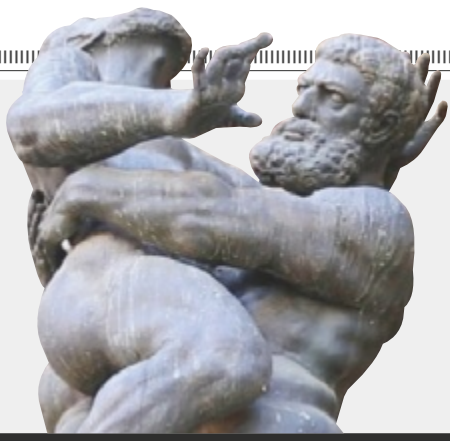


TUTTA
PARMA

I DU BRASÈ

Tirär i s'ciaf a l'òrba

Tirare gli schiaffi alla cieca

(Cioè: essere indisponenti)

Con la consulenza di Enrico Maletti

Museo Brozzi

Tavole imbandite ed eleganti menù

I raffinati «pezzi» storici provenienti dalla Biblioteca gastronomica Academia Barilla esposti a Traversetolo

STEFANIA PROVINCIALI

■ Un'apparecchiata e gli oggetti che la compongono. Piatti, posate, un centro tavola, una tovaglia ricamata, testimoni di un gusto e di un'epoca. Sulla tavola un menù con la firma di Gabriele D'Annunzio e la data e il luogo: Fiume d'Italia 18/10/1919.

Il Vate ha da pochi giorni conquistato la città di Fiume con i suoi legionari dopo la «Marcia dei Ronchi» e il menù viene realizzato dal Colonnello Dezzani, comandante della Milizia per una cena offerta a D'Annunzio. E' solo uno dei preziosi «pezzi» che sono stati esposti nella mostra di grande interesse storico ed artistico, «La tavola imbandita. estetica della tavola» al Museo Renato Brozzi di Traversetolo.

Un'occasione per entrare nei particolari della storia del menù e di quelli esposti, tutti provenienti dalla Biblioteca gastronomica Academia Barilla che conserva accanto agli oltre quattordicimila volumi dedicati alla gastronomia italiana un cospicuo numero di menù raccolti, nel corso di una vita, dall'Accademico della Cucina conte Livio Cerini di Castegnate (1918-2012) e dalla moglie, Signora Wilma. Sulla tavola imbandita e sulla complessa relazione tra il cibo e la tavola sono stati scritti centinaia di saggi poderosi tutti concordi sulla funzione culturale e simbolica del cibo e delle bevande. In questo contesto il menù, da

non confondere con la lista dei piatti proposti nelle trattorie e nei ristoranti, che ha origini ben più remote, è nato intorno al 1810 quando il «Servizio alla Francese» con tutte le vivande già presenti in tavola, viene progressivamente sostituito dal «Servizio alla Russa» che fa giungere, in studiata successione, sulla tavola libera, le varie «portate», servite in porzioni direttamente dai camerieri. Una «novità» che non suscita sul momento l'entusiasmo dei cuochi, ma che, grazie all'adozione da parte della diplomazia internazionale, sarà destinata dopo la metà del secolo a soppiantare le antiche usanze. Per consentire al commensale del pranzo o della cena, di «regolarsi» dal principio, vede la luce il menù, semplice cartoncino con l'indicazione della successione delle portate, destinato col tempo ad arricchirsi degli abbinamenti dei vini e di illustrazioni di grandi artisti, divenendo, magari con la raccolta della firma di qualche personaggio famoso, un «souvenir» dell'importante occasione. Degli oltre cinquemila esemplari del XIX e XX secolo, che si trovano nella collezione di Academia Barilla oltre duemila sono dedicati alla cucina italiana. Fra questi i menù che hanno arricchito i tavoli della mostra, voluta per celebrare con uno specifico tema la vita e l'arte di Renato Brozzi e di coloro che, come Gabriele D'Annunzio, sono stati in modi diversi legati al grande scultore e ce-

sellatore di Traversetolo. Tra i menù usciti dalla collezione di Academia Barilla ed esposti, quelli provenienti da Casa Savoia; in particolare un menù, caratterizzato da una grafica frivola, ispirata al gusto Liberty e dorature a rilievo, fra cui il nodo Savoia sormontato dalla corona regale, del tutto inusuale fra gli austeri cartoncini della Corte italiana. Nella lista delle portate, risalta un Prosciutto con tartufi alla Rossini. Elegante, caratterizzato da due illustrazioni a due colori realizzate con la tecnica del pointillé a tema storico, il menù raffigurante un'erma antica posta a capo di un filare arboreo che si chiude con una scena di lotta fra due soldati greci. In onore di Gabriele D'Annunzio un prezioso menù a libro, ornato di numerose illustrazioni xilografiche, di cui due a due legni, per il pranzo offerto dalla Città di Venezia al poeta in occasione della rappresentazione della tragedia La Nave, dopo il trionfo romano, al Teatro la Fenice nella ricorrenza di San Marco. L'opera, accompagnata dalle musiche del compositore parmigiano Ildebrando Pizzetti godrà, anche in laguna, di un notevole successo. Le belle xilografie che illustrano il menù sono opera di Gorgon Tanozzi, incisore ed illustratore attivo a Venezia negli anni Venti e Trenta del Novecento. Sono solo alcuni esempi di stili ed usi che a cavallo fra Otto e Novecento hanno definito un'epoca aprendosi al futuro. Una



MENÙ D'EPOCA Alcuni splendidi esempi di menù storici provenienti dalla collezione dell'Academia Barilla, raccolti dal conte Livio Cerini di Castegnate e dalla moglie.

lettura dei piatti ci avverte infatti della trasformazione in atto nel mondo della gastronomia. La lingua francese viene sostituita, a partire dal 1907, dall'italiano. Parallelamente la cucina internazionale, dominata dalla cultura francese, lascia progressivamente il posto alle tradizioni e ai prodotti regionali italiani che caratterizzeranno in maniera forte le liste degli anni Venti del Novecento. L'aspetto esteriore e «grafico»

non è meno importante. Dietro ai sapori e agli aromi del convivio, si nascondono infiniti significati: una trama fitta di simboli e linguaggi che arricchiscono il variegato panorama della scienza gastronomica con i riferimenti dell'araldica e l'evoluzione dello stile, dall'eclittismo di fine Ottocento, al Liberty, alle rigidità del Déco, fino alla sobrietà grafica e gastronomica degli anni Venti. «Al di sopra di tutto resta

sempre, però, il convivio, con i suoi molteplici aspetti - dice Giancarlo Gonizzi, curatore della Biblioteca gastronomica - Non a caso il termine convivio rimanda etimologicamente al latino «cum vivere», vivere insieme. Così mangiare insieme è un modo per trasformare il gesto alimentare in un fatto culturale. E i menù ne sono i testimoni, muti ma eloquenti, affascinanti ed evocativi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Madonna dei Prati La Sacra Famiglia amata da Verdi

RINO TAMANI

■ Il santuario della Madonna dei Prati, costruito tra il 1690 e il 1695, mantiene all'interno intatto il proprio patrimonio di arredi, tra questi la grande tela ad olio raffigurante Dio Padre e la Sacra Famiglia. Collocata nella cappella di sinistra, la tela di fattura elegante, attribuita a Bernardino Campi, più probabilmente è opera di Pasquale Ottino (1578-1630), pittore veronese della scuola dell'Orbetto. Verdi, assiduo frequentatore del santuario, capì l'impor-

tanza della tela secentesca e manifestò il desiderio di averla per il proprio oratorio di S. Agata, ma non poté essere soddisfatto: il vescovo di Fidenza, mons. Giovanni Battista Tescari, non acconsentì. Un recente studio di Angela Leandri pubblicato sulla «Strenna Piacentina» si occupa di questo quadro. La studiosa interviene sullo stemma che contrassegna la tela nell'angolo in basso a destra, generalmente ricondotto ai Pallavicino, ma anche alla Città di Busseto, dandosi come certa la commissione dell'o-



DIPINTO La sacra famiglia.

pera da parte della celebre casata. Riguardo al quadro della Sacra Famiglia l'autrice rileva: «L'impianto compositivo è suddiviso in due porzioni, quella terrestre con la Sacra Famiglia e quella celeste dove appare l'Eterno a braccia aperte, sopra il globo, entro una corona d'angeli. In basso San Giuseppe è raffigurato nell'atto d'incedere, con una mano sorregge il bastone mentre con l'altra guida Gesù adolescente. Dall'altro lato si osserva Maria con lo sguardo e la sinistra rivolti al Figlio. La mano destra protesa in avanti si accosta al fedele. Sullo sfondo si profila un paesaggio collinare. E' un'iconografia alquanto frequente nel diciassettesimo secolo, derivante da incisioni devozionali di fine Cinquecento-inizio Seicento, in particolare d'area

nordica». «Il quadro - precisa Leandri - pervenne alla chiesa, dono del marchese Giacomo Beretta, come documenta un inventario del 1818 presso l'Archivio della Curia vescovile di Fidenza». La studiosa coglie lo stemma: «Sormontato da una corona di nobile, appare diviso verticalmente in due parti: a sinistra, in alto, un'aquila nera coronata su fondo argento e sotto, su fondo rosso, un albero dalla ricca chioma e un animale ai piedi di questo, da identificarsi con un porco. Nella parte destra si riconosce l'arma Pallavicino. «I simboli, raffigurati a sinistra - spiega l'autrice - corrispondono alle descrizioni fornite dalle fonti circa lo stemma originario dei Beretti, una famiglia nobile estinta che fiorì a Busseto nei secoli XVI e XVII, ma che poi si tra-

sferì a Piacenza». «La stirpe bussetana dei Beretti - aggiunge Leandri - fu assai prospera nei secoli XVI e XVII, quando Muzio I anziano nel consiglio cittadino negli anni 1620-1623, possedeva terreni, nel Consolato 31 biolche e 360 a Roncole, tra cui la proprietà detta La Separata, che ancora oggi si distingue, individuata da una moderna azienda agricola, prossima al santuario». Il saggio si sofferma sui Beretti la cui vicenda ritrova trattata in un manoscritto inedito redatto dall'avvocato Giuseppe Vitali per rivendicare a Busseto la patria del diplomatico Lorenzo Verzuolo Beretti Landi (Piacenza 1661-1725) e mette perciò a fuoco lo zio di questi, Giacomo, religioso a Mantova e benefattore del santuario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA