

Sulla strada

Emilia e Romagna unite dal cappone

MASSIMO MONTANARI

Il viaggio nella grassa Emilia, patria di carni squisite e di celebrati salumi, mi piace farlo in compagnia di Ortensio Lando, medico e letterato milanese, che nel 1548 pubblicò un singolare *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*, raccontando il nostro Paese da un punto di vista gastronomico: come attraversarlo, e conoscerlo, da sud a nord, fermandosi di città in città ad assaggiare le migliori specialità alimentari che i vari mercati potevano offrire. A Bologna, raccomandò di non tralasciare per nulla al mondo i meravigliosi «salcicciotti», «i migliori che mai si mangiassero», buoni crudi, buoni cotti, buoni in qualsiasi momento della giornata: «a tutte l'ore ne aguzzano l'appetito» e fanno apparire il vino saporitissimo, «ancora che svanito e scapito molto sia». Lando — a cui piaceva «portarne sempre nella saccoccia» — rivolge un grato pensiero a chi seppe inventarli: «benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani».

La grassa Bologna fu celebrata, nei secoli, anche per l'abbondanza di grano, di verdura, di frutta: l'uva e le olive delle sue campagne, gli enormi cardi e i finocchi dolcissimi facevano mostra di sé sui banchi del mercato e stupivano i viaggiatori. Ma erano soprattutto le carni a essere celebrate. Giusto al confine fra l'Emilia del maiale e la Romagna della pecora, Bologna sembrava sintetizzare la ricca cultura gastronomica di questa regione, le sue antiche e differenziate vocazioni produttive. All'avvicinarsi del Natale, però, queste differenze sfumavano: il predominio del maiale e della pecora lasciava il posto ad altri animali, ad altre carni. Attorno ai grandi bolliti di manzo tutti si stringevano, mentre in pentola bolliva il cappone, «quel rimminchionito animale» (come lo definirà Pellegrino Artusi) «che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini».

La grassa Bologna fu celebrata, nei secoli, anche per l'abbondanza di grano,

no, di verdura, di frutta: l'uva e le olive delle sue campagne, gli enormi cardi e i finocchi dolcissimi facevano mostra di sé sui banchi del mercato e stupivano i viaggiatori. Ma erano soprattutto le carni a essere celebrate. Giusto al confine fra l'Emilia del maiale e la Romagna della pecora, Bologna sembrava sintetizzare la ricca cultura gastronomica di questa regione, le sue antiche e differenziate vocazioni produttive. All'avvicinarsi del Natale, però, queste differenze sfumavano: il predominio del maiale e della pecora lasciava il posto ad altri animali, ad altre carni. Attorno ai grandi bolliti di manzo tutti si stringevano, mentre in pentola bolliva il cappone, «quel rimminchionito animale» (come lo definirà Pellegrino Artusi) «che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

