

***Ricordando Norberto Bobbio nell'anno del centenario
e nel quinto anno della morte
di Federico Bobbio***

Rivalta Bormida - 9 gennaio 2009

Norberto Bobbio 100 anni



Italia civile

Vorrei prima di tutto ringraziare tutti i presenti e coloro che mi hanno invitato a intervenire a questa commemorazione in memoria di mio nonno Bindi. Purtroppo non posso essere presente poiché impegnato in un Master in Scienze Olistiche presso lo Schumacher College in Inghilterra, ma ho voluto partecipare ugualmente alla celebrazione preparando un piccolo contributo scritto che mio fratello Simone si è generosamente offerto di leggere.

Lo scorso mese di marzo, impegnato nell'ardua scelta di un argomento per la mia tesi di laurea presso l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ho ritrovato su uno scaffale alto della libreria di casa l'inedito epistolario scritto nel 1964 da mio nonno Norberto e da suo fratello maggiore Antonio. Se l'intento dei due autori era quello di evocare ricordi di infanzia e di gioventù, di riportare alla memoria abitudini passate oltre che tracciare il profilo di un mondo sociale e civile vissuto in prima persona, a più di 40 anni di distanza è possibile trovare, sparsi qui e là nelle lettere, un gran numero di spunti di notevole valore per le scienze gastronomiche, spunti che consentono di ricostruire una piccola fetta di quella che è la storia alimentare del nostro paese. Il brano che segue mi pare esemplificativo dello spirito con cui Antonio Bobbio si accosta alle questioni legate all'alimentazione: è il ricordo del suo ritorno a casa dalla guerra.

Feci l'ultimo tratto di corsa; aprii la porta del giardino che cigolò; girai attorno alla casa, entrai per la porta di servizio e nessuno mi vide; nella camera da pranzo c'erano i bambini; Luciana piccolissima che non conoscevo quasi, che non mi conosceva, disse: "Papà!". E ruppe il silenzio della casa. "Non abbracciatemi, dissi, sono pieno di pulci ed altri insetti; presto portatemi nel bagno che mi spogli!". Carla ancora incredula mi portò di sopra; il giorno prima era giunta la cartolina con l'annuncio del mio viaggio di licenza e non aveva saputo cosa pensare; solo Paolo aveva detto: "Domani arriva Papà". Ed io ero arrivato.

Feci un bagno e poi **mangiammo il risotto rosso**.

Così sono tornato alla vita civile.

Questa lettera fu scritta il 13 settembre 1964: a 20 anni di distanza Antonio Bobbio ricordava il suo avventuroso ed epico ritorno dalla guerra in Montenegro, a cavallo dell'8 settembre. Non è curioso che dopo mesi e mesi di privazioni e di sofferenze, di dolore e di guerra, nella memoria di Antonio, oltre agli affetti (il viso e le espressioni dei figlioletti e della moglie), del suo ritorno a casa sia rimasto impresso proprio questo particolare del "risotto rosso"? Ma d'altronde Antonio era un uomo dalla nota golosità e le lettere sono costellate di citazioni gastronomiche e descrizioni di succulenti cibi consumati a Rivalta e a Torino: dal risotto rosso, appunto, alle raviole alessandrine, dai capponi di Natale alle minestre quotidiane, dai farsoi, ai persi pien.

Tanto Antonio, oramai in pensione, era un grande cultore di tutto ciò che è legato alla sensorialità, il gusto del mangiare ma anche la letteratura, la musica e la poesia, l'arte del raccontare storie ai propri figli e nipoti, la compagnia di amici e parenti, la naturalità della vita e dei sentimenti; quanto Norberto, il filosofo, era distaccato dal cibo, che considerava un aspetto marginale rispetto agli studi e agli impellenti problemi sociali e politici della contemporaneità.

Infatti, a proposito della loro diversa indole rispetto al cibo Antonio dice di sé:

Io stesso sono sempre stato goloso e attento alle cose mangerecce

E racconta invece di Norberto:

forse tu, poco attento alle cose culinarie più non te ne ricordi, nemmeno nel nome.

e anche

infatti, Norberto non ricorda più nulla di questa parte volgare, le paste dolci, del battesimo di Luigi.

Inoltre la diversa attenzione dei due fratelli verso il cibo si può addirittura ritrovare espressa dal loro aspetto esteriore e dalla loro conformazione fisica. Antonio descrive così la differenza di corporatura con Norberto

Fu allora che la Mamma si rese conto della contraddizione che esisteva fra il suo ed il mio aspetto, prosperoso e ben pasciuto, da un lato e quello di Maria e tuo (NORBERTO appunto), magro e apparentemente mal nutrito, dall'altro (tu eri già, come disse poi la Signorina Sibaldi, "tit og!"), così che sembrava che lei ed io mangiassimo tutto a danno degli altri due, sottoposti ad una dieta da Conte Ugolino. Ed è così che, prima di uscire da casa, vi fregava con l'asciugamano ben bene le guance, perché un poco di colore le tingesse.

Ma oltre agli aspetti più intimi della vita e dei ricordi dei due fratelli, la mia tesi di laurea ha acquistato un valore più prettamente scientifico grazie alla sistematica raccolta e indicizzazione di tutte le spigolature di carattere culinario presenti nell'epistolario. Proprio la collezione di queste testimonianze permette di contestualizzare una serie di memorie personali in un'epoca storica ben precisa, gli anni '60, in cui l'alimentazione in Italia si trovò a fronteggiare una vera e propria "rivoluzione industriale". I cambiamenti sociali e culturali introdotti dal boom economico si ripercuotevano anche sulle abitudini a tavola del popolo italiano e in molti casi erano vissuti con un atteggiamento di ostilità prima e di nostalgia in seguito. In questo le lettere dei fratelli Bobbio sono paradigmatiche di un modo di pensare diffuso che sopportava con fastidio l'avvento della produzione alimentare industriale, dei cibi in scatola, l'arrivo di frutta e verdura importate da luoghi lontani e non affatto legate alla stagionalità e la perdita delle ricette tradizionali. Insomma una timida e anacronistica forma borghese di resistenza alla diffusione di costumi e abitudini "moderni" espressa attraverso la descrizione di piatti e ricette quali caffelatte con la focaccia per colazione,

Che allora era buona, bella secca, unta e sottile con qualche vena di pasta abbrunita dal fuoco.

mostarda d'uva

della quale, un certo giorno dell'autunno, bollivano sul camino, alimentato da fascine di pousse, i caudrèn di rame.

"parsent" di maiale composto di un pezzo di filetto per l'arrosto, una fetta di fegato con la "rej", due "broidini" da mangiare subito appena fatti, e due "brodi" maggiori da mangiare fritti.

E ancora il cappono bollito per Natale

Natale era, poi, per casa Bobbio, l'epoca della raccolta; raccolta di capponi e di galline che i devoti scolari portavano in gran copia. Tempi seri e severi quelli, e nessuno pensava che un piccolo dono avrebbe potuto mutare il giudizio del maestro; erano in un certo senso dovuti, come oggi la tredicesima, ben squallido surrogato degli splendidi capponi bianchi e dorati.

la tacchina (o meglio la "bibejna") in gelatina e i banchetti di baci di dama, di amaretti e di torrone nella piazza di Rivalta il giorno di San Domenico.

Anche le descrizioni dei piatti più comuni, attraverso le parole di Antonio, si arricchiscono di profondi significati e attirano l'attenzione del lettore proprio grazie all'analisi sensoriale dettagliata e alla cura con la quale vengono presentati; sempre però con una certa nostalgia per i "bei tempi andati". Questo brano parla delle minestre

Oggi in verità nella rivoluzione della tecnica culinaria, ove si tien conto di calorie, di grassi e proteine, di vitamine ed altre cose ancora, queste minestre sono state le prime a scomparire; quale donna ha più tempo di seguire la lunga cottura necessaria? quale signorinetta, o anche quale "signorinetto", non si sentirebbero gravati nell'agile stomaco da quei pesanti piattoni di minestra, che richiedono un sano sforzo fisico all'aria aperta per essere digeriti? Perciò solo di rado, come un mammoth che sorge dalle ghiacciate lande della Siberia, i cultori della paleontologia culinaria, fra i quali mi annovero, osano chiedere alle proprie mogli, spesso in tono lamentoso: "Fammi per piacere solo per una volta un bel piatto di "ris e fasòrèn!". Ma allora, come è successo a me quest'anno, può accadere che tu scopra che nemmeno i "fasòrèn" di oggi sono più quelli di una volta. Uguali per aspetto, se pure un poco più grandi, quando furono cotti, non avevano fatto il brodo nero e soprattutto non avevano quel caldo ed aspro sapore di selvatico che era loro proprio, così come fagiani e quaglie allevati nelle stie e non all'aria aperta dei boschi e dei campi.

Mi lamentai della cosa con Maria ed ella mi fece pervenire da Rivalta un pacchetto (due minestre in tutto) dei preziosi fagiolini dall'occhio, in tutto simili a quelli che ricordava il mio palato e fu un ritorno alla nostra casa di un tempo, all'arte culinaria della Mamma.

Ovviamente anche il ricordo di un'antica tradizione rivaltese, come la gara delle minestre di ceci, si traduce in una nostalgica critica delle abitudini alimentari contemporanee, ma permette di ricostruire varietà e ricchezze di un piatto così semplice.

A proposito di minestre, vorrei raccontare come una diecina di anni fa a Rivalta fui partecipe, forse per l'ultima volta nella storia del costume, di una gara fra minestre di ceci in casa Caviglia. Eravamo a Rivalta per il giorno dei Morti [...] quella volta trovammo in cucina, allineati presso il camino, una serie di pentolini nei quali alcune delle famiglie amiche (vi erano i "Cônzan", i "Capitalô", la famiglia di "Bernardèn" ed altri ancora che non ricordo) avevano posto un assaggio della loro minestra di ceci perché fosse criticamente giudicato. Disse la Zia Ada che l'usanza risaliva ancora a Nonno Norberto, quando, sul finire del secolo passato, era medico condotto a Rivalta. [...] Avessi visto (e, se c'eri, avrai visto di persona) quanto diverso era lo stile di quelle minestre di ceci; alcune assomigliavano da vicino alla nostra, con i fagioli bianchi aggiunti ai ceci, con il condimento di solo olio e salvia; altre erano di soli ceci, altre ancora non erano zuppe, ma minestre di riso e ceci, le ultime infine (e le cito per ultime perché così furono classificate) erano fatte con il soffritto e la salsa di pomodoro, come una banale minestra di fagioli. Ciascuno di noi, munito di cucchiaino, attinse a piacimento dai vari pentolini, giudicò, ritornò sui suoi giudizi, stimolato da un buon appetito che l'arietta autunnale aveva aguzzato, e (sembrerà sacrilegio) i morti Caviglia si sentirono certo onorati da quella ripetizione di un atto che era stato loro. Poi venne il "boom" economico e incominciammo a mangiare cibi in scatola.

Per finire riporto una bellissima lettera di Antonio Bobbio nella quale si racconta il giorno di San Domenico dell'anno 1964, e la consueta preparazione delle raviole, da parte della cuoca Maria in casa Bobbio. È una descrizione davvero squisita che ben riassume tutte le caratteristiche di una scientifica e approfondita analisi gastronomica

Stamane mi ha tenuto compagnia al risveglio, non il consueto borbottio meccanico del mulino, che è segno di opere feriali, ma il silenzio assoluto del giorno del riposo, comandato da Dio e dai sindacati; poi, sceso in cucina per dare il consueto avvio al caffè che apre la giornata, ho trovato Carla in cortese battaglia con Maria, per le "raviole", che sono in realtà il più importante segno della festa, solennemente santificata. Ed era Carla, la moderna padrona di casa premurosa di alleviare dalle sue fatiche le persone di servizio (ben sapendo per esperienza che ad un certo momento tu le perdi), che sollecitava Maria a lasciar stare, ché tanto eravamo solo noi tre (senza pretese gli uni e l'unico con pretese, l'altro - io - bisognoso di una dieta senza voli pindarici) ed era invece dall'altra parte Maria che affermava che non si era mai visto un San Domenico senza raviole e che il non farle era sacrilegio (non disse così, ma il concetto fu questo). Il mio intervento risolse la disputa: le raviole dovevano farsi ad ogni costo, e poi a Carla, in disparte, filosofeggiando degli usi e costumi che scompaiono, dissi di lasciar fare le raviole sin che Maria si sentiva di farle; che, alla scomparsa di Maria, (il più tardi possibile!), avremmo perduto una delle belle tradizioni famigliari e avremmo ricordato i "ravioli", ma solo con il pensiero, perché, se avessimo voluto mangiarne, avremmo dovuto rifarci con quelli di trattoria che, per quanto buoni, hanno sempre la pasta troppo spessa ed il ripieno che sa di segatura (cioè nessun gusto cattivo, solo una consistenza asciutta ed insapore che ricorda l'arsura di una falegnameria - a Rivalta pensi a quella di Bartomlèn - nella quale l'aria è pregna della polvere asciutta del legno vecchio segato in tavole)

Ma poi con Maria, facendo in separata sede (fuori dagli occhi e dalle nari di Carla) l'assaggio degli agnolotti con il vino, ("ancora in bōj" diceva immancabilmente Papà a questo punto della cerimonia e, nella sua semplicità, o meglio nella sua inesperienza culinaria, non conosceva l'esatto valore della frase che diceva, ma era il padrone e qualcosa ben doveva dire) dunque con Maria abbiamo fatto una dotta critica dei "ravioli d'estate", vale a dire, per la prima volta in vita mia, abbiamo cercato di esprimere i concetti della differenza che esiste fra i ravioli che si mangiano d'inverno, a Carnevale, per esempio, e quelli che si mangiano a questa stagione.

Anzitutto disse Maria che la carne stessa d'estate non è così ricca di sughi naturali sapidi e di sostanze collagene (il termine è ancora una volta mio) che legano così indissolubilmente l'impasto, come la carne che si trova d'inverno: perciò, sempre dice Maria, d'estate non vale la pena di fare stufati ristretti, come primo tempo delle raviole, e conviene accontentarsi di un tipo di raviole meno saporite, quelle estive appunto. E poi d'estate non vi è la salsiccia che insaporisce adeguatamente il ripieno con la carne di maiale e con le droghe che naturalmente condiscono la salsiccia stessa. E poi ancora non vi è l'indivia, verdura indispensabile per ammorbidire e nello stesso tempo rendere l'impasto più leggero: e d'altra parte l'indivia ha un suo gusto leggerissimamente amarognolo, che in qualche modo giova alle raviole. La "vita parallela" delle raviole estive e delle raviole invernali si è conclusa qui: ma, ripensandoci, mi pare che il discorso si potrebbe allargare al confronto fra i ravioli delle diverse famiglie: quelli con l'arrosto invece che con lo stufato (Papà qualche volta vantava gli agnolotti con l'arrosto che si facevano, per esempio, a Racconigi, dal signor Paruccia, alla "Barra di Ferro"; ma era per puro spirito polemico - manifestazione tipicamente da Bobbio), quelli con l'indivia o quelli con il cavolo (orrore!), quelli conditi con la "bagna" stessa dello stufato (gli unici possibili - si facevano a casa nostra!) e quelli con la salsa di pomodoro (per esempio quelli non cattivi di casa Caccia, ma irrimediabilmente guastati dal condimento).

In conclusione a questo mio intervento vorrei rimarcare ancora una volta l'importanza dell'epistolario tra Antonio e Norberto Bobbio soprattutto dal punto di vista dei suoi diversi piani di lettura. Possiamo considerare il grande patrimonio di memoria presente nelle lettere, i numerosi spunti intellettuali che emergono nelle parole di due menti fini e colte, l'importanza storica degli eventi di cui si fa menzione, ma anche il ricco corpo di informazioni di carattere gastronomico, una scienza forse minore, che in maniera probabilmente inconsapevole i due autori hanno saputo trasmettere alla posterità. È su quest'ultimo aspetto che ho voluto concentrare le mie ricerche per consegnare alle lettere ulteriore interesse culturale e per donare ai loro autori l'ennesima dimostrazione di spirito di osservazione e notevolissima lungimiranza. Se pensiamo che i temi sollevati nelle spigolature, scritte negli anni '60, spaziano dalla dignità culturale e scientifica del cibo, all'importanza della conservazione di tradizioni e abitudini gastronomiche, fino al valore intellettuale degli aspetti sensoriali dell'alimentazione, questioni divenute argomento di ricerca e di discussione e dibattito pubblico oggi, a 40 anni di distanza, non possiamo che rimanere ancora una volta affascinati dalla lucida sensibilità di due uomini di cui non si finisce di scoprire nuovi aspetti nascosti.

Grazie!



Data di pubblicazione
04/03/2009