

Forlimpopoli, 11 ottobre 2014

Conferimento del *Premio Artusi* a Enzo Bianchi

Padre Enzo Bianchi (Premio Artusi 2014):

Innanzitutto sento il dovere di ringraziare per questo premio che mi è stato dato. L'ho accettato dopo un momento di incredulità, l'ho accettato anche con gioia, e quindi voglio ringraziare quelli che me lo hanno assegnato e inoltre il sindaco di Forlimpopoli e il Presidente di Casa Artusi, ex sindaco di Cesena, per l'accoglienza che oggi mi hanno riservato e per la condivisione della tavola in questa Casa Artusi. Sono molto contento di essere qui, ve lo dico francamente, e di essere in mezzo a voi per parlare proprio di cibo.

Permettetemi di riandare proprio alle parole con cui il prof. Massimo Montanari ha aperto questo dialogo, quelle parole che mi impressionavano da piccolo ogni volta che io entravo in casa mia. Per un momento permettete che parli di me, altrimenti non si capirebbe da dove nasce questa mia passione per l'arte della tavola. Vengo da una famiglia poverissima del Monferrato. Mio padre faceva lo stagnino, stagnava le pentole di rame, e solo quando io ero ormai adolescente mutò il suo mestiere in quello di idraulico, più redditizio. Ma fino all'epoca della mia giovinezza sono cresciuto in questa famiglia povera, poverissima. Mia madre era una maestra che non ha mai esercitato il suo mestiere, perché è sempre stata malata di cuore, finché è morta nel 1951, quando io avevo 8 anni per un semplice mal di cuore, la stenosi mitralica. Subito dopo, la medicina ha cominciato a curare questa malattia, e lei potrebbe essere ancora viva, come lo è una sua coetanea, affetta dallo stesso male, che vive ancora nel mio paese di origine.

Nella mia famiglia, pur così povera, indubbiamente c'era una grande attenzione al cibo. Mia nonna materna era una cuoca francese che venne in Monferrato a sposare un panettiere, il panettiere di Montabone, un paese vicino al mio. Avevo quindi un nonno panettiere e una nonna cuoca francese. Mia madre, nonostante i limiti dovuti alla malattia, aveva la stessa passione. È significativo che sulla tavola di casa, l'unica stanza che si affacciava sulla strada del paese in cui si viveva (poi c'erano semplicemente delle stanze da letto, nient'altro), su un tavolo di quelli belli, di quelli seri – che, ahimè, vidi più tardi essere mutato in un tavolo di formica azzurrina; vi ricordate quando negli anni '60 arrivò la terribile formica azzurrina? –; bene, sopra quel bellissimo tavolo di legno mia madre teneva sempre una bottiglia di vino, una grande forma di pane, una bottiglia più piccola di olio e un salino. Il tutto era ricoperto da un panno, da una piccola tovaglia ricamata da lei a punto croce, sulla quale era scritto: “L'olio, il pane, il vino e il sale ci trasmettano siano lezione e consolazione”. Vedete, già quello era un magistero. Ogni mattina mia madre rinnovava il pane, che era il pane del giorno prima (da cui il proverbio “Il pane di ieri è buono domani”), una micca di pane monferrino. Così, a chiunque arrivava in casa si poteva offrire un po' di pane, dell'olio, un po' di sale, se lo voleva aggiungere, e un bicchiere di vino. Permettetemi di dire che questa era la cosa centrale all'interno di quella stanza. Chiunque entrava la vedeva, e mi ricordo quante volte chiedevano a mia madre: “Chi ha ricamato questa tovaglia e perché queste parole, secondo cui olio, pane, vino e sale devono trasmettere lezione e consolazione?”.

Mia nonna, la cuoca francese, che veniva ogni tanto, soprattutto negli ultimi tempi di mia madre, quando lei ormai non si alzava più dal letto, dovette dunque insegnare a me a fare da mangiare. Avevo infatti 8 anni ma, morta mia madre, restavamo solo io e mio padre; e mio padre, facendo lo stagnino e andando sovente a mettere le tubature dei tetti per l'acqua piovana, tornava a casa tardi. Quindi io a 8 anni ho dovuto imparare a preparare da mangiare per me e mio padre, non c'era altra possibilità. E per 4 anni, finché mio padre non si è risposato, al ritorno da scuola ho dovuto preparare da mangiare per me e per lui, quando rientrava dal lavoro. È lì che ho cominciato, con l'eredità del rispetto del cibo e delle cose, ad avere un rapporto altro, diverso da quello che normalmente vedevo vissuto da altre famiglie.

Lì io ho avuto davvero una scuola di vita, unitamente a due altri, se volete, comandamenti che mi dava mio padre. Non era cristiano, era un socialista, un socialista di quelli che i preti non li amavano proprio, pur essendo amico del parroco (ma vi racconterò poi il suo contenzioso sul cibo con il prete, perché è una delle cose tra le più divertenti che ricordo). Mio padre, dunque, mi diceva: “Fa' la fame, ma compra libri e gira il

mondo”; e poi: “Anche se domani sarai solo, preparati sempre la tavola. Non osare mai mangiare senza avere preparato la tavola ed esserti seduto a tavola, perché altrimenti – ve lo devo dire come lo diceva lui in piemontese – diventerai una *lingera*”. Le *lingere* erano quei mendicanti che un tempo andavano in giro per i paesi, e forse si chiamavano così perché vendevano della *lingerie* francese. Un barbone, si direbbe oggi. Questi barboni arrivavano sovente nel mio paese, bussavano alla mia casa che era la più visibile, di fronte alla chiesa. Erano i girovaghi, e voi sapete che dopo la guerra ce n'erano di tanti tipi: venivano e chiedevano la carità, e normalmente dalle case davano loro in un pentolino, quasi tenuto apposta, qualcosa da mangiare, ed essi restavano sugli scalini a mangiare. Ebbene, mio padre mi disse: “Ti maledirò dalla tomba se tu, quando arriverà un mendicante, non lo farai sedere a tavola con te e oserai invece dargli da mangiare facendolo restare sulla porta”. E ogni volta che passava un mendicante, mi ricordo il mendicante, io e mio padre di fronte, ma alla tavola, e mia madre che non sempre riusciva a stare a tavola, come era abituale per le donne di allora, le quali servivano in tavola e stavano ai fornelli. Questo – come capite – mi ha insegnato la dignità della tavola e la condivisione della tavola. Che non avvenga mai che io possa mangiare qualcosa e, se c'è qualcuno, prossimo, vicino, non lo debba condividere con me.

Ecco questi “comandamenti” sono entrati dentro di me, nelle mie fibre. Poi, certo, andando all'università ho dovuto per 4 anni preparare da mangiare per me e per i miei amici. Poi, negli anni in cui sono stato a Bose da solo, ho dovuto di nuovo farmi da mangiare; i primi anni ho dovuto fare il cuoco della comunità e dei pochi ospiti. Insomma, non faccio teoria sulla tavola, è qualcosa che ho profondamente vissuto e vivo. Anche oggi – lo confesso con molta tranquillità – forse la cosa che meglio so fare nella vita è preparare da mangiare. Ne sono abbastanza convinto, e me lo dicono soprattutto coloro ai quali posso fare da mangiare, gli amici, perché faccio da mangiare veramente bene. Certo, faccio una cucina di casa, non avrei mai la capacità di fare qualcosa perché è alla moda o perché trovo una ricetta da qualche parte, se non quelle ricette che eventualmente appartengono alla mia tradizione. Di conseguenza, so fare alcuni piatti francesi proprio dovuti a mia nonna, tra quelli che richiedono anche una certa esperienza, una certa arte. Auguro a tutti di poter mangiare un giorno un *coq au vin à la bourguignonne* o un *poulet bressan à la crème*, crema di *morilles* (in italiano “spugnole”). Amo fare da mangiare, sia perché rifletto sul cibo, sia perché credo che sia la maniera più semplice per dire a qualcuno: “Ti voglio bene”. Se io voglio bene a qualcuno, gli faccio da mangiare, e siccome voglio che viva bene gli faccio da mangiare bene. Non saprei fare da mangiare bene per una persona che non mi è simpatica. Esattamente come avviene nelle famiglie, credo che ne abbiate l'esperienza: quando uno porta a casa un amico che alla moglie non sta simpatico, quella sera normalmente i cibi sono un disastro! Noi umani, infatti, investiamo molto nel fare da mangiare. Se uno ci crede – se invece lo fa per fornire al corpo del “carburante”, è un'altra cosa... –, se uno crede all'arte del fare da mangiare, crede di conseguenza all'arte della conoscenza di ciò che trasforma in cibo e crede soprattutto all'arte della tavola.

Ieri sera ho letto alcuni capitoli dell'ultimo libro del prof. Montanari (*I racconti della tavola*, Laterza 2014) e ho visto l'attenzione da lui riservata ai monaci. Certo, la vita monastica mi ha fatto riflettere molto sul cibo, perché noi monaci siamo molto attenti a ciò che mangiamo. Soprattutto ci sono due punti che si ritrovano nelle varie regole monastiche, oltre al non sprecare il cibo, al raccoglierne (*colligere*) anche i più piccoli frammenti: la veridicità dei prodotti e la misura. I capitoli 39 e 40 della *Regola di Benedetto* si intitolano significativamente “*De mensura cibis*” e “*De mensura potus*”, “La misura del mangiare e del bere”, perché la vera arte è quella di mangiare e bere con misura, oltre che di mangiare e bere prodotti di qualità. Misura e qualità: attorno a questi due cardini, c'è poi tutta l'arte di chi dà da mangiare. Noi monaci siamo molto attenti al cibo, e posso dirvi in confidenza che tutti quelli che vengono a Bose sono molto stupiti dalla qualità del nostro cibo. Penso anche che qualche non credente venga più per mangiare che per ragioni spirituali! Tutta la verdura è prodotta da noi; quasi tutti i frutti, a parte gli agrumi, sono prodotti da noi; siamo molto attenti a produrre questi cibi rispettando l'ambiente, rispettando la natura (senza cedere a ideologie!); e poi cerchiamo che il cibo preparato sia di qualità. Posso anche dirvi che ai novizi sovente impartisco lezioni di cucina, perché quelli che si affacciano oggi alla vita monastica, se c'è una cosa che non sanno fare è proprio la cucina... Non sanno usare le erbe aromatiche: per loro mettere il rosmarino, il prezzemolo o l'alloro è la stessa cosa; pensano che un'erba aromatica vada bene su tutto... Bisogna invece insegnare a i giovani a discernere le differenze, insegnare loro una cultura, insegnare loro come si possono preparare dei piatti semplici, ma che siano davvero nutrienti e di qualità.

Ma la cosa su cui più di tutte ci terrei a insistere è l'arte della tavola. Mi chiederete: “Ma perché voi monaci fate tanta attenzione alla tavola?”. Facciamo talmente tanta attenzione alla tavola, che alcuni pasti li prendiamo in silenzio. In molti pensano che questa scelta sia dovuta a motivi ascetici. No, non è assolutamente

per ascesi, ma è una propedeutica al mangiare bene. Il riflettere su cosa si mangia, il porre una giusta distanza tra sé e il cibo, l'arrivare a chiedersi da dove viene un determinato cibo, che significato ha, è di un'importanza fondamentale. Mangiare in silenzio consente anche di prepararsi alla conversazione, cioè a quella relazione in cui, come si mangia la stessa cosa insieme, così si comunica e si parla: il boccone che si mangia dà il ritmo alla parola e la parola dà il ritmo al boccone, perché "non si parla con la bocca piena", ma non si deve neanche mangiare in continuazione, senza che il mangiare sia ritmato dagli sguardi, dal vedere l'altro, dal comunicare con lui. Noi siamo diventati veramente umani il giorno in cui, rispetto ai nostri antenati, abbiamo deciso di non mangiare ciascuno in un angolo l'animale cacciato, ma di mettere una pietra in mezzo, la tavola, di aspettarci e di prendere insieme il cibo da quella tavola. Lì è nata la conversazione, lì è nato il linguaggio, ci dicono gli antropologi. Noi abbiamo imparato a parlare a tavola, e anche i criteri morali ed etici, buono e cattivo, il germe di tutto questo è nato a tavola. Anzi è nato addirittura dal modo in cui, da bambini piccoli, abbiamo detto "buono" o "cattivo" di un cibo che assaggiavamo. Più tardi diventeranno categorie morali, ma tutto nasce lì...

La tavola è dunque il luogo in cui ci umanizziamo, non c'è un altro luogo che umanizzi come la tavola: ve lo dico da uomo e da cristiano. Molti cristiani forse non sanno (ma non ne hanno colpa!) che la loro vera cattedra magisteriale è una tavola, la tavola eucaristica. L'eucaristia è spesso ridotta a un atto di devozione o di "consumismo spirituale", ma essa – pane e vino – è davvero una cattedra di umanizzazione. Pensate solo a questo: quando prendete in mano il pane, prendete qualcosa di cui avete bisogno, senza pane non si vive. Chi non ha pane va verso la morte, perché il pane rappresenta il cibo di cui abbiamo bisogno. Il pane ha un significato che va oltre il pane di frumento o di altri cereali, non a caso pensate a quante parole ha dato origine. Ve ne ricordo solo una: "compagno" è quello che mangia il pane con me (*cum panis*). Il pane rappresenta il bisogno. Ma nell'eucaristia accanto al pane c'è una cosa di cui non abbiamo assolutamente bisogno, senza la quale si può benissimo vivere: il vino. Il vino non è assolutamente necessario, ci sono molti astemi che stanno benissimo, e non tutte le culture lo conoscono; eppure è il vino della gratuità e, quando si vuole far festa, quando si vuole celebrare l'amore, si ricorre al vino, non se ne può fare a meno.

Il pane della necessità, il vino della gratuità: tutto questo è sulla tavola, sulla nostra tavola; non avventuriamoci questa sera sulle tavole delle altre culture, sulle quali ci sarebbero molte cose da dire, ma prenderemmo una strada diversa, perché vi si intersecano culture, spiritualità, religioni e poi altre aree, altri prodotti, altri semi, altri frutti... No, pensiamo soltanto alla nostra tavola, a quello che un tempo era il luogo di massima socializzazione. Oggi invece rischia di essere il luogo di massima estraneità, o addirittura in certe case le tavole non esistono più. Che tristezza provo quando visito certe famiglie; mi aspetterei un grande tavolo, e invece trovo un piccolo tavolinetto... Capisco le esigenze dello spazio, negli appartamenti sempre più piccoli, ma che tristezza queste tavole a cui non si può invitare più nessuno... Anzi, ormai siamo arrivati al punto che invitiamo gli amici al ristorante: che vergogna, che vergogna! Lo si può fare per esaltare l'arte del cibo, se uno è incompetente, ma per fare festa lo si deve invitare alla nostra tavola! Alla tavola tutti hanno gli stessi diritti. La tavola era l'unico luogo in cui una volta tutti potevano intervenire per parlare, per dire qualcosa, era il luogo dello scambio, della relazione. Adesso, quando qualche mio amico mi invita a tavola a casa sua, di solito non accetto, vi dico la verità. Sapete perché? Perché mi prende una sorta di desolazione. Arrivo all'ora del pasto, e nel frattempo un figlio esce perché deve andare in palestra, un altro perché deve fare footing, un altro ancora è da un'altra parte. Mi sembra di mangiare con dei rimasugli di famiglia... Capisco che noi abbiamo organizzato la vita così e che non c'è più tempo per stare insieme, ma questa è barbara, perché se c'è un luogo in cui anche i bambini possono parlare e anche i genitori sono disposti ad ascoltarli, è proprio la tavola. Insomma, ci sono poi la gastronomia, l'arte della cucina, ma tutto nasce e dipende dalla tavola.

Noi monaci prestiamo molta attenzione alla tavola. Se voi vedeste come mangiamo, di primo acchito restereste spaventati! Entriamo nel refettorio in silenzio, stiamo tutti in piedi attorno a una tavola, normalmente a forma di ferro cavallo, spesso aspettiamo qualche minuto che dalla cucina arrivi chi porta il cibo in tavola. E già questo ci aiuta a una dimensione di calma, a non abbuffarci, a non finire per passare all'atto del mangiare senza riflessione, senza coscienza. Poi c'è qualcuno che ci serve o ci serviamo a vicenda, passandoci il primo piatto, e normalmente durante il primo c'è molto silenzio. Questo perché i monaci hanno capito che l'appetito è molto mescolato alla violenza. Quando ero piccolo – l'ho già detto prima ai giornalisti ma ve lo ripeto – il padre che tornava a casa alla sera si comportava come i cani che devono segnare il territorio (e lo fanno alzando la zampa...). Rientrava per riprendere il possesso della casa e cominciava a dire qualcosa contro la moglie, sempre a proposito di difetti del cibo servito in tavola; poi se la pigliava con i figli che non avevano studiato, che comunque avevano fatto qualcosa di male; poi, una volta mangiato il primo e

bevuti due bicchieri di vino, sedata la fame con gli sbuffi di violenza inerenti, il pasto scivolava via tranquillo. I monaci prendono il primo piatto in silenzio perché sanno quante malignità verrebbero fuori, quanti nervosismi salirebbero dal loro intimo, anche inconsulti. Si vede con la coda dell'occhio uno che apre la scatoletta delle medicine, e si pensa: "Quello ne ha sempre una!". Poi si sente quello che comincia a tossire. Insomma, mi avete capito, non serve che continui... Con il silenzio a poco a poco si riesce a fare del pasto un luogo in cui ci si accetta più facilmente.

Poi, certo, all'inizio e alla fine del pasto noi ringraziamo il Signore. È un ringraziamento al Signore nella fede, ma io direi anche un ringraziamento alla terra. Sto finendo di scrivere un piccolo libro che si intitolerà *Nella natura delle cose*, e al suo interno ricordo con forza il dovere, quasi un comandamento: "Amerai la terra come te stesso". Non si ama solo Dio e il prossimo come se stessi, ma io ho imparato ad amare la terra come me stesso; e adesso che ho 71 anni e che devo imparare l'arte di lasciare la presa continuando ad amare la terra, il che non è facile, sento questo dovere di amare la terra. La terra è più che una madre, e amare la terra significa amare i suoi prodotti, significa trattarli bene, significa rispettarli: uno che non fa bene da mangiare, tratta male la terra e compie dei peccati, anche se la chiesa non chiede la confessione per tali peccati e magari la richiede per altre cose meno importanti... Se infatti uno non è capace di rispettare i prodotti della terra, non è capace neppure di rispettare gli altri nella vita. La vita è molto difficile, la vita è molto difficile, e allora ecco la necessità di questa attitudine al rispetto, alla conoscenza, a chiederci da dove veniamo, da dove viene ciò che mangiamo.

Oggi, nel pranzare qui a Casa Artusi, aprendo il menù ho visto segnalato "acciughe del Cantabrico con formaggio squacquerone". Le acciughe del Cantabrico provengono dal mare sopra La Coruña in Spagna; sono delle acciughe molto gustose, si possono mangiare raramente perché costano tanto e noi monaci non ce le possiamo permettere, ma qualche volta capita. Ebbene, l'abbinamento con lo squacquerone è una cosa straordinaria! Mentre mangiavo questo piatto, oggi pensavo al rispetto per quei pescatori che nella zona di La Coruña pescano queste alici, poi le mettono sotto sale... ed esse arrivano fino a noi. Pensavo anche a come nel Monferrato le acciughe dalla Liguria giungevano da noi ogni venerdì. Passavano questi venditori che gridavano: "Donne, donne, acciughe belle, acciughe belle!"; ogni donna andava con un pintone di Barbera e ogni pintone corrispondeva a un kg di acciughe. Ecco l'importanza di sapere la provenienza del cibo, di pensare a quanti vi hanno collaborato, di capire che il cibo è sempre natura e cultura (pensate solo alla vostra piadina...).

Davvero, c'è sempre da stupirsi, c'è un rispetto, c'è un decalogo che scatta in noi. E ciò fa sì che tutto questo noi vogliamo dividerlo, perché da soli niente ci fa felici, niente, niente! Io da solo non sono capace di nulla... Vi faccio un'ultima confidenza. Sono un monaco, e alla sera per me e per i miei fratelli e sorelle alle 20 suona la campana del silenzio: ognuno si ritira in cella, luogo personalissimo e inviolabile, e fino alle 6 del mattino non ne esce. Ma la notte è lunga; io ho sempre dormito poco e adesso che sono anziano dormo ancora meno. Allora che cosa faccio la sera? Leggo, penso, prego, ma poi sono abitato da tante amicizie. E allora spesso d'inverno metto in un bicchierino due dita di Barolo Chinato, convoco i miei amici lontani o anche morti e brindo con loro. Loro non ci sono fisicamente, ma io non riesco a bere mezzo bicchiere di Barolo Chinato senza dedicarlo a un amico o a un'amica. Perché nella vita o siamo insieme, o le cose sono condivise, oppure non ci sono nessuna gioia e nessuna speranza.

Massimo Montanari (Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi):

Vedo che Enzo Bianchi non ha bisogno di nessuno stimolo da parte mia, va avanti come un treno...

Io però gli ricordo che ha promesso di raccontarci il contenzioso che c'era tra suo padre e il parroco. Poi ho un mio pensiero personale che vorrei esporgli. Evidentemente la cultura monastica, di cui Enzo Bianchi è espressione è una cultura conviviale, è una cultura di attenzione al cibo, è una cultura che ama l'arte della cucina come strumento di regola, come strumento di rispetto, con tutto quello che si è detto.

Ebbene, vorrei capire come si pone questo tipo di cultura, che è una cultura dei monaci oggi ma che è esistita anche in passato, con quell'altro versante della cultura monastica che era così spaventata dal pensiero del cibo. Prima Enzo Bianchi alludeva, parlando del pane e del vino, al bisogno e alla gratuità, proviamo a usare altri due termini: bisogno e piacere. Ci sono state culture, non solo nel medioevo ma anche dopo, molto spaventate dal piacere del corpo e da questo tema del bisogno di penitenza, tema molto presente nella tradizione monastica. Vorrei dunque un suo pensiero sulla contraddizione, apparente o reale, tra queste vie. E poi, ripeto, mi piacerebbe ci parlasse di quel contenzioso.

Padre Enzo Bianchi (Premio Artusi 2014):

Partiamo da quest'ultima cosa, in modo da rendere leggero ciò che dirò dopo.

Vi dicevo che mio padre era socialista, anticlericale. È significativo che mia madre mi abbia battezzato di notte, mentre lui era a fare il partigiano, con il nome di Giovanni. Quando è ritornato a casa, si è arrabbiato perché mi era stato messo il nome di un santo, e mi ha iscritto in municipio con il nome di Enzo. Per cui io per lo stato sono Enzo e per la chiesa sono Giovanni: per questo non mi sono sposato, altrimenti andavo contro il concordato.

Comunque mio padre era amico del parroco, sebbene quest'ultimo fosse un uomo fortemente anti-comunista. Ma siccome abitavano l'uno di fronte all'altro, tra i due c'era molta simpatia. Il parroco però la domenica mattina, al momento della cosiddetta "messa grande", doveva uscire dalla chiesa e dire a mio padre: "Per favore, vada in casa e lasci venire gli uomini in chiesa!", perché se no tutti stavano intorno a lui e non entravano in chiesa. Il contenzioso fu questo. Negli anni '60 arrivò il consumismo, e allora i preti si arrabbiarono, dicendo che così non si faceva più digiuno. Mio padre allora rispose al parroco: "Ma mi dica: un tempo, quando voi mangiavate il cappone era provvidenza; adesso che lo mangiamo noi è consumismo!".

Ma proprio da questo episodio simpatico si può partire per rispondere alla domanda molto seria posta dal prof. Montanari. Non voglio farvi una lezione e spero di essere semplice. Voi sapete che il mondo ebraico, in cui viveva Gesù, era un mondo in cui, strettamente legato alla fede in Dio, a questa fiducia totale in lui, c'era un grande amore per la vita, per la terra. Nella Bibbia non trovate molta ascesi, non trovate molta mortificazione; trovate piuttosto un canto a tutte le creature, perché il piacere non è assolutamente visto come un peccato o con diffidenza. Ma, ahimè!, oggi possiamo dire – e non è un parere mio, ma degli storici del cristianesimo – che quando il cristianesimo, soprattutto nel III-IV secolo, ha incontrato il mondo greco, inculturandosi con la filosofia stoica e cinica, ha assunto molti degli atteggiamenti di questa filosofia, tra cui la diffidenza verso il piacere e una disciplina, un'ascesi, spinta indubbiamente fino ai limiti della follia. E l'artefice di ciò è stato in gran parte il monachesimo. Pensate che nel IV secolo ci furono dei monaci che addirittura decisero di vivere su una colonna (i cosiddetti stiliti). Rimanevano tutta la vita su una colonna, calando giù un cestino in cui i passanti potessero mettergli da mangiare; ma facevano soprattutto digiuno. Alcuni si legavano per non cadere nel sonno da questa colonna, altri si esercitavano a non dormire mai, a stare sempre in piedi giorno e notte. Qualche volta mi è capitato di vedere alcuni monaci etiopici che ancora oggi hanno un bastone che arriva all'altezza del mento: è il bastone a cui ci si appoggiava e ci si appoggia per restare sempre svegli, in piedi notte e giorno in chiesa. Erano forme di un tale radicalismo che la chiesa in seguito le ha condannate. Normalmente non lo si sa, ma – ripeto – la chiesa ha condannato queste tendenze encratiche, perché negavano la bontà della creazione, delle realtà create, considerandole tutte solo sotto il dominio del male.

Ora, se è vero che tali eccessi sono stati condannati, è altrettanto vero che fin dai tempi antichi si è sviluppata nell'ascesi cristiana una diffidenza enorme per tutto ciò che riguarda il piacere. Dobbiamo essere seri e onesti: chi di questo ha patito di più sono state le donne, che sono state molte volte demonizzate, proprio perché rappresentavano per gli uomini anche un ideale di piacere. Non dimenticate che questa negazione è arrivata fino all'imposizione del velo. Oggi ce la prendiamo con i musulmani, ma vergogniamoci! Abbiamo dimenticato che il velo alle suore di clausura è stato tolto nel 1986; se prima andavate a trovare le suore di clausura, apparivano dietro un velo, un "burqa" ben più spesso di quello delle donne musulmane. Ma allora non gridavamo che questa era un'offesa alla dignità della donna; anzi, le consideravamo le donne per eccellenza, vergini e sante... Pensate anche che fino a 30 anni fa alle suore veniva imposto un nome maschile e venivano dati loro degli "armamentari" perché non apparissero i segni della femminilità. Era un cultura dualista: ciò che è materiale è peccato, ciò che è spirituale invece è buono.

Diciamo la verità: la causa principale di questo sono stati i monaci, quindi io me ne assumo la colpa, in una solidarietà di peccato. Devo però dire che in questo modo di pensare c'era anche un'istanza buona. Quale? Quella di comprendere che un uomo e una donna non devono essere in nessun caso dominati dalle pulsioni e dagli stimoli. Tale opera di umanizzazione ha certamente condotto a dei risultati patologici e a delle deviazioni, ma l'obiettivo era di comprendere che siamo talmente umani da poter dominare pulsioni e istinti, dunque da reprimere la bestia che è in noi. Eventualmente forse proprio in questo c'era l'errore, perché noi uomini e donne, per quanto siamo umani, abbiamo un corpo animale; abbiamo certamente in più dell'animale la ragione, ma non possiamo dimenticare la bestia che è in noi. E chi crede di essere un angelo è solo uno stupido, questa è la realtà! Se c'è un lavoro che dobbiamo fare, è proprio quello di dominare l'animale che è in

noi. Molti, quando leggono l'episodio biblico in cui Dio conduce agli uomini tutti gli animali perché dia loro il nome (cf. Gen 2,19), lo interpretano in senso letterale. E invece il senso di questa pagina è: "Nomina e domina tutti gli istinti animaleschi che sono in te!". Pensate ai nostri atteggiamenti di ferocia, di violenza, ai nostri appetiti sfrenati...

In questo senso, per fare solo un esempio, i monaci hanno sentito come decisiva l'esigenza del digiuno. Il digiuno non è fatto per stare male, non è fatto per privarsi del piacere, ma è anche per disciplinare il piacere e così avere più piacere quando si mangia. Praticare un giorno di digiuno alla settimana, come facciamo noi monaci in Quaresima, è molto istruttivo. Le prime volte si è più nervosi... A volte dico a qualcuno dei miei fratelli: "Guarda, è meglio che tu mangi, perché quando fai digiuno rompi le scatole a tutti. Mangia, per favore!". È così: quando si digiuna si è nervosi, possono addirittura venire dei crampi allo stomaco, se uno non è abituato... Oggi però scopriamo dalla medicina che un giorno di digiuno o di moderata astinenza serve per tonificare il corpo ma anche per assumere un rapporto corretto con i cibi. Chi banchetta sempre, non si accorge più della bontà dei cibi. Li avete mai visti? Le persone bisogna guardarle quando mangiano... Chi non sa mangiare, innanzitutto non riconosce il profumo di una pietanza. Senza dimenticare che da un esercizio dell'olfatto dipende a volte addirittura la simpatia o l'antipatia verso certe persone. Oggi poi siamo talmente abituati a tutti questi deodoranti, che abbiamo perso anche il senso del profumo, per cui, addirittura, nell'esercizio sessuale disdegniamo il semplice profumo di un corpo umano. Capisco che un corpo sudato può non avere un odore piacevole, ma c'è il profumo delle persone, ognuna ha il suo profumo, e deve essere un profumo buono: se uno sa tenersi pulito e se ha una vita di qualità, non emana puzza, ve lo assicuro, dipende da lui o da lei! Il problema è che tanti usano il deodorante ma hanno una vita così disordinata e così poco pulita che emanano un cattivo odore, qualsiasi deodorante usino...

Dopo l'olfatto, c'è il senso della vista, del guardare. Che sia vino, che cibo, usate tutti i sensi. Guardate, guardate bene ciò che mangiate. Poi toccatelo. Noi oggi usiamo delle protesi come la forchetta o il cucchiaino: ma anche saper affondare la forchetta è un'arte, perché se una bistecca è dura, già la forchetta ve lo dice, non c'è bisogno del dito. Poi è la volta del gusto. E infine anche dell'udito, a proposito del quale voglio raccontarvi questo aneddoto. Nella mia follia, a 20 anni, nel 1963, andai con una Vespa fino in Marocco insieme a un amico. Poi volli andare nel deserto con dei cammellieri. Alla sera, in barba al Corano, si beveva un liquore fatto con datteri, si beveva nella tenda con dei bicchierini di vetro. Un carovaniere ci versava il liquore e poi ci faceva battere il bicchiere insieme con un tintinnio. Una sera ci interrogò: "Sapete perché si fa questo gesto?". Un francese rispose: "Si dice 'salut', per augurare la salute". Un altro disse: "Si dice 'cin cin' come forma di augurio". Ma il carovaniere concluse: "No, quando voi bevete, prima odorate questo liquore, poi lo guardate, lo toccate, lo assaggiate. Tutti i vostri sensi sono all'opera, l'udito è l'unico che resta fuori. Non bevete dunque mai senza far risuonare tra loro i bicchieri, in modo che anche gli orecchi partecipino a quello che bevete". Da allora, quando prendo l'aperitivo, batto sempre il bicchiere con quello di chi è con me. E se sono al bar da solo, lo batto sul bancone, ma devo sentirlo!

Massimo Montanari (Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi):

Ringrazio molto Enzo Bianchi a nome di tutti voi. Avete visto la sua generosità. Abbiamo toccato temi molto alti e molto quotidiani: l'altezza nasce dalle cose quotidiane, questo è l'insegnamento che vorrei trarre dalle sue parole. Per finire in maniera leggera, gli vorrei chiedere una ricetta, la sua ricetta preferita; non facciamo dello *show cooking* ma una cosa intellettuale.

Padre Enzo Bianchi (Premio Artusi 2014):

La ricetta che mi riesce o meglio sono i cosiddetti agnolotti o ravioli, alle tre carni. Vi posso dire che Carlin Petrini mi supplica ogni anno di venirmi a mangiare, perché dice che buoni come li faccio io lui non li trova più.

La ricetta è molto semplice. Si usano tre carni. Innanzitutto il vitello: possibilmente una parte tipo l'arrosto della vena, per intenderci, che non sia grassa ma neanche troppo asciutta. Lo scamone va ancora bene, ma deve essere uno scamone di quelli "ben mossi", non di quelli asciutti. Arrostate il vitello in una pentola, possibilmente con aglio, insieme all'olio, al rosmarino e a due foglie di alloro. In un'altra pentola preparate il coniglio in umido: fate un battuto di pancetta dolce con un po' di cipolla, pochissima carota, un po' più di sedano; tritate il tutto e lasciate che cuocia, senza però che si indori, perché altrimenti è pesante da digerire. Quindi mettete i pezzi di coniglio dentro, li fate rosolare ben bene, poi aggiungete del buon Barbera, qualche cucchiaino di salsa di pomodoro e fate cuocere un'ora e un quarto se il coniglio è tenero, un'ora e

quaranta se è uno di quei conigli che vi danno a fine stagione (e che vi dicono che sono grossi, ma in realtà sono vecchi!). Lo fate cuocere, poi spolpate il tutto e lo mettete in una terrina. Infine prendete dell'arista di maiale, la tagliate a pezzetti come per uno spezzatino, la fate cuocere con un po' di olio, pochissimo vino bianco e dei sapori.

Mescolate poi insieme le tre carni, le passate nel tritacarne, quindi aggiungete il 25% di borragine: la borragine è una pianta aromatica molto diffusa in Piemonte e in Liguria, molto usata in cucina, è una specie di spinacio con un gusto un po' di salvia. La fate bollire, poi tritate anche questa. Se non avete la borragine, usate la verza, sempre nelle stesse proporzioni, ma solo le foglie esterne, più verdi. Mettete tutto insieme, aggiungete uova quante bastano e del buon parmigiano reggiano. Dopo di che, il tocco finale per me è dato dalla maggiorana, quella che a mio avviso è la pianta aromatica per eccellenza. Intorno al mio eremo ne ho diversi vasi, che conservo anche d'inverno: ho creato una nicchia in cui, accendendo qualche candela, tengo al caldo i vasi di maggiorana anche quando la temperatura va sotto zero. Poi preparate la pasta – in questo voi siete dei re! – senza mettere acqua ma solo uova; solo se volete la pasta un po' più fine, dovete aggiungere un po' d'acqua. Infine la tagliate in forma di ravioli, di agnolotti, e li riempiate con il ripieno preparato. E i sughi di arrosto che risultano dalle cotture delle varie carni li radunate insieme, li passate con il colino – che tutte le erbe restino fuori – e condite i ravioli. Sono “i ravioli alla piemontese”, e vi assicuro che sono buonissimi.

Ma vorrei terminare con la frase con cui Pellegrino Artusi conclude la prefazione del suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, una frase che mi ha sempre ispirato. La conoscete tutti, ma vale la pena ricordarla: “Non vorrei che, per essermi occupato di culinaria, mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello e il buono ovunque si trovino, e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen”.

Fare da mangiare, la culinaria, è grazia di Dio.

Mauro Grandini (Sindaco di Forlimpopoli):

Prima di fare l'ultimo abbraccio a Padre Enzo Bianchi, devo ringraziare chi ha organizzato la Settimana del Buon Vivere, che ha inserito questo momento di oggi nel calendario dei propri eventi, ritorno a lasciare, a esortare un segno che rimanga nella Città di Forlimpopoli e nei paraggi, dall'esperienza dei Premi Artusi sono nati dei gruppi di acquisto solidale, è nato il presidio di Libera, sono nate delle attenzioni, delle sensibilità, di nuovo vi rammento il progetto “Cibo per tutti”, c'è qualche copia del manifesto.

A questo punto vorrei proprio che a Padre Enzo Bianchi rimanga l'immagine di un gruppo di persone, di un territorio che gli è molto riconoscente per quello che ci ha lasciato oggi, per questo gli lasciamo un grembiule. Avevamo pensato “Non lo regaliamo a Padre Enzo Bianchi: cosa se ne fa?”. Poi ti abbiamo sentito parlare a pranzo, e abbiamo capito che ci vuole proprio.

Padre Enzo Bianchi (Premio Artusi 2014):

Vi dico la verità: sono la disperazione dei miei fratelli e sorelle, perché quando cucino non uso il grembiule. Per questo alla fine i miei vestiti sono pieni di “medaglie”, soprattutto degli spruzzi di pomodoro. Però mi piace così... Ma anche se non lo indosserò, lo terrò come un piacevole ricordo di questa bella giornata.