

IL CIBO: DALLA PESTE DEL '600 AL DOMINIO SABAUDO

# Quando, a tavola, la gente si accontentava del 'paniccio'

## Ma i ricchi facevano la colazione 'tarda' con 'ova' e biscottini

di Gianfranco Quaglia\*

La "colazione tarda", forse corrispondente a quella che oggi si chiamerebbe "brunch", veniva servita a base di "mostazzini, navette, ova fresche, biscottini da Novara". E' il 7 maggio 1649, questo il menù preparato dal prete Bartolomeo Faleone per la visita a Borgomanero del vescovo Antonio Torriani, il cui casato era originario di Borgolavezzaro.

Lo ricorda Giancarlo Andenna nel capitolo "Novara: dalla peste del 1630 al dominio sabauda. Una crescita lenta. Storia e usi alimentari con i governi di Spagna, Austria e Savoia".

Erano tempi in cui "il desinare era stato ritardato nel ceto aristocratico anche sino alle tre del pomeriggio" scrive Nicomede Bianchi nella "Storia della monarchia piemontese". E per le classi meno abbienti? Non era questione di orari, bensì di scelte gastronomiche, quasi sempre al ribasso e imposte da ristrettezza e disponibilità. Così i contadini novaresi si accontentavano del "paniccio", condito con fagioli, piatto antesignano della più nota "paniscia". Il cibo dei poveri era meglio di quello dei ricchi? La domanda, rilanciata ancora ai giorni nostri, meriterebbe una risposta articolata.

Ma sicuramente approfondita è l'analisi di "Agricoltura, cultura e tradizioni alimentari nel XVII e XVIII secolo nel Novarese". Il sottotitolo di "Novara e la sua terra", un poderoso volume dato alle stampe dalla delegazione di Novara dell'Accademia italiana della cucina, guidata da Piero Spaini. Un viaggio nel settan-

tesimo dell'Accademia, con contributi prestigiosi di Giancarlo Andenna, Remigio Bazzano, Susanna Borlandelli, Elisabetta Cocito, Flavio Dusio, Giampietro Morreale e lo stesso Spaini.

E una cura per l'iconografia, impreziosita da riproduzioni di stampe d'epoca, oltre a opere pittoriche il cui soggetto principe è il cibo con la tavola, l'arredo, i commensali. Insomma uno spaccato di vita che incrocia usi, costumi, l'economia e la storia di un territorio che ha conosciuto più influenze culturali nel periodo scandagliato. Gli autori ci conducono a tavola, per scoprire le proposte culinarie dell'epoca (alcune delle quali sono arrivate sino a noi, se pure modificate), ma al tempo stesso ci offrono un quadro esauriente delle condizioni economiche della popolazione. Così, mentre i banchetti si aprivano quasi sempre con "lengue salate" e "tettarine salate", in un crescendo di capretti, vitello, "picchioni", "polastri, perniconi e quaglie" sino alle "robbole di Gagliate", più misere erano le condizioni del contado. E persino della città di Novara, che nel sedicesimo secolo soffriva di una situazione igienico-sanitaria pessima. "Abitare a Novara -scrive Andenna- equivaleva a una morte certa, la falda era stata inquinata, solo l'acqua bollita poteva salvare le persone, l'altra alternativa era data dall'uso del vino come bevanda quotidiana. Non avendo cultura del the, per i novaresi restavano poche scelte...". E c'era il problema della risaia portatrice di malaria, tanto che i governatori spagnoli dovettero fissare distanze da centro abitato. In tale contesto il

cibo contadino era costituito da polenta, segala, legumi, castagne. Se nella cucina di un contadino bolliva un pollo, era segno che lo si aveva creduto indegno di essere portato al mercato...".

**A tavola con gli apostoli**

Non c'erano gli "spadellatori" televisivi e neppure gli "show cooking", tuttavia il cibo anche allora era simbolo di aggregazione sociale e convivialità. Esaltato nell'arte pittorica. Ne parla Susanna Borlandelli proponendo tracce di abitudini alimentari nelle iconografie. Siamo nello spazio temporale che va dall'episcopato di Carlo Bescape all'inizio della Rivoluzione francese. Molte delle opere riprodotte arrivano dalle Civiche Raccolte del Castello Sforzesco di Milano (ad esempio la Macelleria), ma qualcuna anche da palazzo Bellini di Novara (collezione Banco BPM), come "Il figliol prodigo che dissipa i suoi beni".

Nel volume attenzione importante è riservata alle rappresentazioni dell'Ultima Cena. Al Sacro Monte o in Santa Maria delle Grazie di Varallo Sesia; oppure nella Cattedrale di Novara e in Santa Maria della Passione a Milano. L'autore è Gaudenzio Ferrari che declina il "mistero" in più versioni dal punto di vista della proposta gastronomica. Ancora: particolare nella parrocchiale di San Pietro a Gattinara, autore un pittore lombardo. A seguire: Raffaele Crespi nella parrocchiale di Cerano; Francesco Paggi a Varzo; Antonio Antonietti a Baceno. E' un trionfo di tavole imbandite, con il cibo che diventa protagonista o quantomeno suscita interesse e curiosità, lonta-



LA CUCINIERA DI PIETER AERTSEN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

no dagli stereotipi di sobrietà dell'Ultima Cena tramandata dai Vangeli.

### La modernità nel piatto

Arte e ricerca ci restituiscono un racconto del "come eravamo" e come erano i nostri avi: nature morte con carne o con biscotti, frutta e fiori. Socializzare, ieri come oggi, era importante. Se avveniva davanti a una tavola imbandita e apparecchiata, La cosiddetta "mise en place", tanto meglio. Nel capitolo "modernità a tavola" Giampietro Morreale ci racconta di memorabili e curatissimi pranzi del fittavolo di Tornaco per gli amministratori del Collegio Caccia di Novara, dove la carne era l'alimento più importante e il consumo pro capite di pane stabilito in 690 grammi giornalieri. Si era già affermato l'uso dei "primi" e il risotto veniva preparato due-tre volte la settimana, con una "minella" (due Kg) di riso bianco; frequente la coincidenza con l'acquisto di zafferano, una libbra di cipolle, mezza di burro e 4 onces di formaggio grattugiato. "Era dunque noto quello che oggi si chiama risotto alla milanese" annota l'autore. Eravamo già proiettati ai tempi moderni e l'influenza lombarda aveva valicato il Ticino, competendo con la "paniscia"?

\* Direttore  
di Agromagazine  
[www.agromagazine.it](http://www.agromagazine.it)

venerdì 3 novembre 2023



A SINISTRA, L'ULTIMA CENA AL SACRO MONTE DI VARALLO E, A DESTRA, QUELLA RAPPRESENTATA NEL DUOMO DI NOVARA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218