo". No, la pancia dell'*animale uomo* gioca solo alla tavola apparecchiata per spennare gli *uomini polli* illusi di competere per

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

conquistare eterne quanto inconsistenti chimere paradisiache fondate sul rinunciare "qui e ora" pur di poter partecipare "domani" ad un *supernalotto* di nirvana psichedelici, di concertini celestiali, di vergini disponibili e di corbate solluccherose.

Ancor oggi, anche disponendo delle più eclettiche e fantasiose armi di distruzione di massa, è sempre con quel "latte", che da sempre sgorga dalle mammelle delle dee madri e tracima a fiumi da tutti i libri sacri, che si continuano ad ottenere i migliori risultati. È pur vero che ora è in polvere o condensato – il tempo non è certo passato invano – ma è sempre negandolo, distribuendolo con la dovuta parsimonia, facendone obolo di pelosa carità che si seguita a comprare, piegare e dominare i diseredati. Si chiamano sanzioni o aiuti umanitari, ma cambia poco perché gli invitati a questi pranzi, guarda caso, son sempre le vittime di una qualche prevaricazione.

Se poi questo invito a pranzo procura dissenterie più o meno letali, be', né la carità missionaria né le buone intenzioni laiche possono farci nulla se certi popoli si fanno mancare proprio tutto! Figuratevi non hanno nemmeno la lattasi, l'enzima per digerire il lattosio, né l'acqua potabile per diluire la polverina salvifica.

Sarebbe quindi ora di cominciare a guardare con sospetto quelle formule moraleggianti del "dare a Cesare ..." dal momento che rappresentano solo un gioco delle parti dove Cesare è lo pseudonimo di un dio o il pupazzo di un ventriloquo più mascherato che trascendente e dove non si distinguono più il Mr Hyde dal Dr Jekyll. Cesare-Dio è per lo più il nome collettivo dietro cui si nasconde un autore *splatter* specialista in storiacce di privazioni e di miseria, il nome d'arte di un guitto, di un fine dicitore d'una compagnia di giro pressoché ubiquitaria che da millenni – in cielo e in terra e in ogni luogo – semina, coltiva e centellina la fame con cui ha blandito o soggiogato le più diverse civiltà.

Insomma, se questo equivoco "anfitrione" vi dovesse invitare a pranzo, trovate una scusa. Ben che vada saranno porzioni pediatriche, cibo scadente se non scaduto e un conto salato da pagare qui e ora. E in contanti. Già, perché chi spaccia credenze non accetta carte di credito. Chissà perché?

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

Sarà che scorra “latte e miele” ...

di Marco Accorti

Uno dei più azzeccati *spot* pubblicitari di tutti i tempi è quello che ha gabelato un paese brullo e desolato per un “ridente” paese dove scorrono latte e miele. Ridente, caso mai, è l'espressione di chi ha confezionato questa beffa per cui da millenni quella terra è sempre più inospitale perché ci si massacrava senza pietà. Già, il “Gran Burlo” deve essere soddisfatto di assistere al ripetersi di “viaggi organizzati” – esodi, crociate, “missioni umanitarie” – per tenere in vita questa che è ormai la più antica faida dell'umanità. Altro che latte e miele, quello che scorre è sangue e fiele. Ma va riconosciuto che la *provvidenziale* agenzia pubblicitaria ha avuto la *divina* idea di compendiarvi gli archetipi della vita: il cibo, l'abbondanza, la bellezza, la dolcezza. Tutte immagini che rassicurano l'uomo dalla primordiale paura di morire. Di fame naturalmente. Insomma, l'hanno preso per la gola, oltre che per il sedere; infatti, dove mai può scorrere latte e miele se non in un luogo ameno, dal clima mite, coperto di prati verdi costellati da una miriade di fiori multicolori? Erba vuol dire affollate mandrie e greggi da latte; fiori vuol dire miele da nugoli di api alloggiati in un infinito numero di alveari. Che balia! Basta pensare che è di quelle parti il *kechek*, un formaggio fatto senza latte, ma col grano fermentato, cotto, pestato, rifermentato, condito di spezie e poi messo sott'olio. E perché mai, in un paese dove il latte dovrebbe scorrere a fiumi, ci sarebbe bisogno di mettere su un tale *ambaradan* pur di avere l'illusione di mangiare il formaggio?

Il miele che stilla da ogni dove è addirittura una castroneria madornale. Il miele, quello vero, è sempre stato ovunque una rarità, figurarsi in una zona così arida; infatti, là era chiamata comunemente *debash*, “miele”, una specie di marmellata di fichi o di datteri. Basta leggere il Talmud di Gerusalemme per trovarne conferma allorché si narra del rabbino Yehudah che aveva mandato il figlio a prendere dei fichi secchi conservati in delle botti: «Allora il figlio andò e allungò la mano e la trovò piena di miele. Disse a suo padre: “Padre, è miele!” e il padre replicò: “Immergi la mano e troverai anche i fi-

chi secchi”» [1]. Da questo si arguiscono due cose: la prima è che il rabbino non era di Firenze, altrimenti avrebbe detto al figliolo «*bischero, macché miele, guarda meglio*», la seconda è l'incapacità di distinguere il miele dal surrogato, semplicemente perché il miele vero non era di ordinaria disponibilità. Errore in cui devono essere incappate anche legioni di traduttori. Sia chiaro, non è che non esistesse: non a caso Sansone «... *uscì dalla strada per vedere la carcassa del leone: ecco nel corpo del leone c'era uno sciame d'api e il miele*» (Giudic. 14, 8), ma il fatto che le api avessero trovato riparo in una così singolare “arnia” chiarisce quanto la zona dovesse essere boscosa. Per i “sacri testi” fare astrazione dai cambiamenti climatici è come un'autodenuncia d'inaffidabilità: infatti, tutto muta, evidentemente anche all'insaputa di chi detta l'eterna verità, e così una zona che millenni prima aveva avuto un passato verde e rigoglioso nel frattempo era diventata arida se non predesertica [2].

Ma al di là del fatto che lo *spot* evoca possesso e potere derivanti da una smarrita ubertosità, come mai è incentrato proprio su latte e miele? Il latte è il primo alimento. Il latte lo offre la madre. La madre è la vita. La vita è la terra. La terra è la Madre. La Madre terra, la grande Dea, la dea Madre è quell'elemento chiave sotteso a tutte le credenze che ha travalicato i millenni cambiando continuamente forma, mai significato. Lasciamo però il latte e la “mamma” per vedere cosa c'è dietro il miele. C'è ancora lei, la donna. Ebbene si dal momento che lo fanno le api. Infatti, guarda caso, il più antico reperto che documenti un rapporto di attività umana di tipo “colturale”, risalente a circa 10.000 anni fa, è un'incisione rupestre che rappresenta una figura “sinuosa” – quindi generalmente interpretata come una donna – che, circondata dalle api, si arrampica forse su un albero, forse s'intrufola in un cunicolo, per raccogliere il miele. Infatti, in condizioni naturali, le api fanno il nido in una grotta, nel cavo di un albero, in un anfratto; dunque per i nostri progenitori venivano dal buio, si direbbe dalla vagina di Madre terra, e

come i fili d'erba e la vita in genere anche le api “resuscitano” misteriosamente a primavera, più o meno dopo i tre mesi invernali. Tre mesi ... tre giorni ... resurrezione ... Dice nulla? Non ci vuole molto a trasformare ciò che non si conosce, l'ignoto, in un culto e l'ape che offre quella cosa strana, appiccicosa, dal sapore singolare, ma piacevole e consolatorio si fa presto a “fabularla”, non a caso ancora oggi il mondo delle api ed il miele sono accompagnati da un alone magico. Ogni tanto riappaiono su giornali e rotocalchi le immagini di apicoltori che si fanno ricoprire il corpo di api quasi fossero maghi, sciamani o sacerdoti di culti ancestrali e del miele si parla spesso come panacea o elisir di lunga vita.

Da dove viene questo “valore aggiunto” immaginifico, illusorio che strizza furbescamente l'occhio al mercato evocando una vaneggiata “salvezza” del corpo e una *fitness* interiore? Per saperlo bisogna cominciare dal principio quando c'era ancora il caos. Anzi, per l'esattezza, Caos che non era la confusione di oggi, ma il vuoto assoluto. Il Nulla. Da lì si origina tutto e dopo il Giorno, la Notte, la Terra, le Stelle, ecc., arriva la Dea Madre, colei che dà, genera, protegge. Per Diodoro Siculo è Rea, per altri è Demetra, comunque è una madre che proteggerà suo figlio Zeus, insidiato dal padre Crono, nascondendolo in una grotta di Creta difesa dai Cureti e da loro affidato alle Ninfe [3]. È lì che verrà nutrito col latte di Amaltea, una capra o forse una ninfa, e col miele che lei, la Dea Madre, aveva donato alle api come vuole una tradizione orfica: ogni lacrima una goccia di miele. Un dolce pianto. *Melissae* sono dunque le sacerdotesse legate al sacro ed il miele, prodotto dalle api che sembrano possedere «*parte della mente divina, un soffio d'infinito*» [4], sarà il *medium* per eccellenza con il sovraumano, l'ispirazione, il vaticinio, la saggezza per cui anche il cibo degli dèi, dei poeti, degli oracoli e dei saggi, quindi, tanto per fare qualche nome, Zeus, Omero, Pizia e Pitagora di cui si favoleggia fosse il primo o il principale nutrimento. Quanto ai Cureti è facile scorgere nel pungiglione-lancia, o spada, il ruolo combattivo ed “eroico” dell'ape guardiana-soldato.

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

Ci vorrebbero troppe pagine, anzi montagne di libri, per ricapitolare e discutere le innumerevoli versioni; tuttavia in ogni cultura, ad ogni latitudine, si ritrova più o meno una storia simile dove le dominanti rimangono sempre le stesse: il compito di creare-procreare è devoluto ad una Grande Madre, la funzione nutrice alle "sacerdotesse-ape" e il ruolo protettivo, si direbbe guerriero, ad "allevatori-apecoltori" omologhi ai Cureti. Dunque, un fondamento al femminile delle credenze più antiche a cui l'uomo, confinato nella fattualità, in qualche modo accede, tende, ne dipende.

Ma col tempo si assisterà alla trasformazione delle società matriarcali, invase da un culto sempre più al maschile, in società patriarcali con le inevitabili conseguenze del caso. È un percorso che si può seguire proprio seguendo i cambiamenti di *status* delle api. Il tramite, l'inghippo per attuare questo passaggio dalla società matriarcale a quella patriarcale si compie attraverso il mitico stratagemma della *bugonia*, ovvero la nascita delle api dal toro. La *bugonia* è una "spiegazione" fantasiosa che rimarrà vitale fino alla fine del 1600 quando, grazie alle lenti, si poté osservare meglio con gli occhi ciò che fino ad allora era solo visto con lo strumento dell'immaginazione. La persistenza di questo mito deriva probabilmente dalla sua funzione di traghettamento dal femminile al maschile che svolge, ponendo un principio maschile all'origine delle api.

A Efeso, durante il concilio del 449, nonostante i tumulti contro la predicazione di Paolo di Tarso che metteva in discussione l'Artemide anatolica (Atti degli Apostoli 19), avvenne la riconversione in Madre di Dio della Grande Madre, *Magna Diana Ephesiorum*, la madre di tutti, rappresentata con equivocità magistrale non tanto per le api sparse sul mantello quanto per una superfetazione di protuberanze all'altezza del seno dove le mammelle assumono l'ambigua forma di scroti di toro. Fu quasi l'atto conclusivo della strategia paolina e il trapasso al maschile coincise con quello del cristianesimo in cattolicesimo basato sulla sovrapposizione di nuovi simboli a quelli dei culti preesistenti. Certo, non a tutte le vecchie divinità andò così liscia, infatti, nel Medioevo la maggior parte di loro finì per essere demonizzata e «*continuarono a vivere nella memoria dei popoli bene o male convertiti,*

e intorno a quei nomi nacquero superstizioni, leggende e fantasie» [5].

Le api e il miele, che erano stati il prezioso della mitogenesi e quindi anche della retorica religiosa – il Corano annovera addirittura una sura dell'ape – lentamente si diluiscono nella patristica. La chiesa cattolica fa lentamente sparire le api dal suo linguaggio e dal suo immaginario così che rimangono relegate in un miracoluccio di santa Rita e nella fluenza delle parole di sant'Ambrogio, *doctor mellifluus*; fluenza però solo scritta dal momento che era afono [6], quanto alla dolcezza è tutto da dimostrare visto il suo caratteraccio. Poi c'è Giovanni Crisostomo, dall'etimo più *bocca d'oro* che di miele, e san Bernardo, anch'egli *mellifluus*, ma passato agli onori della entomo-miracolistica come il più potente "moschicida". Non che le citazioni bibliche sulle api abbondassero dal momento che solo cavallette e locuste appartengono agli insetti eletti essendo gli altri "immondi" (Lev. 11, 21) e i pochi cenni sono quasi sempre riferiti al loro pungiglione. Fino a tutto l'800 rimangono però centrali nel "*Fior di virtù*" – il galateo morale della perfetta educanda che qualunque zia beghina immancabilmente regalava alle nipoti – dove si ripete la solita solfa dell'ape casta, pura, fedele, obbediente, ecc. Anche il miele, tanto richiamato sia nel nuovo sia nel vecchio testamento, svanisce. Sarà stato anche dolce come la parola di Dio (Sal. 119, 103), ma come mai rientra fra le offerte vietate (Lev. 2, 11)? In realtà, il miele, è un prodotto "trasformato", quindi di purezza almeno dubbia. Dubbia come il Verbo?

Lo stesso culto del cero pasquale, unico richiamo rimasto nella liturgia con il "*Laus apium*" degli *Exultet*, la cui fiamma – Dio è luce – è "*frutto dell'operosità delle api*" e "*si alimenta dalle molli cere che madre ape ha prodotto per formare la materia di questa preziosa lampada*», lentamente si affloscia sotto il peso di "candele pulite", uno dei tanti scandali di simonia in cui erano incappate le pie confraternite ree di speculare sui moccoli spacciandoli a prezzi da strozzinaggio [7]. Quando mai nell'iconografia religiosa compare un alveare, un'ape, il miele? Son casi rari in confronto alle mandrie di topi, pesci, cinghiali, piccioni, cani, mosche, cavalli e farfalle che popolano secoli di affreschi e quadri. Raramente appare un favo, ma piccolo, di sfuggita e in se-

condo piano, come in *Sansone che porta un favo di miele ai genitori* del Guercino; gli unici alveari, quantomai improbabili, sono quelli del Mantegna nella *Preghiera nell'orto* dal trittico della predella di san Zeno a Verona oggi a Tours; poi solo dei sant'Ambrogio con un alvearuccio ai piedi in certe "croste" relegate nel buio di qualche cappella a lui dedicata. Niente di più. Ah, sì, ci son le api di Urbano VIII, ma quelle è meglio dimenticarle dal momento che sul blasone originale erano andate a sostituire tre tafani, molto più appropriati al personaggio.

Dall'ordine spirituale le api passano all'ordine temporale, diventando simboli politici. La disciplina dell'alveare, l'obbedienza al "re" delle api, l'abnegazione delle api operaie, il "procacciare" il miele per l'uomo, sono visti sempre più come esempi di società perfetta da proporre, se non imporre, come riferimento di ordine sociale: dittature, monarchie e teocrazie hanno sempre aspirato a governare una "società alveare". Valga, uno per tutti, Tommaso Campanella a dimostrazione che ancora nel '600 le api rappresentavano un esempio di società tanto perfetta da portarle come esempio: «*Gli animali deboli vivono in repubbliche contra i forti: le api hanno un re, obbedienza, le guardie, li fabbricatori, i servitori, i sacerdoti che sono i fuchi; con tanta diligenza fanno le celle loro che vanzano le nostre*».

Ma anche le democrazie hanno visto nel "superorganismo alveare" una forma di cooperazione perfetta in cui la socialità "fisiologica", di mutuo soccorso, andava ben al di là di quella gerarchica. Anche in questo caso ci vorrebbero troppe pagine per fare l'elenco di quanti hanno tirato la "coperta delle api" dai primordi della scrittura fino al recente Onfray [8] che ricorre allo stereotipo classico-patristico dell'ape per indicare il tipo di sessualità familistico più tradizionale e più moralistico. In mezzo, alla rinfusa, c'è di tutto: Rousseau, Leonardo, Marx, Fumarioli, Pestalozzi, Montaigne, Bacon, Swift, Hoqueville, Leopardi e chi più ne ha più ne metta. Ognuno a prendere a prestito l'ape come testimone di un suo pensiero, fino a quella chicca di Mandeville ed i suoi "*Vizi privati e pubbliche virtù*" dove attraverso la metafora dell'alveare sembra prefigurata l'attuale società in bilico fra il rispetto del rigore etico, però perdente e destinata ad emarginarsi, oppure

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

vincente solo se compartecipe al suo degrado. Insomma, finché ha fatto comodo, si è assistito ad un grande inganno dove l'alveare e le api sono state fin troppo usate per convincere gli uomini ad abbassare la testa ed ubbidire, contrabbandando l'alveare come una società perfetta, il "Re" clemente, autorevole e puro, l'ape un individuo sottomesso, collaborativo, casto e sempre fedele alla propria famiglia, ovvero alla propria colonia.

Balle! Il Re, tanto per cominciare, è una Regina tutt'altro che casta. Infatti, va con almeno 10 o 20 maschi normalmente non di "famiglia", ma sconosciuti provenienti dalle più diverse comunità circumvicine. Diciamo che è una patita della fecondazione eterologa per cui l'alveare è una "famiglia aperta", anzi molto aperta, normalmente popolata da casuali "figli dell'amore" spesso dediti alle razzie e al saccheggio delle altre colonie pur di predare un po' di bottino, compito di api dette, non a caso, "bottinatrici". Non è tutto però, perché sono anche poco fedeli al tetto natio dal momento che quando fa comodo entrano nel primo alveare che trovano senza alcun problema: basta pagare un pizzico in miele alle guardiane. In linguaggio tecnico si chiama "deriva" ed è proprio il caso di definirla anche "sociale"! Insomma, un mondo di corrotti e corruttori. Ma il bello è che l'armonia dell'alveare non è dovuta ad ubbidienza, fedeltà, nobiltà e ad altre edificanti doti, bensì ad una sostanza con potere "sociocoesivo" emessa dalle ghiandole sopramandibolari della regina, dunque non una dote, ma una "dose" ... di feromoni! In conclusione, l'alveare è popolato da una masnada di bastardi extracomunitari egoisti, violenti, corrotti e drogati agli ordini di una spacciatrice di facili costumi.

Forse questa demistificazione rende giustizia alle api più delle sdolcinate del passato riportandole ad una dimensione pragmatica e, ahimè, attuale. Infatti, senza le api le nostre tavole oggi sarebbero sempre più spoglie dal momento che l'impollinazione è ormai svolta quasi esclusivamente da loro in conseguenza del degrado ambientale che ha praticamente rarefatto tutti gli altri pronubi naturali. Senza farla tanto lunga basti sapere che l'incremento di produzione agricola per l'impollinazione pone le api come un'industria che produce un utile superiore a quello della FIAT dei tempi migliori, con la sola differenza che i

proventi vengono socializzati fra agricoltori e consumatori, mentre le perdite vengono privatizzate a carico degli apicoltori.

Quanto al miele non è andata meglio che alle api, perché anche qui, dopo gli *sbrodoleum* del paese dove scorre con il latte e dopo l'essere assimilato alla parola di Dio «*Quanto sono dolci al mio palato le tue parole: più del miele per la mia bocca*» (Salmi 118, 103), buio. Un buio però sospetto visto che il miele, la cui dolcezza è stata sbandierata per millenni, è sempre stato consumato poco e quel poco da una ristretta élite. Già, perché le cose "dolci" son sempre piaciute, ma cosa voleva dire "dolce" al più tardi un secolo fa? Forse sfugge, ma oggi in Italia, contro appena 400 gr di miele a testa, consumiamo ogni anno circa 24 kg di zucchero (diabetici e neonati compresi!), mentre all'inizio del '900 si raggiungevano appena i 3 kg *pro capite* [9]. E si tenga presente che in quel momento, rispetto al passato, eravamo in presenza di un picco dei consumi.

E allora cosa voleva dire "dolce"? Voleva dire frutta fresca (fichi e uva), frutta secca (mandorle e pinoli) e zucche. Tante zucche. Insomma tutto è relativo ed i gusti di un tempo erano ben diversi dai nostri. Basti pensare che quel soldato romano, infamato da sempre per aver spregiato il Cristo crocefisso avendogli strofinato il viso con una spugna imbevuta d'aceto, gli offriva la sua stessa bevanda, la *posca* dei romani che poi è il "pregiato" *vin piqué* dei francesi: niente altro che acqua e aceto. La cosa che disgusta non sta tanto nella repulsione che oggi può stimolare un simile *drink* quanto nell'uso ipocrita che la chiesa ha fatto di questa maldicenza dal momento che, secondo la *Regula Magistri* del VI sec., i monaci dovevano bere a fine pasto proprio una miscela di acqua calda e aceto a conferma di una doppia tradizione romana che prevedeva sia l'uso di acqua calda nelle bevande sia della posca. Dunque la chiesa sapeva, ma vigliaccamente taceva. E ha taciuto anche perché la bocca dolce non se l'è mai fatta mancare. Se, infatti, ai primordi ogni convento aveva i suoi alveari per garantirsi oltre al miele soprattutto la continua produzione di cera per le candele, con i grandi viaggi scopri che non c'era niente di meglio che concentrarsi nello smercio di due seducenti stupefacenti: fede e zucchero. Stupefacenti perché meravi-

gliavano, ma anche perché annichilivano il pensiero e il gusto. Per cui, esportata la catechesi con le missionarie invasioni, si benedì l'abbigliamento delle altre civiltà e la loro schiavizzazione a fini produttivi.

Fu così che quella polverina bianca, la "droga zucchero", diventò oggetto di una rivoluzione che travolse anche il mondo dei costumi, dei consumi e quindi delle produzioni. Lo zucchero come progenitore della produzione industriale, monopolizzabile, tassabile, sembra sia stato il primo prodotto promosso da una "campagna pubblicitaria" proprio perché fiscalmente produttivo e nel contempo dolcemente consolatorio. Con lo zucchero prese avvio un nuovo modo di sfruttare le popolazioni e il "dolce", originariamente rivolto al devozionale e al rassicurativo, una volta promosso a oggetto di consumo rivestirà sempre più un significato oppressivo [10].

Il "dolce" come matrice della globalizzazione, del colonialismo, dello schiavismo, della delocalizzazione delle produzioni di una materia prima, la canna, semilavorata nei paesi d'origine e raffinata e commercializzata dai paesi consumatori. Dunque, quella del gusto è una rivoluzione indotta da scelte politico-industriali e sostenuta dalla creazione di un mercato prima inesistente. Il tutto col beneplacito di santa madre chiesa ben esperta nello speculare sui mondi fittizi e nello sfruttare il degrado mestando con la catechesi e con il torbido dell'assistenzialismo.

Al miele rimarrà il mercato locale, la tradizione e il suo uso continua ad essere tanto parsimonioso da non evidenziare che, in termini di petrolio, produrre zucchero determina una perdita di energia pari al doppio di quella prodotta, mentre col miele ne otteniamo più di quanta se ne spende. In più lo zucchero ci costa in contributi di sostegno alla produzione, in uso di terreni di prima qualità altrimenti utilizzabili in modo più vantaggioso, in sperpero d'acqua e di prodotti di sintesi. Un fallimento da tutti i punti di vista: economico, ambientale, energetico, alimentare. E del gusto.

Fa rabbia pensare che in Italia, il paese dove veramente scorrono "latte e miele", non tanto per una evangelica moltiplicazione delle quote latte quanto perché, unico paese al mondo dove si

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

producono oltre 50 varietà di miele, basterebbe ridurre il consumo di un paio di bustine di zucchero e farsi una cucchiata di miele in più per guadagnarci in gusto, salute e importare un po' meno petrolio. Usare razionalmente le risorse non ha niente a che fare con il "sacrificio", spauracchio teologico che evoca minacciose privazioni e rinunce, ma può far godere qui e ora rendendoci anche un po' più liberi. Il tutto a vantaggio del portafoglio, della linea e della gola. E senza sacrifici. Anzi.

Per concludere, un invito. Quando andate in giro e vi fermate in un bel posto, comprate un barattolo di miele locale, cercate un posticino tranquillo, aprite il coperchio e gustatene appena un po' godendo dell'atmosfera e del paesaggio. Tornati a casa, magari in un momento di malinconia, riaprite quel barattolo, infilategli un dito dentro e succhiatelo lentamente a occhi chiusi. Via via che quella lacrima di miele si scioglierà in bocca, si scioglieranno anche i vostri pensieri e chissà che non riscoprirete un po' alla volta

l'intensità dolce e leggera di un momento felice. Epicuro del resto invitava a godere delle piccole cose.

E se non potete proprio fare a meno dei "comandamenti", provate questi; se poi li infrangete non rischiate di andare all'inferno, magari solo a quel paese. Parola di *api-culture*.

I. Non avrai altro miele all'infuori di quello italiano.

II. Non nominare il nome miele se non per riferirti a quello prodotto dalle api.

III. Ricordati di santificare le feste ed ogni altro giorno consumando miele.

IV. Onora il nettare e la melata, il padre e la madre del miele.

V. Non uccidere. Nemmeno per un barattolo di miele.

VI. Non commettere atti impuri mettendo il miele nel caffè.

VII. Non rubare il miele. Compralo!

VIII. Non dire falsa testimonianza: il miele è buono, lo zucchero è solo dolce.

IX. Non desiderare la donna o l'uomo d'altri a meno che ... non vadano pazzi per il miele.

X. Non desiderare il miele d'altri. Scegli il tuo.

Note

[1] Glazer Phyllis, *Mense e cibi ai tempi della Bibbia*, Piemme, Casale Monferrato 1995, 272 pp.

[2] Hideo Suzuki, *Climatologia e origini delle religioni*, Roma 2000, 72 pp.

[3] Diodoro Siculo, *Biblioteca storica*, V 70, 2.

[4] Virgilio, *Georgiche*, I, 219-221.

[5] Arturo Graf, *Miti, leggende e superstizioni del medio evo*. Mondadori, Milano 2002, 544 pp.

[6] P. Colussi - M.G. Tolfo, *Bestiario milanese*, Dispensa del corso di Storia di Milano, Milano 1999; l'esame autoptico delle ossa ha evidenziato una malattia autoimmune che gli aveva compromesso la laringe.

[7] John Henderson, *Pietà e carità nella Firenze del Basso Medioevo*, Le Lettere, Firenze 1998, 545 pp.

[8] Michel Onfray, *Teoria del corpo amoroso*, Fazi ed., Roma 2006, 209 pp.

[9] ISTAT, 1958, *Sommario di Statistiche Storiche italiane 1861-1955*, tav. 121.

[10] Sidney W. Mintz, *Storia dello zucchero tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 1985, 255 pp.

In principio era lo gnocco

di Marco Accorti

Come il creazionismo monoteista comincia con un grumo impastato e insufflato di spirito vitale, anche l'evoluzionismo alimentare di ogni civiltà ha negli impasti, i "pastoni", il punto d'inizio e nella gastronomia il magico tocco creativo capace di dare vita alle materie prime trasformandole in manicaretti più o meno succulenti. Così il bipede primordiale, ovunque e fin dalla notte dei tempi, comincia a raccattare, piluccare e biasciare granaglie fresche; poi, una volta secche a sgranocchiarle e finalmente, più o meno macinate, s'ingegna a rimistarle ed amalgamarle - forse con l'acqua, col sangue, con frutti maturi o marci - per trasformarle in qualcosa di ingurgitabile da mandare giù senza rimanerci strozzato.

Insomma polente, anzi "pastumi" come si dirà per tutto l'800, da trangugiare facilmente, ma anche poco conservabili data la tendenza a fermentare, finché questo proto-*sapiens* non

capi che col calore, il fuoco, si potevano trasformare ulteriormente e rendere meno deperibili. Ed ecco il pane. Attraverso un processo di razionalizzazione e di sintesi si passò poi alla ricottura per renderlo sempre più conservabile e con un salto, dall'impasto direttamente al fuoco, eccoci alla cultura "azima", ovvero laiche gallette e mistiche ostie. Pratiche soluzioni tanto per il viaggiatore - il *take away* del fuggiasco, nomade, invasore o turista - quanto le *razioni K* per lo stanziale, prigioniero più o meno virtuale di una realtà comunque claustro, religione, ideologia, galera o campo di concentramento che fosse.

Per tornare al pastone, la *puls*, non è un caso che Plauto chiamasse *multiphagi* i romani e Plinio il Vecchio ci abbia lasciato scritto «*Pulte non pane, longo tempore Romani vixerunt*»; niente altro che quello che avevano fatto prima gli etruschi (le farrate di Giovenale a base di farro) e prima ancora tutte le al-

tre civiltà. Ogni volta si ricomincia da lì, da un impasto di granaglie reso più o meno consistente in modo da poterlo portare alla bocca senza quelle posate che arriveranno più tardi e solo una alla volta. Dunque bocconi, bioccoli, manciatine, grumi di pappe da maneggiare senza sbrodolarsi troppo. Insomma, "in principio era lo gnocco", altro che la parola!

Quanto sia sempre stata radicata la cultura del pastone lo dimostra il suo accompagnare l'uomo fino ai giorni nostri. Nel Medioevo la *puls* diventerà quel *pulmentum* con cui s'indicano genericamente zuppe e farinate di orzo, avena, miglio, panico e grano saraceno, insomma, di quel che c'è c'è, base di un pastone al limite della sopravvivenza tanto che la sua versione più povera, con le sole fave macinate o *infrante*, la potremmo considerare un "piatto internazionale". Infatti, da *puls* sembrano derivare direttamente *pou* e *poument* in Francia e probabilmente an-

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

che l'albionico *porridge*, mentre attraverso *macco*, la *puls fabata*, una vivanda sempre a base di fave macinate (infrante, "ammaccate") dal nostro Nordest, sembra tornare in Italia dalle lingue slave come *bob* (fava) da cui i nostri *bobba* o *sbobba* [1] a indicare quel minimo indispensabile per sopravvivere e neppure con gran gusto!

Certo che se la *puls* è di primo acchito un piatto organoletticamente poco allettante, via via che il tempo passa o aumentano le risorse economiche, anche l'ignobile pastone si nobilita grazie a quell'arte contestata dal moralismo platonico che relega la creatività gastronomica nell'ambito delle tecniche. Tuttavia anche uno parco e censore come Catone sembra provare un palpito di emozione quando si siede a tavola – e cosa è l'emozione se non un prodotto dell'arte – e ne offre una ricetta ricca e composita certamente inaccessibile alla plebe del tempo, fino ad arrivare alla versione di Apicio, nome collettivo di almeno 4 eminenti "ristoratori" succedutisi in alcuni secoli di prestigioso *catering* a 5 stelle, che ne fa una leccornia ancor più inarrivabile e tutt'oggi appetibile. Fra l'altro l'*ammaccare*, il frantumare semi e granaglie, quel *macco* che col tempo sembra nobilitarsi fino a diventare il *maccherone* che per lungo tempo ha rappresentato la nostra italica identità, condivide con lo gnocco fattezze altrettanto indefinite, e questa impossibilità di rappresentarli in maniera certa è tale da proiettare gnocchi e maccheroni nella sfera simbolica ed evanescente dell'immaginario nelle sue molteplici esemplificazioni: mito, leggenda, favola, religione, folklore. Infatti, per lungo tempo, gnocco e maccherone non sono altro che il Giano bifronte scacciafame, una duplicità puramente nominale con cui il povero vagheggia lautissimi pasti ed il ricco s'ingozza. Basta ricordare il Boccaccio quando racconta che nel paese del Bengodi gli abitanti fanno rotolare «*maccheroni e raviuoli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gittavan giù*» per quella montagna di cacio grattugiato, immagine che si ritrova pari pari ripetuta fino al '600 a dimostrazione – non stupisca che il fior fiore dell'intelligenza intellettuale si sia impegnato su questo punto con una bibliografia smisurata – che solo una cosa "tonda" può rotolare in basso. Dunque il maccherone è uno gnocco

e magari il raviuolo – forse (*g*)*raviuolo* da *gravidu* – quell'impasto succulento che talvolta andrà per il mondo con il nome di *gnudo*, in altri casi andrà a riempire i tortelli, figli minori ma non meno appetibili delle torte "salate" che sbocciarono con ricchezza e fantasia sulle tavole dal Medioevo in poi [2] [3].

Dunque col *macco*/gnocco siamo in presenza di una vera e propria pro-teiforme divinità immanente che sfugge ad un'univoca rappresentazione essendo creata ad immagine e somiglianza dell'estasi creativa o del languore del mistico di turno e di quel che c'era in quel momento in dispensa. Poi già nel '500 il Folengo, frate benedettino, nel suo *Baldus* se fa scendere dall'Olimpo maccheronico gli gnocchi, in altre pagine li offre a Merlin Cocai come maccheroni. È evidente che c'è un momento di passaggio pressoché indicativo dell'espandersi dell'uso della pasta secca e così, un po'



alla volta, maccherone e gnocco separano i loro destini. Ma se poi si ritroveranno in un "magico" connubio, ora si differenziano in ruoli quasi contrapposti. Impasto fresco lo gnocco, pasta secca il maccherone, l'umido e l'arido, il morbido e il duro, il plastico e il rigido, modellato a mano e meccanicamente trafilato, ognuno poi in una multiforme epifania ed in una differente liturgia culinaria, come icone corrispettive di quelle del credo pagano degli dèi e dei santi, andranno nel tempo e nello spazio a rappresentare realtà locali fra le più diverse rivestendo altrettante differenti vesti per forma e condimento.

Maccherone e gnocco, la pasta per antonomasia, scandiscono così la storia dell'uomo – di quello italico in particolare – ed anche il suo credo, le sue "radici", molto più della cialda da messa. Infatti, «*mangiafoglia e mangiamaccheroni*» è stato un modo contrappositivo per (s)qualificarsi fra "italiani"

in virtù dell'alimento base [4] e non certo il modo peggiore né irrimediabilmente immutabile visto che questa contrapposizione è prettamente risorgimentale. Infatti, nel '600, a dimostrare che la pasta non era ancora un elemento identificativo nazionalpopolare, i lombardi erano *mangiarape*, i toscano-emiliani appenninici *mazza-marroni*, *mangiafagioli* i cremonesi, *pane unto* gli abruzzesi, *cacafagioli* i fiorentini, *cacafoglie* o *mangiafoglie* i napoletani [5], mentre *mangiamaccheroni* erano i siciliani come si legge in una commedia della fine del '500 [6]. Certamente identificativi stereotipati del "parla come mangi" per il nolano Giordano Bruno – «*è cascato il maccarone dentro il formaggio*» [7] – ma anche per il "turista" Leopardi che non si tira indietro di fronte al trasformismo partenopeo «... *tutta in mio danno / s'arma Napoli a gara alla difesa / de' maccheroni suoi; ch'ai maccheroni / anteposto il morir, troppo le pesa...*». Ebbene sì, proprio lui, a un certo punto non ne può più e li brandisce come una clava, è il caso di dire "sparecchia" e fa volare i piatti, per rispondere a certi atei devoti napoletani del tempo. Non stupisca, perché gli scaccini teocroni sempre pronti a cambiar carro fanno parte della nostra storia all'insegna del *Franza o Spagna purché se magna* ed anche Giacomo dovette fare i conti con questi *maître* anzi "quelle" *maîtresse* à *penser* che, tornati con la restaurazione sotto la protezione delle gonne talari dopo un'incursione illuminista, ora lo sbefeggiavano perché lui si rifiutava di confinare tutta la felicità in un piatto di maccheroni [8].

Dunque "battesimi" che raccontano attraverso gli alimenti il processo storico ed evolutivo delle diverse realtà sociali e culturali finché oggi *maccaroni*, ormai abusato corrispettivo di italianità, lo siamo sempre meno agli occhi di molti stranieri rispetto a quando da stranieri emigravamo a casa loro. I maccheroni sazieranno il corpo, ma andranno anche a sfamare l'immaginario delle attribuzioni diventando simboli, se non sinonimi, di un modo di essere per lo più semplice, concreto, appagante: *maccherone* è un'aggettivazione riferita alla grossolanità, alla pesantezza, ma è anche il sostantivo, proprio la sostanza minima vitale che accompagna, sfama e consola il più misero quotidiano: «*Guaje e mmaccarune / Se magnano caude*» [9].

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

Ma anche gnocco sta per sciocco, pugno, scapaccione, fino al felliniano *gnocca* di *Amarcord* che, attestato ufficialmente nella lingua italiana dallo Zingarelli (1976) almeno in questo sembra avere trovato oggi una sua unicità impersonando il tentacolare connubio fra gola e lussuria per chi, come il cardinale Biffi, attribuisce la decadenza dell'Italia al fatto che è «sazia e disperata». E non gli si può dare torto del tutto: siamo sì sazi di tanto beghinaggio, ma più che disperati, siamo nauseati fino al vomito per il soffocante e indigesto pastone clericale che quotidianamente ci viene imposto. E quindi, per rifarci la bocca, niente di meglio che Lorenzo il Magnifico con la sua *Canzona de' fornai* [10] dove gnocchi, fava infranta e, per-

ché no, gnocca trovano ancora una volta le comuni radici nel piacere e nella gioia di vivere.

O donne, noi siam giovani fornai, / dell'arte nostra buon' maestri assai. Facciamo ancor bracciatelli ed i gnocchi, / non grati agli occhi, anzi pien' di bernocchi: paion duri di fuor, quando li tocchi, / ma drento poi riescon meglio assai. Se ci è alcuna a chi la fava piaccia, / la meglio infranta abbiam che ci si faccia, con un pestel che insino a' gusci schiaccia, / ma a menar forte ell'esce de' mortai.

Note

[1] Giovanni Alessio, *Storia linguistica di un antico cibo rituale: I maccheroni*. «Atti Ac-

cademia Pontiana», 1977, n.s., vol. VIII, pp. 261-280; p. 272, nota 67.

[2] Messedaglia Luigi, *Chiose al Decameron. III. Maccheroni e Raviuoli*, «Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti», 1953-54, vol. CXII, pp. 29-39.

[3] Paoli Ugo Enrico, *Maccheroni non maccheroni*, «Lingua nostra», IV (6), 1942, pp. 97-99.

[4] Emilio Sereni, *I napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni*. In *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino 1981.

[5] Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni & C.*, Longanesi, Milano 1958, 262 pp.

[6] Giovan Battista Cini (*La vedova*, atto III).

[7] Giordano Bruno, *Lo spaccio de la bestia trionfante*, 1584.

[8] Giacomo Leopardi, *I nuovi credenti*, vv. 12-15.

[9] Basile, *Cunto de' li cunti*, 1663, IV, 3.

[10] Lorenzo il Magnifico, *Poesie*, Introduzione e note di Federico Sanguineti, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano 1992.

Alle giovani i buoni bocconi, alle vecchie strangugliani

di Marco Accorti

Non sembri blasfemo, irriverente o fuori luogo il confondere pasta e ceci con pasta e preci dal momento che proprio questi sono gli ingredienti di cui si ciba il misticismo italico; non a caso Tommaso Marinetti, ne *Il Manifesto della cucina futurista*, chiede al primo punto «l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica nazionale». E quanto sia genialmente premonitrice questa provocazione lo dimostrerà anni più tardi il Cardinale Biffi – nel '93 a Bassano dove gli fu conferito, pensate un po', il «Premio nazionale al merito della cultura cattolica» – allorché se ne uscì, in pieno travaso di bile antirisorgimentale condito da un «Garibaldi è morto troppo tardi», con: «La traballante Italia uscita dal Risorgimento era accommunata anche dalla pastasciutta, ma questo non bastava a fare una nazione» [1] e successivamente «Il fatto che l'unificazione sia avvenuta in polemica con i valori cristiani ha tolto ogni collante, è rimasto solo quello dell'amore per la pastasciutta, che non basta a creare una nazione...» [2].

Tale raffinata enunciazione, degna appunto di meritare giusta menzione come esempio di alta cultura cattolica, inserita in una filosofica ed approfondita analisi degna del più rancoroso Pio IX, fu poi riproposta agli studenti del-

la Johns Hopkins University specificando «Non si tratta di dividere geograficamente l'Italia. Si tratta di riprendere quei valori che possono unificarla. E sono solo due: la religione e la pastasciutta» [3].

Eccoci dunque alla «pasta e preci» e in realtà è vero che, un po' alla volta, si sono insinuate nel piatto subdole alternative confessionali: *paternostri* e *avemarie*, *fidellini* e *capelli d'angelo*, *ciocce della badessa* e *maniche di frate*, *barba di cappuccino* e *kunzola monache* (consola monache), *laganelle di monache* e *orecchie di prete* dette anche, per contrappasso, *orecchie di judeo* [4]. Tutte paste, asciutte o da brodo, figlie più o meno bastarde di quella «sana laicità» gastronomica conventuale che la clericalità ha opposto nel tempo al macco primordiale, questo sì laico perché almeno pensato e creato dall'uomo non per soddisfare ubbie trascendenti, ma per contenere con quanto più piacere possibile l'immanenza della fame. Tuttavia la devota onomastica della scodella – scipito condimento di quel «brodo lungo e seguitate» scontata risposta all'avviso «c'è un altro frate!» – verrà poi vendicata da un novello connubio macco/gnocco, lo strozzapreti, il sapido vendicatore delle insipide sbrosce con-

ventuali e dei caritatevoli spatamenti delle mense parrocchiali.

Sarà perché Biffi non vuole sputare nel piatto dove mangia o perché come intellettuale può esserlo solo fra suoi pari, fatto sta che ancora una volta con quelle dichiarazioni ha proprio toppato. Infatti, se gli anni '30 offrivano a Marinetti qualche motivo per la sua sparata contro la pastasciutta, tuttavia durante il Risorgimento non era ancora un piatto comune a tutte le regioni, mentre da tempo, diciamo dalla fine del '500, proprio lo strozzapreti era lentamente diventato l'unico elemento unificante dell'identità nazionale. Lo strozzapreti, cardinale Biffi, non la pastasciutta. E lo strozzapreti e la religione non si possono unificare, perché pochi simboli unitari e anticattolici sono più beffardi dal momento che sembra sia nato proprio dall'ingordigia e dalla tracotanza chiesastica come uno sberleffo alla miseria e alla fame.

Con certezza nessuno sa dove e quando nasca, quanto al nome c'è addirittura chi, con sforzi degni di miglior causa, cerca di allontanarlo quanto più possibile dall'evidenza, quasi fosse un mistero la famelica insaziabilità della chiesa e dei suoi rappresentan-

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

ti. Viene accreditato come originale e con patria Napoli lo *strangolaprete* quale derivato dalla sintesi dei verbi greci *strangalóo*, arrotolare, torcere, curvare, e *prétho*, comprimere, incavare. Ragionevole e sostenibile ipotesi in quanto è il risultato di queste due azioni: si arrotola la pasta, si taglia a pezzetti e poi si schiacciano o si strusciano contro il dorso di una grattugia per raccattare quanto più condimento possibile.

Questo modo di operare vale per gli gnocchi, perché almeno a Napoli all'inizio di questo si trattava, ma erano "gnocchi" per tutti? Non si direbbe se Cristoforo di Messisbugo, cuoco sovrano alla corte degli Estensi a Ferrara del '500, ci dà un'identica ricetta per i "maccheroni": «*piglia libre cinque di Farina bianca, e due pani bianchi grattati, e messedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre uova, e fa la pasta che non sta dura ne tenera, e lasciala raffreddare un poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è una castagna poi fa tuoi maccheroni sul rovescio della grattuggia*» [5], ovvero "maccati", schiacciati, pressati, struscianti con il dito contro la grattugia. Comunque, il maccherone che troverà fama a Napoli è ancora di là da venire, perché le paste secche troveranno il loro splendore solo dopo il '600; fino ad allora saranno maccheroni di Sicilia, di Sardegna, anzi di Cagliari [6] e intanto il piatto tipico partenopeo rimane quel *pignato grasso o maritato* a base di cavolo da cui la nomea di *mangiafoglie*.

Tuttavia, per tornare allo strozzaprete, la prima documentazione ufficiale è in un manoscritto anonimo a Napoli: *Apparecchi diversi da mangiare et rimedi. Scripto in Nerula, lo Ano 1524, Adi 3 de Agosto* [7]. Questo *strangolaprietij*, ma nel testo anche *strangola prevjti*, è descritto così ricco (caciocavallo, ricotta, uova, mandorle, da allungare con acqua di rose e cuocere in brodo di pollo) da ritenerlo una leccornia degna di banchetti altolocati, cardinalizi o comunque conventuali. Del resto il ricettario era roba da potenti e, guarda caso, i primi scritti che si conoscono son di cuochi al soldo di mense cardinalizie, pontificie ed è noto come i conventi siano stati dei veri luoghi di culto della gastronomia.

Dunque gnocchi, maccheroni e strozzapreti non sono altro che la trinità del-

la fame: gnocco il padre, maccherone il figlio e strozza o strangolapreti lo spirito ... sazio. Non è dunque un caso che la prima vera ricetta conosciuta e precisa nei particolari, gli *Strozzapreti alle noci*, ci giunga attraverso un manoscritto della fine del XVI secolo grazie a Suor Maria Vittoria della Verde, del convento di San Tommaso a Perugia [8], e poco dopo il gesuita Bernardino Stefonio, in una sua maccheronica commedia, ci lasci scritto «*Sit Strozzapreti mistura medesima farinae*» [9].

Dopo tanto santo appetito finalmente ne parlano anche i laici: Giovan Battista Crisci, nel 1634 [10], inserisce lo strozzaprete addirittura fra le vivande "bianche", il *bianco mangiare* notoriamente dedicato a stomaci nobili e, si fa per dire, delicati, finché Vincenzo Tanara nel 1664, ne *L'economia del cittadino in villa* ce lo presenta in tutta la sua semplicità, addirittura come un modo per riciclare gli avanzi, a base di pane di miglio secco, il surrogato più plebeo di tutte le granaglie: *Il miglio mantiene la fame in casa* (proverbi del Giusti).

La cosa che salta agli occhi è che passando dalle tavole curiali a quelle laiche, dalle molteplici leccornie iniziali si passa alla farina, al pan secco, fino al miglio, con sempre meno ingredienti e sempre meno nobili fino ad assumere le sembianze di una vera arma impropria: *Ohimè quando ci penso / non posso fare i spirti ilari e lieti, / stando lontan da quei strangola prieti / quai son (per Dio) di così fatta sorte / che strangolar potriano anco la morte* [11].

E lo strozzaprete, una golosità beffardamente battezzata in chiesa da porporati gaudenti con arrogante spregio per il contorno della fame plebea e con un nome che avrebbe dovuto contentare chi era escluso dalla mensa - *mancia a gusto tuo e vestiti a gusto d'avutri* (proverbio siciliano) - una volta sceso nel quotidiano diventerà un minuto, invasivo, persistente, sarcastico simbolo di anticlericalità: è *meglio mangiare quanto s'ha, che dire quanto si sa* (proverbio del Giusti). Siamo alla beffa, alla capacità della vittima di rivoltare contro l'aguzzino i suoi stessi strumenti derisori. Che poi mantengano quanto il nome promette, il Belli, uno che se ne intendeva, è il primo ad avere delle perplessità (*La scampagnata*, son. 1350), dal momento che non crede che «*de strozzapreti cotti cor zughillo [...] strozzino li preti*» perché costoro son capaci «*da iggnottisse ma-*

gara in un boccone er zor Pavolo Bbionni sano sano», ovvero l'uomo più grasso di Roma.

Piluccando fra le centinaia di vocabolari regionali ottocenteschi conservati presso la biblioteca dell'Accademia della Crusca si scopre che quasi tutti riservano un posto agli strozzapreti nella loro molteplice forma, composizione, origine, pronuncia nonché appellativo: *strangolaprieveti* (Avellino e paesi limitrofi), *strangulaprieti* (Lecce), *strangugliaprjeviti* (Calabria), *stròzza-prieute*, *struzzaprietie*, *struzzapridde* (Abruzzo e Molise), *strozaprid (-prit)* (Romagna), *strossaprievet* (Lombardia), *strangolapreive* (Piemonte), *strangulapret* (Lecco), *strozapret* (Ancona, Senigallia), *stangulaprett* (Piacenza), e per non riportare la dizione "italiana", strozzaprete o strangolaprete, pressoché presente in tutte le regioni.

Cambia il verbo, si strozza o si strangola, ma l'oggetto, anzi il soggetto da strangolare, rimane sempre lui, il prete. O almeno quasi sempre, perché se in Carnia, nel pudibondo Nordest, li chiamano con cattolicissimo pudore *gnocchi del prete* e a Genga, nelle Marche *strozzafrati*, Francesco Alvino dall'800 ci fa sapere che a Napoli «... *li prievete chiammano stangulamudonece e li muonace strangulaprievete*» [12] a ricordo dell'eterna contesa fra clero secolare e conventuale.

Ma non sono soltanto pasta variamente condita. Infatti, in Sicilia gli *affucaparrini*, *affucapatri*, *offucaparrini* sono dolcetti così come gli *strangulapreuti* in Basilicata e, singolare coincidenza, all'altro capo della penisola, a Padova, dove con strozzapreti si intendono anche i *màneghi*, i manici, che ovviamente rimangono ugualmente per traverso, mentre in altre località sono susine o pere aspre e nel pisano un'uva bianca.



LE PENTOLE DEL DIAVOLO

A questo proposito, per chi rinnega l'anticlericalità del termine arrampicandosi su possibili quanto improbabili etimi greci, va ricordato che già nel 1521, a Venezia, il Ruzzante descriveva così i tipi di pere coltivate nel medio Adige: «*Po quanti piri? Piri ranei, piri moscatiegi, piri zuciuoli, piri da San Piero, piri inverni-sè, piri strangola-preve*» [13].

Dunque uno Zelig da tutti i punti di vista, macco e gnocco, strozza e strangola, e poi la forma e la composizione delle più varie e diverse: impasti di farina e acqua con uova e senza sotto forma di strisce, stringhe, quadretti irregolari e grossi quadrotti di sfoglia di tutte le più improbabili farine; gnocchetti di pasta lievitata di pane, prima farine e semolino ma dal '700 patate, gnocchi di erbe, ravioli di spinaci e chi più ne ha più ne metta. Ogni regione, ogni paese ha il suo, con la sua pronuncia, magari anche con un altro nomignolo e conditi nelle maniere più diverse e più golose.

Se si domandasse a Google qualche notizia ci darebbe più di 140.000 risposte in gran parte diverse, per cui accontentiamoci che anticamente *stranguglioni* erano i cibi duri a masticarsi [14] tanto che Boccaccio non aveva dubbi a chi riservarli: «*alle giovani i buoni bocconi, alle vecchie stranguglioni*». E anche gli italiani non hanno dubbi, solo che ognuno lo fa a modo suo.

Note

- [1] *Corriere della Sera*, 10 ottobre 1993.
 [2] Vittorio Messori (a cura di), *Dov'è la cultura cattolica?*, «Studi cattolici», anno XXXVII, n. 394, dicembre 1993.
 [3] Cardinale Biffi agli studenti della Johns Hopkins University, in: Franco La Clela, *La pasta e la pizza*. Il Mulino, Bologna 1998, 112 pp.
 [4] Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni & C.* Longanesi, Milano 1958, 262 pp.
 [5] Cristoforo di Messisbugo, *Libro Novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda (...)* Et il modo d'ordinar banchetti, appare-

- chiar Tauole, fornir palazzi (...)*, Venezia 1557.
 [6] Luigi Messedaglia, *Chiose al Decameron. III. Maccheroni e Raviuoli*, «Istituto Veneto di Lettere, Scienze ed Arti», 1953-54, vol. CXII, pp. 29-39.
 [7] Oretta Zanini De Vita, *La pasta*. INSOR, AGRA e ERI Roma 2004, 520 pp.
 [8] Giovanna Casagrande, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500. Intestazione del manoscritto delle ricette di Suor Maria Vittoria della Verde*, Edizioni dell'Arquata, Foligno 1988, 397 pp., ill.
 [9] Giuseppe Prezzolini, op. cit.
 [10] Giovan Battista Crisci, *Lucerna de corteggiani*, Napoli 1634, pp. 202, 224.
 [11] Giovan Battista del Tufo, *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli* (manoscritto, metà XVI sec.).
 [12] Francesco Alvino, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, con 42 vedute incise all'acqua forte, Stamperia dell'Iride, Napoli 1845, 167 pp., cap. XXXVI, p. 144.
 [13] Angelo Beolco detto il Ruzzante, *Prima Oratione*, 1521.
 [14] Anton Francesco Grazzini detto il Lasca, *Novelle. A riformarsi della lingua toscana*.

Dal tabù al menù

di Marco Accorti

Costantino, più credulone che ipocondriaco, gabbato da Silvestro I, più sciamano che pontefice, andandosene a Bisanzio abbandonò il comando nelle mani del papa lasciandolo a Roma come solo riferimento di un impero traballante, ma ancora caratterizzato da una lingua comune, il latino che diventò lingua ufficiale della chiesa, e da un diffuso e radicato decentramento amministrativo che alla struttura religiosa, rimasta l'unico referente periferico del potere centrale, bastò infiltrare con sostituzioni e sovrapposizioni. Fu così che si smantellarono i templi rimpiazzandoli con le chiese, le divinità pagane con quelle cristiane, la casta sacerdotale con una solo più specificatamente clericale; lo stesso papa prese il nome dall'imperatore, *pontifex maximus*. Infine, nel ben rodato *corpus* legislativo romano il reato fu facilmente snaturato in peccato grazie all'incubo delle intemperie e degli sconquassi del disfacimento dell'impero, surrogati terrifici di minacce "divine" che segnarono un'epoca ancor oggi evocata come buia e cupa. Dunque se proprio si volessero riven-

dicare delle "radici cristiane", onestà vorrebbe che si individuassero nella truffa della falsa "donazione" di Costantino, nella strategia dell'ambiguità e nel trasformismo, nel pieno rispetto dei testi biblici dove c'è di tutto ed il suo contrario.

Dunque si cattolicizzò la romanità con un *restyling* senza "buttare la tunica alle ortiche", ma indossandola come *tonaca* e facendole assumere il potere ascritto alla *toga*, ovvero usurpando le precedenti culture. In un caso però non si mosse foglia e fu percorsa una strada già tracciata ed in più determinante per differenziarsi anche dalla concorrenza del giudaismo: si ignorarono i tabù alimentari grazie ad un illusionista, forse "intelligente" ma certamente un po' fraudolento, che nel Levitico (11) fa apparire l'elenco dei cibi immondi, poi negli Atti degli Apostoli (10, 9-15), alé, li purifica e sparisce tutto. Così, in seguito alla fregatura che si presero gli ebrei per aver dato fiato e credito ad un simile dietista, si avvera quel "*gli ultimi saranno i primi*", evento che ha veramente del *miracoloso* in

quanto i primi arrivati a tavola si abbuffano sempre. I paolini, che se solo avessero contenuto la loro bulimia d'anime avrebbero facilmente contrabbandato ugualmente nuovi dèi in una cultura che già li accettava tutti, furono così sollevati dal prescrivere un menù basato su una teologia zoogastriaca, o gastrozoologia teologica, di difficile comprensione per chi era abituato a ben altri *exploit* alimentari.

Chi aspirava a vedersi arrivare in tavola un *porcus troianus*, una porchetta ripiena d'ogni leccornia, cornucopia traboccante di inusitate bontà, come poteva non dico accettare, ma solo comprendere un menù di soli quadrupedi dall'unghia bipartita purché ruminanti, ovvero giraffe sì ma lepri e maiali no, di insetti che saltano sì ma se volano no, di branzini squamosi sì ma anguille e palombi "glabri" no. Oggi, a causa di quell'ammucchiata "impura" di crostacei e molluschi, ignoreremo la goduria di un piatto di spaghetti allo scoglio e di un risotto alla pescatora. Ovviamente le aragoste ringraziano il cuoco del vecchio testa-

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

mento, così come i non ebrei per i carciofi alla giudia e per il *paté de foie gras*. Le oche un po' meno.

Perché mai questi tabù? Molte sono state le interpretazioni – antropologica, storico-rituale, igienico-sanitaria, simbolico-allegorica – forse tutte in qualche misura pertinenti, ma ciò che è evidente è la forza, il potere coesivo del tabù alimentare in quanto, se condiviso, permette di “riconoscersi” attraverso elementi identificativi le cui radici sprofondano nel senso più precoce, primigenio, primitivo e primordiale: il gusto, il tramite fondamentale con il cibo, il primo e insostituibile strumento che abbiamo per assaporare la vita, per consolarsi, per scacciare le paure, per conoscere il mondo intorno a noi. Da grandi, ahimè, siamo costretti a smettere di succhiarci il pollice e non sempre c'è permesso di attaccarci al seno altrui – almeno in pubblico non sta bene – ma queste perdite sono ampiamente compensate dal crescere in mezzo ad una sinfonia di aromi, sapori e retrogusti che col tempo impariamo a percepire al solo apparire del più semplice desinare. Già, perché “desinare” non è solo il sinonimo del verbo mangiare o del sostantivo “vivanda”, ma viene da “rompere il digiuno”, ricominciare a vivere. Cosa che nella cultura greco-romana era sempre stata molto apprezzata.

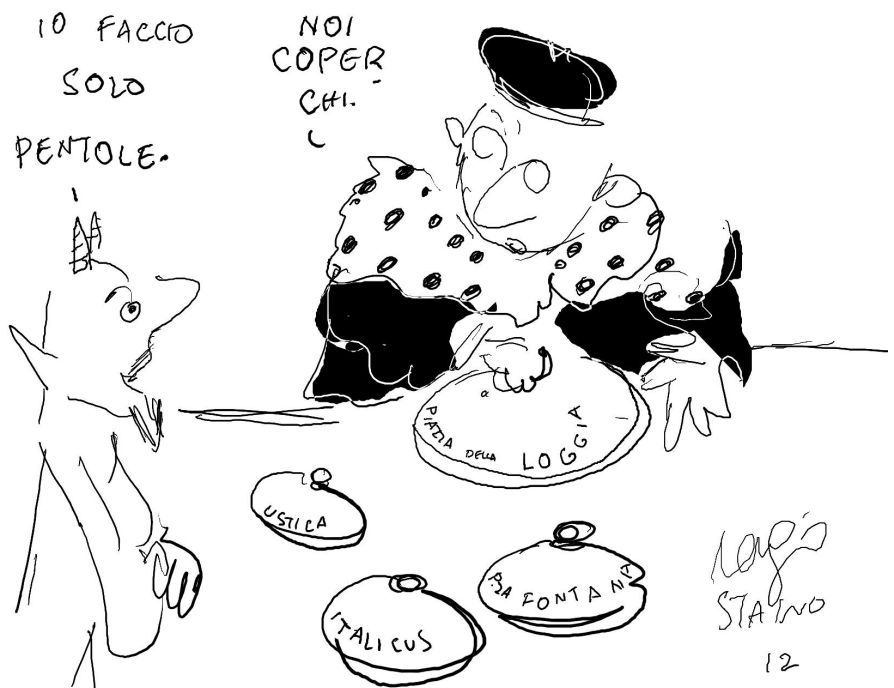
Se dunque i tabù alimentari del vecchio testamento erano stati fatti propri dagli ebrei, cosa si poteva offrire in alternativa agli altri abitanti dell'impero? Come differenziarsi dalla concorrenza giudaica? In fin dei conti se un dio vale l'altro – ce ne sono sempre stati tanti e tutti “veri” – un salmi di lepre è invece unico e irripetibile e disconoscerlo sarebbe stata proprio una bestemmia. E quel trionfo di godimento che è il maiale? Altro che “immondo”. Rinne-garlo sarebbe stata addirittura apostasia per una civiltà tanto libera ed evoluta che ha percorso tutte le strade del gusto. A Roma il prosciutto poi piaceva così tanto che era importato addirittura dalla Gallia, visto che i celti son passati per maestri norcini fino a tutto il Medioevo. Certo, queste leccornie non erano per tutti e circolavano ampiamente solo nella società ambiente, ma i “cascami” di tanta golosità in qualche modo venivano magari appena piluccati o solo annusati, comunque desiderati, anche dal popolo minuto diventando così un patrimonio condiviso. Almeno a livello fantastico,

perché il quotidiano era affollato di farinacei, verdure, caci e pesce. La carne era quel di più da agognare piuttosto che da gustare, un alimento della mente più che dello stomaco.

Al limite proprio da questa latitanza della carne sulle mense popolari discende l'altra ragione che facilitò l'accoglienza della nuova credenza: l'ateismo degli stessi cristiani. Detto così può apparire azzardato, ma in realtà la loro opposizione alle offerte per gli dèi pagani – da cui l'accusa d'ateismo – trovò col tempo favore in quanto tutto quel *bendiddio* che normalmente era immolato – e pertanto sostanzialmente non idoneo se non estraneo alla normale alimentazione – un po' alla volta, derubricato a “cibo”, uscì dalla sacralità e dalle mense esclusive per cominciare ad apparire, seppur con parsimonia, sulle mense più popolari. Fu così che alla gastronomia della cultura romana non ne vennero sovrapposte altre, magari si aggiunsero nuove specialità, ed il maiale stesso divenne il vero *passé-partout* con cui il cattopalinismo travalicò anche le Alpi seguendo un percorso come Pollicino, segnato però dalle ghiande sempre più copiose in seguito all'abbandono dell'agricoltura e alla conseguente riforestazione spontanea. Attraverso questa “strada verde” avvenne la comunione fra la cultura alimentare mediterranea a base di cereali e verdura, e quella “barbara”, per lo più carnivora.

Certo non fu un bengodi né subito né per tutti, ma appena passò la buriana della caduta dell'impero e le cose, invasioni permettendo, ricominciarono a prendere forma, anche le tavole tornarono ad essere tavolate e gli scarni desinari finalmente pranzi. A essere sinceri dei tentativi di stringere i freni ci furono, però non con lo spirito delle etrusche e romane leggi censuarie finalizzate a contenere i lussi – nell'alto Medioevo era poco credibile che fossero un problema diffuso – ma come forma di rinuncia in vista di un premio di là da venire. In fin dei conti la chiave del potere monocratico sta nella capacità di trasformare un cittadino in suddito attraverso i divieti e le privazioni e tenere un popolo a “stecchetto” è il primo passo. Per paradosso anche il “troppo” ha la stessa funzione in quanto, una volta indotto come costume irrinunciabile, presuppone poi limitazioni che sono percepite sempre come divieti e privazioni. Insomma, quando all'eccesso, privazione o abuso che sia, si oppone il divieto e non il “buon uso”, vige la teologia o la politica del sacrificio. Dei sudditi ovviamente.

E dunque a cosa mai poteva rinunciare una sconfinata pletora di diseredati e nullatenenti se non alle sole cose di cui disponevano? Al minimo vitale: la fisicità, unico loro patrimonio. Non è, infatti, un caso che all'inizio i “7 peccati capitali” fossero 8 e ai primi due posti della lista incombessero proprio quelli che passa-



LE PENTOLE DEL DIAVOLO

vano per il corpo: gola e lussuria. Già fin troppo è stato scritto sull'argomento, basti qui ricordare il monito di S. Gerolamo (IV sec.) per cui l'uomo ha perso la sua innocenza, dunque il paradiso terrestre, a causa della gola e il giudizio ben più truculento di S. Pier Damiani (XI sec.) secondo cui l'uomo che si nutre è solo un essere che «... espelle le feci dall'ano e spande il seme dal ricettacolo genitale attraverso le parti vergognose». Sarà anche vero come asserì secoli dopo Alessandro VI – e Rodrigo, essendo un Borgia, se ne intendeva – che qualunque fede è buona ma la migliore è la più stupida, però a tutto c'è un limite ed un ottuso fondamentalismo alimentare non avrebbe mai permesso alla nuova credenza di andare lontano in un mondo che era abituato a mettersi a tavola da sempre con una ben diversa predisposizione.

Al di là dei banchetti biblici e omerici, vale ricordare che il mondo antico fra i vari "magnifici 7", oltre i "7 saggi", le "7 meraviglie", annoverava anche i "7 cuochi", ognuno depositario d'una specialità, fra cui Epi da Rodi maestro nella frittura dei pesci, Eutimio nel cuocere le lenticchie e Astonete inventore del budino [1]. E sempre dal passato ci viene non una leggenda, ma un documento seppure in frammenti: l'*Hedypatheia*, il "galateo" del IV sec. a.C. di Arcestrato di Gela, capostipite di tutti i buongustai [2]: «Un solo desco, inoltre, tutti accolga, colmo d'ogni delizia: di tre o quattro o, almeno, non più di cinque sia la brigata, diversamente tenda sarebbe di briganti, usi alla rapina. Sempre alla mensa cingiti il capo di ghirlandette acconce d'ogni fiore, di cui la terra nutrice di germogli sia tutto un prato. Stilla sulle tue chiome odori rugiadosi, profumati e sulla cenere che indugia, mollemente, ogni giorno mirra ed incenso, odorata arbore di Siria. E mentre inumidisci la tua gola ti si offra a coronar la cena: ventre e vulva lessata di scrofa, immersa in comino, aceto intenso e silfio, e tenero storno d'uccellini arrosto, di cui sia la stagione. Snobbali questi Siracusani che, qual ranocchi, intenti a traccannare fuggono il cibo. Tu non dargli filo e cibati dei piatti che ti propongo perché tutti gli altri dopopasto – ceci in brodaglia, favette, pomi e fichi secchi – cibo di poveretti sono. Celebro, però, il pregio della pagnotta d'Atene: se altrove non t'è possibile averla, vai e condiscila col miele delle api attiche che ne fa, di certo, una prelibatezza. Questa dell'uomo libero sia la vita oppure vada alla malora nelle voragini e negli abissi del Tartaro e giù, per stadi infiniti sia sepolto».

Ci rimangono poi solo i frammenti dove si tratta per lo più di pesci, del dove trovare i migliori e del come cucinarli sempre nel modo più semplice, col minimo di spezie o addirittura senza per non snaturarne il sapore. La figura di Arcestrato è importante in quanto, oltre ad essere un reale testimone di un'epoca, è anche l'antesignano dell'esplorazione del gusto, il primo "sacerdote laico" della "religione del cibo", non però offerto come pizzo agli dèi per garantirsi un po' di clemenza nel minaccioso regolamento di conti dell'aldilà, ma perseguito e consumato come affrancamento da questa paura ancestrale attraverso la conoscenza; una *gnosi* forse non "perfetta", ma bastevole per dare un senso alla vita. Inoltre, apre la strada alle emozioni attraverso la ricerca dei sapori "genuini" – appena ieri ritrovata e ripercorsa da quel poeta di Mario Soldati, oggi massificata dal consumo più patinato – allora ancora tutta da scoprire e da promuovere. Infatti, valorizzando l'arte della semplicità nella manipolazione dei cibi ed il piacere di godere della loro ricerca, Arcestrato fu un civilizzatore che, al pari di Epicuro colpevolmente relegato e banalizzato in quel suo «*principio e radice di ogni bene è il piacere del ventre*», rilanciò ciò che Pitagora, con una dietetica mistico-penitenziale, e Platone, derubricando l'arte della cucina a tecnica, avevano cercato di svilire.

Il godimento e la felicità non erano da perseguire attraverso la quantità o la capacità di artefare il cibo fino a snaturarlo, quanto nel percorso da seguire per mettersi a sedere a tavola. Nutrire lo stomaco voleva dire nutrire la mente, lo spirito, la capacità di osservare e di elaborare, di pensare e di pensarsi. Cercare e procurarsi il cibo, produrlo, manipolarlo, cucinarlo e mangiarlo sono dunque momenti della più alta espressione creativa dell'uomo, l'*Homo faber*, lo stesso uomo che per Plinio era l'unico dio a se stesso, ovvero l'uomo che attraverso un percorso di conoscenza si rende autore del suo destino, *faber est suae quisque fortunae*. Dunque libero.

È l'altra faccia de «*l'uomo è ciò che mangia*» di Feuerbach che guarda al di là del materialismo senza però peccare di idealismo né di spiritualismo; si potrebbe azzardare che «*l'uomo è come mangia*» dove quel "come" implica il coinvolgimento della sfera emozionale che non confligge, ma anzi arricchisce quella razionale contaminandola prima con l'attesa di assaporare, poi con la sorpresa dell'incontro, infine con il piacere della sco-

perta. C'è quel "piacere possibile", accessibile a tutti, del pensare al nostro piatto favorito e sentirne già il profumo nel momento in cui decidiamo di tornare a casa dove sappiamo che c'aspetta. C'è l'acquolina in bocca del godimento immediato e c'è il "banchetto della vita" di Lucrezio con cui concludere degnamente l'esistenza esorcizzando la paura della morte. C'è la pacificazione appagante del "qui e ora" in cui uomo e natura sono un tutt'uno senza bisogno di andare a cercare né altro né, tanto meno, altrove.

Ovviamente, Paolo e i suoi adepti poco avrebbero potuto contro questa disponibilità culturale ad accogliere, seppure in tavola, quanto la natura offre. Nello stesso tempo dovevano in qualche modo far passare quella loro "*Religio christianorum*" dagli occhi dei contemporanei vista come "*religio impossibilium*" per quella strana modalità di "cibarsi", l'eucaristia, che si tramanda avesse spinto Averroè a domandarsi se «*al mondo ci fosse una seta più insensata dei cristiani, i quali mangiano il Dio che adorano*» [3]. Fu così, per tornare a bomba, che il cristianesimo dovette allargare le maglie censorie ed è ignorando i tabù alimentari che le sue eventuali radici sono riuscite ad infiltrarsi e a diffondersi, barcamenandosi nei secoli fra l'imporre e l'infrangere precetti, canoni e prescrizioni, un *piece-work* liturgico di divieti e abbuffate in bilico fra dietetica e galateo. Nascono così le norme alimentari ampiamente presenti nelle Regole conventuali quale mediazione fra il primitivo ascetismo eremitico e il nuovo percorso improntato all'integrazione della preesistente cultura della condivisione del cibo a mensa ed ora a messa. Senza dilungarsi sul monachismo, sulle sue contraddizioni, sulle lotte fratricide fra sai e tonache, approfonditi in innumerevoli saggi, qui basta ricordare il *leitmotiv* delle regole e del loro rispetto in cui il cibo e la tavola sono centrali. È un groviglio dei più estremi comportamenti: dalla *Regula magistri* fino alle scorpacciate dell'abbazia di Cluny attraverso le più perverse manifestazioni di mistica anoressia a cui faranno da controcanto parallele e analoghe lotte interne al clero secolare.

Ci vorranno secoli scanditi da carestie, invasioni, epidemie e guerre, ma un po' alla volta anche il costume alimentare viene coinvolto in quel processo di evoluzione culturale che aveva sobbollito per tutto il Medioevo. Già col XII-XIII secolo le regole conventuali cominciano ad essere affiancate da veri e propri galatei

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

– precursori di quello cinquecentesco di Giovanni Della Casa, ovviamente anch'egli monsignore – di cui il *De institutione novitiorum* del 1141 è forse il primo esempio, incentrati certo non sul “bon ton”, quanto sui rudimenti del come comportarsi a tavola. Chissà, i monaci, appallati dalla lettura delle “*Collationes*” di san Cassiano – da cui la nostra “colazione” – finalizzate a riempire il silenzio del refettorio ed a sviare l'attenzione dai colloqui fra commensali, forse non arrivavano a tirarsi le molliche di pane, ma dalle raccomandazioni vien fuori un quadro di comportamenti d'usitata rozzezza. D'altra parte si beveva dalla stessa coppa e si prendeva il cibo con le mani dallo stesso tagliere, oggi il *finger food* fa molto fine, ma allora un po' di pulizia non guastava.

Le tracce, anzi i documenti di questo percorso educativo ce li offre la pittura religiosa restia fino ad allora a rappresentare non solo il banchetto, ma anche l'agape, nonostante che i sacri testi siano costellati di *pic nic*, pranzi, spuntini, mangiate e cene. Col XIII secolo si comincia però a inframezzare la monotonia devozionale con tavole più o meno apparecchiate: ultime cene, cena dal fariseo e da Emmaus, apparizione agli apostoli, ecc., tutte occasioni conviviali da cui si può arguire sia i costumi alimentari delle varie epoche sia il loro evolversi fino agli splendori rinascimentali. Si può così seguire il cambiamento nel tempo della tavola apparecchiata prima in convento e poi in società: dal “tagliere” da condividere col vicino, al piatto singolo da cui prendere ancora il cibo con le mani; dai coltelli inizialmente sempre in numero ridotto, all'apparire del cucchiaio e delle dotazioni individuali delle posate; dalle brocche ed i bicchieri di coccio

a quelli di vetro; dai piatti di terraglia a quelli di porcellana.

Anche il cibo cambia. Se il pane rimane sempre presente, il companatico mostra variazioni interessanti se non curiose: infatti, le rappresentazioni più antiche privilegiano un menù povero e quando va bene a base di pesce, poi col '300 comincia ad apparire con sempre maggiore frequenza la carne, per lo più pollo ben identificabile, mentre è spesso sospetto quello che viene interpretato dagli esegeti come il rituale agnello, talvolta invece raffigurato, stranamente, come un lattonzolo, ovvero una tenera porchetta. È improbabile che ciò derivi dall'ignoranza dei testi sacri da parte degli artisti anche perché le opere erano sempre commissionate in modo pignolo e lo stato d'avanzamento era seguito con assidua curiosità dai committenti. D'altra parte anche la loro imperizia è poco sostenibile, in fin dei conti non si può dire che, ad esempio, Duccio da Boninsegna non sapesse tenere il pennello in mano, quindi viene da pensare ad una scarsa dimestichezza con ciò che doveva essere riprodotto.

In realtà, andando a spulciare i registri annonari del '300-'400, si vede che la macellazione degli ovini giovani, gli agnelli, è irrilevante in quanto il loro allevamento era essenzialmente finalizzato al latte ed alla lana. Solo a fine carriera erano considerati carne, mentre era il maiale che veniva allevato in gran numero ed esclusivamente per la macellazione. Solo nel '500, con la ripresa dell'agricoltura e l'inizio di una nuova deforestazione, l'allevamento delle pecore prese il sopravvento su quello dei maiali. È dunque ragionevole che anche i pittori, che si vuole morti di fame e perennemente

in bolletta, avessero più familiarità con una tavola imbandita da una porchetta piuttosto che dallo spreco di un elitario agnellino.

E questo percorso pittorico/alimentare che dall'agape di stampo eucaristico porta al banchetto laico e nel contempo alla trasformazione delle regole convenzionali in comportamenti di corte – dalla norma religiosa al cerimoniale laico, dal rito all'etichetta, dalle prescrizioni al menù – è confermato dalla rappresentazione del “matrimonio della badessa”, usanza della Firenze del '300 in cui la badessa di S. Pier Maggiore era solita offrire un banchetto al nuovo vescovo, ma solo dopo un farsesco simulacro di matrimonio ed un “riposino” del novello sposo nel letto della badessa. Il cronista del tempo non ci fa sapere se fosse solo simulazione o se le nozze venissero anche consumate, ma si racconta di un rito simile in un convento di monachine posto, guarda caso, in Via delle Belle Donne, che veniva “celebrato” a calendimaggio e si direbbe con un certo successo visto che è registrato nel capitolo della vicina san Lorenzo come *Coena maledictarum dominarum de Tosinghis* [4].

La storia del cattolicesimo ci documenterà come nel succedersi dei secoli l'episcopato abbia fatto di tutto per convalidare il detto che a tavola non s'inceppa mai e a letto ci si arrangia sempre; tuttavia per ritrovare un po' di quella compostezza che travalica la forma esteriore e cafonta che ci accompagna fino all'800 e per ricondurre il piacere del gusto alle emozioni profonde, così come dall'atomismo democriteo era emanato il piacere evocato da Arcestrato, si deve arrivare alla *Belle Epoque* dove dal positivismo torna a diffondersi il profumo delle *madeleine* di Proust e nei menù disegnati da Toulouse Lautrec si celebra finalmente la comunione fra l'arte culinaria e quella figurativa. Pensare e rappresentare il conoscibile nutre di più il corpo e la fantasia del credere e vaneggiare l'illusorio.

Note

- [1] Gustavo Pierotti, *Cucina toscana*, Ente per le attività toscane, Firenze 1927, 86 pp.
- [2] Arcestrato di Gela, *I piaceri della mensa* (frammenti), a cura di Silvia Grasso, Flaccovio Ed., Palermo 1987, 69 pp., LXI, LVII.
- [3] Joseph Ernst Renan, *Averroès et l'averroïsme*, Paris, 1861, in: Giuseppe Fumagalli, *Chi l'ha detto*, Hoepli, Milano 1904, 637 pp.
- [4] Gustavo Pierotti, op. cit.



L'uno e l'altro, figliola. L'uno e l'altro

di Marco Accorti

Fino a non molto tempo fa, quando il prete andava a vistare i parrocchiani sparsi per le campagne toscane, era frequente che venisse accolto dalla sposa di casa con la formula di rito: «*Che gli offro padre, un caffè o un vinsantino?*». E lui di rimando «*L'uno e l'altro, figliola. L'uno e l'altro*». C'è poco da fare. La si può rigirare come si vuole, andare sul raffinato o sul colto, ma alla fine bisogna farci i conti e prima o poi si deve affrontare anche il tema accuratamente scansato: la golosità dei preti. È uno stereotipo o c'è del vero? È solo anticlericalismo di bassa lega, un re-taggio del più becero Risorgimento, oppure ... oppure il prelato grasso, il prete ghiotto, la badessa corpulenta, il frate sempre affamato non sono solo stereotipi, immagini di maniera, ma figure rappresentative di un'eterna commedia.

Il fatto è che a un certo punto la realtà è stata soltanto guardata da un diverso punto di osservazione da chi per secoli e secoli era stato tenuto a debita distanza dalla tavola a cui si abbuffava il potere curiale dominante all'insegna dell'undicesimo comandamento del «*fate quel che dico non quel che faccio*». Così, con la Rivoluzione francese, caduta quella cortina fumogena che fino ad allora l'aveva protetta, l'arroganza intonacata s'è come trovata di colpo in vetrina sotto gli occhi di tutti. I privilegi e le ipocrisie clericali sono allora venuti allo scoperto ed in balia di attori finalmente capaci di rivendicare quella libertà, fraternità e uguaglianza sempre negate in tempi in cui la differenza fra l'avere o il non avere, l'essere o il sopravvivere, si misuravano contando i buchi della cintola. Con la fame. Non che nei secoli precedenti fame e privilegi clericali fossero ignoti, ma se ne parlava in termini o troppo alti o addirittura burleschi. Chi mai leggeva, se non pochi eletti, cosa Dante metteva in bocca a san Pietro (Par. XXVII, 22 e seg.):

*«fatt'ha del cimiterio mio cloaca
del sangue e della puzza; onde il perverso
che cadde di qua su, là più si placa»*

o il Petrarca che ben conosceva cosa accadeva ad Avignone (Canzoniere 136, 137, 138):

*«Nido di tradimenti, in cui si cova
quanto mal per lo mondo oggi si spande,
di vin serva, di letti e di vivande,
in cui lussuria fa l'ultima prova.
Per le camere tue fanciulle e vecchi
vanno trescando, e Belzebul in mezzo
co' mantici e col foco e cogli specchi»*

Altrettanto era privilegio di una ristretta élite il burlesco del Boccaccio, del Pulci, dell'Aretino e degli altri novellatori fino a giungere ai maccheronici seicenteschi, ma costoro, dal momento che col potere della chiesa facevano i conti tutti i giorni vivendoci immersi, invece di puntare in alto giocavano col folclore delle umane miserie degli strati più bassi del clero. E così eccoti preti, frati, monaci e monache con i loro risibili intrallazzi ed il loro mondo miserevole quanto fedele specchio del comportamento della gerarchia ecclesiastica. La letteratura in proposito è sconfinata e ben nota. Il cibo è stato a lungo un tema dominante e l'essere grasso uno *status symbol* a testimonianza del potere raggiunto; se poi ci s'abbuffava e si faceva baldoria, il prete stesso diventava il riferimento: «*cominciò a mangiare come un arlotto*» (Pulci, *Morgante* 45) dal momento che proprio Arlotto Mainardi, famoso al tempo e giunto a noi per le «*Facezie e burle del pievano Arlotto*», era famoso per le sue bisbocce beffarde alle spalle di chiunque gli capitasse a tiro, arcivescovo compreso. Se poi ci si metteva una manciata di sesso, anzi di lussuria, era il massimo del dileggio come nei *Dubbi amorosi* dell'Aretino:

*Destossi la badessa con gran furia
sognando di mangiar latte e giuncate,
trovossi in bocca il cazzo dell'abate.
Fu peccato di gola o di lussuria?
Non fu gola o lussuria, è risoluto;
ben se lo avesse avuto in tafanario
o in potta dubitar s'avria potuto.*

Addirittura si può quasi dire che questo repertorio avesse una funzione «liberatoria»: denunciare il peccato era un po' come liberarsi dal male e per questo erano tollerati, se non «mantenuti» e sfamati a corte, anche spiriti impertinenti come i poeti e i novellatori che dispensavano il clero dal confessare i propri peccati ed il solo accogliere le loro invettive era un surrogato di godibile penitenza. Insomma, l'assoluzione era garantita senza intac-

LE PENTOLE DEL DIAVOLO



care i privilegi ed il malcostume. Per chi vuol farsi un'idea «giocosa» della dissolutezza clericale si rimanda a «*Ecclesia magna*» [1] un divertente quanto economico e sintetico *excursus* di 2000 anni di abbuffate ecclesiastiche narrate con il più classico spirito anticlericale. Il colore però, anzi il folclore, sopravanzano quasi cancellando il minimalismo della corruzione e dell'arroganza infiltrato nel più diffuso quotidiano dove la fame ed i suoi parenti nobili, l'appetito ed il languorino, non riescono a essere contenuti in termini di umana golosità e ghiottoneria, ma nel gioco di ruolo delle pretesche sorti tracimano senza pudore nell'ingordigia, nell'insaziabilità e nell'avidità.

Indubbiamente ci fa sorridere che sui cessi vaticani si potesse leggere «*Papa Pius quintus, ventres miseratus onustos, / Hocce cacatoium nobile fecit opus*», meno che Pio V abbia fatto impiccare Niccolò Franco, il latinista che l'aveva scritto [2], altrettanto poco importa del *gossip* su san Pietro e la sua presunta – ma da dove? *Buona ... Novella 2000?* – sensibilità verso abbaçchio e coratella. No, non è più questo il nostro mondo anche se molti di noi sono figli del secolo scorso a metà del quale, che lo si creda o no, avevamo ancora i piedi nel Medioevo. Addirittura, se avessimo un po' di naso buono, sentiremmo ancora oggi il puzzo di letame sotto le scarpe dal momento che anche noi «topi di città», gli inurbati, sentivamo vive le nostre radici contadine e con la campagna, le sue fatiche e le sue miserie mantenevamo uno stretto contatto. Quei pochi chilometri che separavano l'appartamento di città dalla stalla e dal letamaio era un viaggio nel tempo, di secoli, che facevamo con frequenza e naturalezza, più per necessità che per diletto. E se la memoria non fosse tanto traditrice dovremmo saper distinguere i sapori del come eravamo dalla nostalgia di come ci piacerebbe ricordarci quando, dopo una settimana di frugalità, c'era il pranzo della festa.

Ancora alla fine dell'800 si diceva che «*se un contadino mangia un pollo o è malato il contadino o è morto il pollo di malattia*» ed in Mugello (Firenze), ma non solo, per la gran parte della popolazione l'unica occasione di mangiar carne era quando dal

LE PENTOLE DEL DIAVOLO

macellaio arrivava un *santantonio*, ovvero una bestia morta per un accidente, per vecchiaia o perché malata grazie all'*intercessione* di quel permaloso di sant'Antonio abate, protettore sì delle bestie, ma anche vendicativo – perdere una bestia era un duro colpo economico – se non debitamente riverito [3]. Insomma il devzionale-magico, tuttora fra noi, allora dava un particolare “gusto” anche alla fame alleviata, in queste “fauste” occasioni, da pietanze cotte con tempi tanto lunghi da poter aver ragione di quella carne di dubbia provenienza e d'infima qualità. Ecco allora le interminabili bolliture delle parti meno nobili e gli umidi, i sughi, e quelli stracotti affogati in una foresta di “foglie”, bietole e altre erbe di fortuna per riempire il piatto, e poi il *peposo*, una bomba strappa lingua che annullava qualunque altro sapore, anche il più indecente. E pane, tanto pane, magari non proprio di farina, ma tutto fa(ceva). Ovviamente quando c'era. Ma questi erano giorni di “rialzo”, giorni di festa si potrebbe dire. Il quotidiano era veramente grigio, monotono, ripetitivo, scandito da zuppe e pan bagnato, e la parsimonia, fatte le debite eccezioni, era un atteggiamento trasversale in tutti i ceti.

Se capita di scorrere un libro delle spese di una qualunque famiglia abbiente dell'800 si rimane sorpresi dal fatto che venivano conteggiate anche le cose più semplici come le uova consumate, le fascine per la cucina e magari trovare annotato accanto: “troppo”. In questo quadro inseriamoci ora il prete e proviamo a vederlo come un semplice “impiegato” avviato dalla famiglia alla carriera ecclesiastica fin dall'infanzia – magari dopo gli sarà anche venuta la vocazione – soprattutto per sopravvivere. Ovviamente il serbatoio di questa manovalanza era e rimane il mondo dei derelitti – non a caso oggi il cosiddetto terzo mondo è quello che offre maggiori contributi – e ne è riprova la scadente levatura degli adepti.

Valga ad esempio la situazione dei 148 «*Alunni ... che son riesciti o riescono nel modo che appresso*», sfornati dal Seminario arcivescovile di Firenze dal 1827 al 1836; ebbene in un decennio solo 35 vengono definiti «*abili e buoni*» o «*di buona speranza*», gli altri vengono classificati «*mediocri, inutili, non buoni, di mediocre speranza*» fino ad un disperante «*paion pel secolo*» [4]. Il pretino fin dal momento in cui veniva “confinato” dalla famiglia in seminario, un modo per i più miserevoli di garantire ai figli per un lungo periodo un pasto ed uno straccio di istruzione, doveva fare i conti con una

sequela gerarchica in cui ognuno era abbarbicato selvaggiamente ai privilegi che il ruolo gli concedeva.

Andando a spulciare negli archivi parrocchiali e arcivescovili non si ha idea delle diatribe, beghe, liti, denunce che attraversavano le sacrestie fra l'arcivescovo e il pievano, fra il pievano e i cappellani, fra questi e il curato, per non parlare poi dei chierici, gli “apprendisti” a tempo determinato, i co.co.co. di allora. Insomma una lotta al coltello per rivendicare un lascito, un contributo, il compenso per una messa, una damigiana di vino, ma anche per molto meno; talvolta ci si sveleniva per un solo fiasco. Dunque un mestieraccio pagato pure male: la regola era arrangiarsi. E questo voleva dire pietire a destra e a manca, contrabbandare una speranza d'eternità in cambio d'un paio d'uova offerte dagli illusi derelitti o intralazzare coi notabili pur di sbafare un pranzo decente. Era un barcamenarsi fra comprare l'altrui fiducia e vendere il proprio credo.

Ecco, questi sono i “preti golosi” giunti fino a noi, una genia infida che fa solo gli interessi propri e del proprio datore di lavoro, uno Stato straniero, non meno di quanto fanno gli impiegati di banca che rispondono alle leggi della loro corporazione bancaria e del proprio tornaconto. Chi si fida di un bancario? Nessuno al di fuori di qualche parente, e non tutti però, oppure i creduloni che accettano fideiusticamente *bond* fasulli o si bevono la promessa di un domani d'interessi golosi al pari di una vita eterna e paradisiaca. Del resto la “compromissione” dei preti col mondo è sempre stata tale che basta scorrere il *Guinness dei Santi&Beati* per rendersi conto di quanto la categoria vi sia poco rappresentata. E vorrà pur dir qualcosa se questo è il risultato a cui giunge la casa madre di un'industria agiografica così prolifica e tanto indulgente verso se stessa.

C'è una bella novella del Fucini, *I cani sotto la tavola a Vinci*, che riannoda bene passato e presente: «... a veglia nella *Fattoria del conte Piero Masetti*, dove il *fattore Pietro Farsetti* dava ospitalità agli intellettuali del paese [...] *I preti che uscivano allora da cena, rossi come creste di galletti, imbottiti e gonfi da scoppiare, appena seduti, si allentavano le brache, si sbottonavano il panciotto, e con una forte strappata al collare (quelli che lo avevano) facilitavano la via al fiato e al sangue nelle vene gonfie del collo. Dopo poco accade che uno di loro fece, secondo il solito ..., mio Dio, come posso dire? fe-*

ce silenziosamente ... Insomma m'avete capito. [...] A questo punto si scatenava la tempesta: calci tremendi sotto la tavola e urla e guaiti di quei poveri cani ai quali il padrone dava la colpa di quella vergogna» [5].

Non è diversa l'arroganza e l'ingordigia di oggi. Solo che la gola non è più per un piatto di pasta o un coscio d'agnello, né c'è strozzapreti che possa fermare la loro famelicità. Ancora oggi ti sentirai rispondere «*l'uno e l'altro*», ma per tacitare la gola profonda di un prete non bastano più un caffè o un vinsantino. L'uno e l'altro oggi sono l'8×1000, il 5×1000, l'esonazione dall'ICI, la clericalizzazione della scuola e soldi, soldi, soldi. In compenso continuano ancora a prenderci a pedate ruttando e scureggiando sull'omosessualità, sulle staminali, sull'eutanasia, sulle coppie di fatto, sulla fecondazione assistita. E noi a guaire. Ma non sarebbe il caso cominciassimo a mordere?

Note

- [1] Piero Marazzani, *Ecclesia magna*, Scipioni, Viterbo 2002, 96 pp.
 [2] Pasquino e Marforio, *Istoria satirica de' Papi*, 1861, p. 152.
 [3] Aperi Francesco, Carla Bianco, *La ricca cena, famiglia mezzadrile e pratiche alimentari a Vicchio di Mugello*, Firenze, Centro editoriale toscano, 1991, 153 pp., 12 c. di tav., ill.
 [4] Stato morale del Seminario arcivescovile di Firenze in un decennio – 135^o dal 10.XI.1827 a agosto 1836.
 [5] Renato Fucini, *Tutti gli scritti*. Milano, Trevisini, s.d., 1037 pp., p. 475



COS'È L'UAAR

L'UAAR, Unione degli Atei e degli Agnostici Razionalisti, è l'unica associazione nazionale che rappresenti le ragioni dei cittadini atei e agnostici. È iscritta, con il numero 141, all'albo nazionale delle Associazioni di Promozione Sociale, istituito presso il Ministero della Solidarietà Sociale. L'UAAR è completamente indipendente da partiti o da gruppi di pressione di qualsiasi tipo.

I VALORI DELL'UAAR

Tra i valori a cui si ispira l'UAAR ci sono: la razionalità; il laicismo; il rispetto dei diritti umani; la libertà di coscienza; il principio di pari opportunità nelle istituzioni per tutti i cittadini, senza distinzioni basate sull'identità di genere, sull'orientamento sessuale, sulle concezioni filosofiche o religiose.

COSA VUOLE L'UAAR

L'associazione persegue tre scopi:

- tutelare i diritti civili dei milioni di cittadini (in aumento) che non appartengono a una religione: la loro è senza dubbio la visione del mondo più diffusa dopo quella cattolica, ma godono di pochissima visibilità e subiscono concrete discriminazioni;
- difendere e affermare la laicità dello Stato: un principio costituzionale messo seriamente a rischio dall'ingerenza ecclesiastica, che non trova più alcuna opposizione da parte del mondo politico;
- promuovere la valorizzazione sociale e culturale delle concezioni del mondo non religiose: non solo gli atei e gli agnostici per i mezzi di informazione non esistono, ma ormai è necessario far fronte al dilagare della presenza cattolica sulla stampa e sui canali radiotelevisivi, in particolare quelli pubblici.

www.uaar.it

Il sito internet più completo su ateismo e laicismo.

Vuoi essere aggiornato mensilmente su ciò che fa l'UAAR? Sottoscrivi la **NEWSLETTER**

Vuoi discutere con gli altri soci dell'attività dell'UAAR? Iscriviti alla **MAILING LIST [UAAR]**

Vuoi discutere con altre persone di ateismo? Iscriviti alla **MAILING LIST [ATEISMO]**

Vuoi conoscere i tuoi diritti?

Consulta la sezione **PER LA LAICITÀ DELLO STATO**

Vuoi leggere ogni giorno notizie su ateismo e laicismo? Sfoglia le **ULTIMISSIME**

UAAR

UAAR, Via Ostiense 89, 00154 Roma
E-mail info@uaar.it
Sito Internet www.uaar.it
Tel. 06.5757611 – Fax 06.57103987

SEGRETARIO

Raffaele Carcano
segretario@uaar.it

PRESIDENTI ONORARI

Laura Balbo, Carlo Flamigni,
Margherita Hack, Dànilo Mainardi,
Piergiorgio Odifreddi,
Pietro Omodeo, Floriano Papi,
Valerio Pocar, Sergio Staino.

COMITATO DI COORDINAMENTO

Anna Bucci (Circoli)
circoli@uaar.it

Raffaele Carcano (Segretario)
segretario@uaar.it

Isabella Cazzoli (Tesoriere)
tesoriere@uaar.it

Roberto Grendene (Campagne ed eventi) campagne@uaar.it

Stefano Incani (Organizzazione)
organizzazione@uaar.it

Massimo Maiurana (Comunicazione interna) infointerne@uaar.it

Adele Orioli (Iniziativa legali)
iniziativelegali@uaar.it

Massimo Redaelli (Esteri)
international@uaar.it

Silvano Vergoli (Comunicazione esterna)
comunicazione@uaar.it

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

probiviri@uaar.it

Rossano Casagli, Graziano Guerra,
Maurizio Mei

ISCRIZIONE ALL'UAAR

L'iscrizione è per anno solare (cioè scade il 31 dicembre). Le iscrizioni raccolte dopo l'1 settembre decorreranno dall'1 gennaio dell'anno successivo, salvo i rinnovi o le esplicite richieste di diverso tenore. La quota di iscrizione comprende anche l'abbonamento a L'Ateo. Le quote minime annuali sono (per le modalità di pagamento vedi ultima pagina):

Socio ordinario: € 25

Quota ridotta*: € 17

Sostenitore: € 50

Benemerito: € 100

* Le quote ridotte sono riservate agli studenti e ad altri soci che si trovino in condizioni economiche disagiate.

SOSTEGNO ALL'ASSOCIAZIONE

È possibile sostenere indirettamente l'UAAR secondo varie modalità. Essendo l'UAAR un'associazione di promozione sociale, le somme ad essa corrisposte a titolo di erogazione liberale possono essere detratte dall'imposta lorda IRPEF. Sempre grazie al suo stato di APS, l'UAAR può anche ricevere donazioni e lasciti testamentari. Infine, acquistando libri da IBS e LaFeltrinelli.it attraverso il sito UAAR, l'associazione percepisce una commissione. (Maggiori informazioni alla pagina <http://www.uaar.it/uaar/erogazioni>). Codice Fiscale: 92051440284.

RECAPITO DEI CIRCOLI

ANCONA (R. Giorgetti) Tel. 328.6110978
ASCOLI PICENO (A. Mattioli) Tel. 393.1779155
BARI (R. La Perna) Tel. 339.5288062
BERGAMO (F. Mangili) Tel. 349.6292935
BOLOGNA (P. Marani) Tel. 339.6004208
BOLZANO (F. Brami) Tel. 320.6239987
BRESCIA (O. Cavagnini) Tel. 331.2174284
CAGLIARI (S. Incani) Tel. 338.4364047
CATANIA (G. Bertuccelli) Tel. 333.4426864
COMO (W. Madone) Tel. 340.1714020
COSENZA (S. Sangiovanni) Tel. 393.3279094
CREMONA (G. Minaglia) Tel. 348.4084821
FIRENZE (B. Conti) Tel. 055.711156
FORLÌ-CESENA (D. Zoli) Tel. 329.8542338
GENOVA (S. Vergoli) Tel. 393.7692821
GROSSETO (G. Sensalari) Tel. 329.2650989
L'AQUILA (L. Moca) Tel. 328.1227901
LIVORNO (C. Sturmman) Tel. 393.3267086
MILANO (A. Masini) Tel. 349.2542098
MODENA (E. Maticena) Tel. 059.767268
NAPOLI (C. Martorana) Tel. 081.291132
PADOVA (M. Ferialdi) Tel. 349.3911201
PARMA (R. Biondini) Tel. 393.4820481
PAVIA (M. Ghislandi) Tel. 340.0601150
PESCARA (R. Anzellotti) Tel. 338.1702759
PISA (G. Mainetto) Tel. 348.8283103
RAVENNA (Coordinatore vacante)
REGGIO EMILIA (S. Caporale) Tel. 328.1822618
RIMINI (G. Bertuccioli) Tel. 347.8759026
ROMA (C. Visciano) Tel. 338.3163509
SALERNO (F. Milito Pagliara) Tel. 328.9147853
SASSARI (P. Francalacci) Tel. 349.5653174
SIENA (A. Massi) Tel. 346.8468650
TARANTO (A. Lincasso) Tel. 099.7722092
TERNI (E. Giulianelli) Tel. 328.4452891
TORINO (G. Pozzo) Tel. 380.1391388
TRENTO (R. Bordin) Tel. 339.1304268
TREVISO (F. Zanforlin) Tel. 347.8946625
TRIESTE (G. De Luca) Tel. 040.0641228
UDINE (M. Licata) Tel. 328.4151316
VARESE (A. D'Eramo) Tel. 348.5808504
VENEZIA (M. Maruzzi) Tel. 327.2296505
VERONA (S. Manzati) Tel. 045.6050186
VICENZA (E. Rossi) Tel. 0444.348507

RECAPITO DEI REFERENTI

ALESSANDRIA (A. Bassi) Tel. 333.1980388
AOSTA (M. Pilon) Tel. 339.1055742
ASTI (A. Cuscela) Tel. 333.3549781
BIELLA (M. Mosca Boglietti) Tel. 333.3554329
FERMO (L. Rosettani) Tel. 347.1253692
FERRARA (S. Guidi) Tel. 349.4435997
FOGGIA (G.M. Gasperi) Tel. 335.7184729
MASSA CARRARA (F. Bernieri) Tel. 348.8544605
NOVARA (S. Guerzoni) Tel. 333.2368689
PERUGIA (M.A. Di Martino) Tel. 333.8442557
PORDENONE (L. Bellomo) Tel. 392.0632246
POTENZA (A. Tucci) Tel. 333.4249093
RAGUSA (M. Maiurana) Tel. 368.3121858
ROVIGO (M. Padovan) Tel. 0426.44688
SAVONA (F. Marzadori) Tel. 349.3827339
VERBANO-CUSIO-OSOLA (A. Dessolis) Tel. 339.7492413
VITERBO (G. Goletti) Tel. 327.7316746

Tutti i Coordinatori/Referenti sono contattabili anche per e-mail, inviando un messaggio a: nomecittà@uaar.it (esempio: roma@uaar.it, ecc.).

ABBONAMENTO A L'ATEO

L'abbonamento a L'Atteo è annuale e costa € 15, decorre dal primo numero utile e permette di ricevere i numeri pubblicati nei 12 mesi successivi.

ARRETRATI DE L'ATEO

Gli arretrati sono in vendita a € 3,60 l'uno. Per il pagamento attendere l'arrivo degli arretrati.

PAGAMENTI

Si effettuano sul c/c postale 15906357; o per bonifico bancario, sulle coordinate ABI 07601, CAB 12100, conto n. 000015906357, Codice IBAN: IT68T0760112100000015906357; intestati a: UAAR, Via Ostiense 89, 00154 Roma, specificando chiaramente la causale.

Pagamenti *online* tramite carta di credito o Paypal su www.uaar.it

PER CONTATTARCI

UAAR, Via Ostiense 89, 00154 Roma
sociabbonati@uaar.it
Tel. 06.5757611 (dal lunedì al venerdì dalle ore 15 alle 17.30).

ATTENZIONE

Per ogni versamento specifica chiaramente il tuo indirizzo e la causale. Ti invitiamo a compilare il modulo online disponibile alla pagina: www.uaar.it/uaar/adesione/modulo in modo da inviarti i tuoi dati e compilare l'informativa sulla privacy, o almeno di comunicarci un numero di telefono e un indirizzo e-mail per poterti contattare in caso di necessità.

I dati personali da te forniti saranno trattati nel rispetto della legge sulla privacy, così come disposto dall'art. 11 del D.L. 30/06/2003, n. 196.

LE LETTERE A L'ATEO

Vanno indirizzate solo a:
lettereallateo@uaar.it
oppure alla:
Redazione de L'Atteo
C.P. 755, 50123 Firenze Centro
Tel/Fax: 055.711156

In questo numero**Introduzione**

di Maria Turchetto 3

Slurp! Un pranzo da dio

di Marco Accorti 4

Sarà che scorra "latte e miele" ...

di Marco Accorti 6

In principio era lo gnocco

di Marco Accorti 9

Alle giovani i buoni bocconi, alle vecchie stranguglioni

di Marco Accorti 11

Dal tabù al meù

di Marco Accorti 13

L'uno e l'altro, figliola. L'uno e l'altro

di Marco Accorti 17



**UNIONE degli
ATEI e degli
AGNOSTICI
RAZIONALISTI**



**ITALIAN UNION
of RATIONALIST
ATHEISTS and
AGNOSTICS**

Membro associato dell'IHEU – International Humanist & Ethical Union