

UNIVERSITA' DI PADOVA

Corso di Laurea in Scienze e Cultura della Ristorazione e della Gastronomia
Castelfranco Veneto

Otello Fabris

Inventare, progettare e produrre
gastronomia dalla storia

ANNO ACCADEMICO 2012 -2013



Parte Prima

Conoscere il territorio in cui si opera per capirne le peculiarità culturali rapportabili alla gastronomia: Letteratura e arte.

L'esempio bassanese:

- △ 1 - **Gastronomia narrata: la poesia macaronica (con Tifi Odasi e Matteo Fossa) e il suo caposcuola, T. Folengo.**
- △ 2 - **Gastronomia dipinta: Esplorazioni gastronomiche nella bottega di Jacopo da Ponte e di altri pittori.**
- △ 3 - **Come progettare manifestazioni di carattere enogastronomico. Il caso della Rassegna di Cultura Enogastronomica Rinascimentale “ A tavola con Melin Cocai”.**

Premessa

- △ La **professione dell'operatore nel settore gastronomico e della ristorazione** nella società attuale è correlata a molteplici aspetti, in virtù delle peculiarità del suo lavoro e del suo tipo di rapporto con il resto della società. Egli è cittadino, con precisi impegni di ordine etico-sociale, è operatore economico, ma anche culturale, in quanto professionista in un'Arte che opera nell'ambito di una tradizione, ossia di una cultura tramandata che esige d'esser conservata e rielaborata. Pongo l'esempio dell'agenda individuale in cui sono annotati impegni e avvenimenti quotidiani. La pagina che abbiamo di fronte è il presente, quella che la precede è il passato, quella che segue il futuro. La nostra agenda è il libro della nostra storia quotidiana e, spesso, dobbiamo ricorrere alle pagine già voltate, cioè alla nostra storia passata. Sempre lo facciamo quando dobbiamo affrontare un particolare passaggio, che ci trova incerti. La storia collettiva dev'essere considerata non materiale d'archivio, ma storia collettiva, che bisogna conoscere, amare e utilizzare. In tal modo si realizza quanto molti auspicano: che l'Italia trovi una sua via affinché la cultura italiana -peculiarità nazionale inimitabile di un popolo che non conosce reali ricchezze territoriali- diventi il motore portante dell'economia.
- △ Chi opera in questi settori è anche **promotore di recupero di cultura** alimentare, territoriale, storica, specialmente se le sue attenzioni si rivolgono alla cucina tipica. Promuovendo le risorse locali egli contribuisce a mantenere quell'economia diffusa che si fonda sul corretto uso del territorio. Mi riferisco a quella agricola, la quale sola può anche mantenere la bellezza del paesaggio e quindi assicurare la continuità dell' attrattiva turistica, che è la maggior fonte di guadagno del settore della ristorazione. Bisogna rendersi conto che nessuna agenzia turistica punta le sue promozioni sulla visita ai capannoni o sulle immagini di città omologate dal consumismo, fenomeno economico che sta mostrando pesantemente i propri limiti.
- △ Oggi si manifesta inoltre una crescita d'attenzione verso una **genuina cucina storica** ed è perciò necessario conoscere quali sono i suoi passaggi fondamentali. Il presente seminario si basa sulle mie personali esperienze che hanno trovato svolgimento nel territorio bassanese, ma che furono rivolte ai periodi più interessanti e importanti, ed



anche diventati più di moda: il Medioevo e il Rinascimento. Vengono inoltre fornite indicazioni utili ad evitare gli errori più banali che spesso si compiono per leggerezza e superficialità, arrivando a screditare anche chefs della ristorazione di più alto livello, quando purtroppo si azzardano a improvvisare in questo settore.

- ^ Sono stati analizzati -in miei corsi presso gli Istituti Alberghieri- alcuni menù di importanti organizzazioni internazionali di alta ristorazione dove è risultata chiaramente l'assoluta ignoranza rispetto alle tipicità dei cibi e dei diritti del "consumatore", allorché vengono presentati menù costosissimi contrabbandati con l'etichetta di "tipico", "medioevale" o "rinascimentale". Tale modo d'agire è lesivo della credibilità dell'offerta della ristorazione italiana e si basa ovviamente sul criterio che il cliente sia generalmente ignorante su questi argomenti. E' necessario che i principi deontologici vengano ripristinati con urgenza e che la ristorazione venga messa in grado di supplire a questa situazione. Questo corso ha fra i suoi scopi anche quello di dare un contributo su questo problema. E' anche necessario puntualizzare che le cosiddette "rivisitazioni" di ricette storiche o tradizionali devono essere effettuate con estrema correttezza e discrezione per non stravolgere l'essenza stessa dei piatti che vengono presentati. Un ristoratore serio deve fare cucina tradizionale o cucina innovativa, non una cucina in fac-simile. Le vie di mezzo creano sempre molte confusioni e non giovano alla formazione culturale sia del ristoratore che del consumatore. Avere consumatori ignoranti non giova a nessuno, se non a chi vuole degradare il cibo al ruolo di "mangime per polli", come disse il prof. Giovanni Bittante, nella presentazione dei primi laureati del Corso di Laurea in Scienze e Cultura della Ristorazione e della Gastronomia (UNIPD).
- ^ Nello stesso tempo si riscontra un crescente interesse verso le preparazioni tipiche o motivate storicamente. Ecco quindi la necessità che gli operatori abbiano un minimo di preparazione di base, in modo da suscitare lo stimolo a successivi approfondimenti.

Perché progettare attività gastronomiche sulla tipicità ?

- Difendere la personalità del proprio territorio
- Diversificare l'offerta gastronomica
- Interessare l'opinione pubblica alle proprie risorse.
- Promuovere il turismo enogastronomico
- Ottenere l'attenzione dei media
- Incrementare il reddito della propria impresa e della zona

- ^ La **Nouvelle Cuisine**, interessante progetto di rinnovamento gastronomico, non ha retto alla prova del tempo anche perché l'invenzione si basava su un progetto estetico mosso dalla fantasia, ma che aveva emarginato la Storia.

Limiti dell'attuale storiografia gastronomica. Le fonti d'informazione.

Normalmente si fanno distinzioni fra la storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, della gastronomia. Chi opera nel settore gastronomico deve necessariamente cercare di **formarsi una visione complessiva** e riassuntiva non solo di queste discipline, ma anche di altre fonti d'informazione. Se ci si dovesse limitare a consultare i pochi ricettari che sono pervenuti alla nostra epoca, scopriremmo immediatamente di trovarci di fronte a molti limiti. E' chiaro che nel medioevo ben pochi erano i cuochi in grado di scrivere; questi appartenevano ad una classe élitaria, ricca al punto di potersi permettere un cuoco che sapesse anche di lettere. Oppure si tratta di testi provenienti da conventi, dove normalmente tutti i monaci venivano avviati agli studi. Secondo la Regola di San Benedetto, tutti, a turno, dovevano prestare servizio anche in cucina. Fare storia sui pochi testi di ricette che ci sono pervenuti dal Medioevo o dal Rinascimento (e anche fino alla



metà del '700) vuol dire comunque fare una **storia di cucina d'élite**. Perciò questi testi sono riferibili quasi solo all'ambiente in cui viveva chi li ha scritti. E' necessario integrare queste fonti con:

1. **letteratura medica, narrativa, documenti notarili.**
2. **le rappresentazioni pittoriche**
3. **i ritrovamenti archeologici**
4. **i giacimenti museali**

Ovviamente dobbiamo tenere in massima considerazione le nostre biblioteche, non necessariamente specializzate sull'argomento. Ad esempio, la sola Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia ha creato un apposito catalogo che riunisce 1718 opere dal titolo: *Arte della cucina e Alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca Naz. Marciana dal XV al XIX secolo*. Anche la Biblioteca di Bassano ha stampato un catalogo delle opere cinquecentine in cui sono reperibili trattati di grandissimo interesse sul nostro argomento. Ma, sicuramente, è necessario segnalare l'imponente **Biblioteca Internazionale La Vigna – Centro di Cultura e Civiltà contadina** di Vicenza, dotata di 12000 volumi specializzati. Infine, a Lugano, con un catalogo illustrato di 2865 pagine è attiva la **Fondazione Bi.N.G., Bibliothèque Internationale Gastronomique**, il cui accesso presenta qualche difficoltà.

1 - Gastronomia narrata: la poesia macaronica (con Tifi Odasi e Matteo Fossa) e il suo caposcuola, T. Folengo.

Bassano del Grappa possiede, nella sua frazione di Campese, una straordinaria risorsa rappresentata dalla presenza del sepolcro di Teofilo Folengo (Mantova, 1491-Campese, 1544), caposcuola della *poesia macaronica*, noto anche con il nome d'arte di Merlin Cocai. Il suo sepolcro fu, nei secoli passati, un'autentica attrazione turistica. Molte lodi alla sua opera vennero lasciate sulle pareti della cella che lo onora, sotto forma di scritte epigrafiche in latino, volgare, dialetto, spagnolo, francese, ebraico e in *macaronico*. Questa lingua, egli spiegò, si chiama così perché è fatta come i macaroni, che sono un impasto di “*farina, caseo, botyro compaginatum, rude et rusticanum*” e perciò tale poesia deve contenere nient'altro che “*grassedinem et vocabulazzos*”. Non è per niente così. Se questo era vero per i suoi predecessori, come il padovano Tifi Odasi o il frate servita Matteo Fossa, che operò in Bassano alla fine del '400, in lui il macaronico diventa un geniale strumento per comporre nuove parole, innestando vari dialetti, soprattutto padani, sull'elegante latino virgiliano. Si tratta di un poeta che il De Sanctis, nella sua *Storia della Letteratura Italiana* collocò senza alcun dubbio tra i 5 maggiori del '500 italiano, senza averne, tuttavia, fatta una lettura approfondita. Gli studi più moderni stanno rivelando alla cultura internazionale una personalità geniale, precorritrice di molte idee moderne e un autentico rivoluzionario nel mondo dell'arte di quel periodo, generalmente troppo soggiogato al potere per dare ascolto a messaggi di emancipazione.¹ Spesso, nella sua opera, s'incontrano molti spunti sugli usi alimentari lombardo-veneti e citazioni che ci consentono di riscrivere la storia alimentare italiana. Il maggiore esploratore dei suoi testi è stato Luigi Messedaglia, che diede una miriade di informazioni agli studiosi di storia dell'alimentazione e della gastronomia, che tuttavia non lo lessero. E' ben raro trovare citazioni della sua opera, pubblicata in due volumi dal titolo *Storia e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, (Padova, Antenore, 1973). Chiunque attinga all'opera folenghiana per ricerche nelle discipline più disparate, può star sicuro di trovare materiale inesplorato e quindi di prima mano. Tale lettura consente anche di anticipare le datazioni sull'uso di molti vocaboli italiani o lombardo-veneti riferentesi in particolar modo alla gastronomia. Così, nel *Lasagnarum regnum* in cui esordisce con il suo messaggio poetico, riconosciamo subito non il Parnaso apollineo

1 Sull'argomento vedi O. Fabris, *Messaggi rivoluzionari da Lasagnarum Regnum*, in *L'utopia di Cuccagna tra '500 e '700- il caso della Fratta nel Polesine*. Atti del Convegno internazionale di Studi, Rovigo e Fratta Polesine, 27-29 maggio 2010, a c. di Achille Olivieri e Massimo Rinaldi, Rovigo, Minelliana, 2011, pp.371-382.



della tradizione classica, ma il *Paese di Cuccagna*, dove alle acquatiche fonti della poesia pulita e cristallina si sostituiscono fonti di brodo, Malvasia, Vino Greco e distillato di capponi.² Dal monte di formaggio grattugiato – che annuncia continuità con la letteratura volgare trecentesca del Boccaccio- balzano fuori da una caldaia, ribollente in eterno, cibi che alludono alle fonti di letteratura popolare a cui si riferisce il poeta: i macaroni pavano-veneti, i casoncelli bresciano-bergamaschi, le foiade (tagliatelle) mantovane. Questo mondo è lontano, tanto che “*garavella spagnolorum nondum catavit*”. I suoi confini sono tracciati da alte rupi, di difficilissimo accesso:

*At nos de tenero, de duro, deque mezano
formaio factas illinc passavimus Alpes.*

Una cosa del genere non si può credere, neppure se detta da un poeta che sia anche monaco; una persona degna della massima credibilità e che rivendica la sua autorevolezza:

*Credite, quod giuro, neque solam dire bosiam
possem, per quantos abscondit terra tesoros:*

e a corroborare l’attendibilità delle sue parole egli aggiunge subito:

*illic ad bassum currunt cava fulmina brodae,
quae lagum suppaee generant, pelagumque guacetti.*

Queste Alpi di formaggio sono stregate: infatti “*ad nubes fumant caldaria centum, plena casoncellis, macaronibus atque foiadis*” e nonostante l’intensa presenza del fuoco, non capita che le rocce di formaggio si squaglino. Anzi, sul cucuzzolo più alto, formato da grana grattugiato, abitano le ninfe di cui ho detto,

*formaiumque tridant gratarolibus usque foratis.
Sollicitant altrae teneros componere gnoccos,
qui per formaium rigolant in frotta tridatum,
seque revoltantes de zuffo montis abassum
deventant veluti gosso ventramine buttae.
O quantum largas opus est slargare ganassas,
quando velis tanto ventronem pascere gnocco!*

Questo paese corrisponde a quello in cui Apollo aveva indirizzato il messo di Cipada, andato a chiedergli un poeta di peso, pancifico, del quale Virgilio avrebbe dovuto essere “*zagus*”, servetto e Omero “*striggiator mulae*”, addetto a strigliarli la mula! Ma Apollo confessa che con questi due poeti aveva esaurito tutte le sue risorse e che per trovare il loro vate i cipadensi avrebbero dovuto cercare Tifi Odasi, caporione di una “*macaronica secta*” di Padova, ma che si trovava ora in uno strano paradiso:

*I magis ad sguataros, et clara trovare procazza
regna lasagnarum, felix ubi vita menatur,
ocharumque illic verax paradisis habetur.
Sicut ego hic cytaram pulsus, danzantque Camoenae,*

2 Queste descrizioni si incontrano, con varianti, in ciascuna delle 4 diverse redazioni del *Baldus*, poema contenuto in raccolte pubblicate con diverse denominazioni: LIBER MACARONICES, Venezia, Paganini, 1517 (edizione detta “Paganini”); OPVS MERLINI COCAII poete mantuani macaronicorum, Toscolano sul Garda, Paganini, 1521 (Ed. Toscolanense); MACARONICORVM POEMA, 1539/1540 (Ed. Cipadense); MERLINI POEMATA, Venezia, Ravani, 1554 (Ed. Vigasio Cocaio). Descrizioni analoghe ambientano il “Regno di Carossa” nell’opera folenghiana CHAOS DEL TRIPERVNO (Venezia, Garanta, 1527). Tutte queste opere sono disponibili in riproduzione anastatica a cura dell’Associazione Amici di Merlin Cocai. Catalogo su www.teofilofolengo.org



*intornumque mihi faciunt saltando coronam,
sic illic pivam Tiphis sonat intra sorellasquae
sibi pancifico faciunt in frotta morescas.*

Il regno delle lasagne è quindi anche il vero paradiso delle oche. L'affermazione nasconde evidentemente una metafora, ma valse a produrre e a proporre un piatto di successo: lasagne al ragù d'oca! Come si può intuire, il cibo e il vino, nel mondo della poesia macaronica hanno la parte di protagonisti e sono funzionali ad una convivialità spesso smodata, che darà luogo, più tardi, negli sviluppi letterari di questo genere del francese François Rabelais, all'aggettivo "pantagruelico", riferito a colossali mangiate. Trascuriamo di esaminare nel dettaglio gli altri numerosissimi riferimenti gastronomici contenuti nelle descrizioni del paese di Cuccagna, come pure quelli, altrettanto abbondanti e interessanti, della descrizione del banchetto indetto da Carlo Magno per la giostra di Parigi, per soffermarci su un passo del Folengo che ci dà una rara e precoce -per il genere- rassegna sulle tipicità -specialmente gastronomiche- di alcune città italiane:

Proprietas diversarum urbium...³

*Pavia gonfia Milano di verze e di porri,
Imbottisce il mondo con il formaggio Piacenza ladra nei pesi,
Parma fa grosse zucche, e grossi meloni.
Trotta ogni cavallo agli speroni reggiani.
Mantova pasce i berrettai con la carpa fangosa
e mantovanizza chiunque vuole scrivere versi.
A Cremona vada chi vuole mangiare fasoli.
La bella Ferrara trova mille modi per creare belle vesti
e altri mille ferraresi fanno frodi al fisco.
Mille barche vedi per gli stretti canali veneziani,
e la terra padovana genera villani diabolici.
Sgnaola Vicenza piena di innumerevoli gattelli,
mentre si vedono i gatti vicentini saltare.
Nelle barche di Chioggia molta è la gente da forca.
Ravenna ha antiche case, e muraglie.
La piccola Cervia sala porci per tutto il mondo
e non fai poco guadagno tu, Cesena con lo zolfo
e per il fatto che Bacco alberga sulle tue colline.
Per la città di Faenza si modellano bei vasi
e sopra la maiolica si constata il prestigio dei pittori.
Chi è scarso di sensualità vada a Bologna,
dove essa stessa crea grassi buoi con le braghe.
Come il lido la sabbia, tante frottole ha Firenze,
quante stelle ha il cielo, tante ha rime Firenze.
Roma domanda sempre di mangiare buoni bocconi;
se è così, tutte le città sono, credete, Roma.*

Queste poche notizie sul poeta sono sufficienti per capire che la sua opera può rappresentare una risorsa di promozione gastronomica non solo per Bassano, ma per una miriade di località italiane a cui egli si è riferito nella sua colossale produzione poetica, che solo per le opere macaroniche consta di oltre 57.000 versi.⁴

3 Traduzione di O. Fabris dall'edizione Toscolanense dell'*Opus Merlini*, A. Paganini, 1521.

4 Una sintetica ma esauriente ed aggiornata traccia bio-bibliografica è in O. Fabris, *Il mondo di Teofilo Folengo, alias Merlin Cocai*, Bassano del Grappa, Amici di Merlin Cocai, 2003, 2004, 2008.



2 - Gastronomia dipinta: Esplorazioni gastronomiche nella bottega di Jacopo da Ponte.

Jacopo da Ponte, pittore attivissimo e assai particolare, assai discostato dai pittori che facevano le loro fortune a Venezia, aveva 36 anni quando il Folengo giunse nel bassanese. I due personaggi sono stati non solo coetanei, ma conterranei. Jacopo teneva bottega pittorica e lavorava con la mentalità e gli atteggiamenti di un semplice artigiano. Con lui lavoravano quattro figli, Francesco, Giambattista, Leandro, Girolamo ed anche un certo numero di parenti acquisiti. Nella floridissima produzione di questi artisti troviamo una sequenza di rappresentazioni che riguardano il cibo di particolare interesse. Da queste tele apprendiamo moltissime informazioni sulle varietà ortofrutticole dell'epoca, sulle razze degli animali e sulla trasformazione dei loro prodotti. In particolare troviamo rappresentati dolci di cui nessun ricettario dell'epoca ci parla. Vediamo quali sono i tipi di formaggio allora prodotti e le loro pezzature e stagionatura, vediamo una serie di salumi che a quel tempo non hanno citazioni letterarie. Inoltre, l'esame delle tele ci consente di aggiornare la datazione dell'arrivo dei prodotti americani in Veneto.

Riassumiamo le cose più evidenti:

- ♣ Le numerosissime varietà di pesce d'acqua dolce: trote, carpe, lucci, temoli, storione, alose, sardoni, ecc.
- ♣ Tre tipologie di *Zucca Lagenaria*
- ♣ Il melone "Cantalupo"
- ♣ Numerosissime varietà di mele e pere
- ♣ Il cedro (raro il limone)
- ♣ Il carciofo, frequentissimo
- ♣ Le fave (confermate dalla lettura del Ruzante)
- ♣ Assenti gli asparagi (oggi ortaggio portante della gastronomia locale)
- ♣ Assenti anche le melanzane, pur non essendo di provenienza americana
- ♣ Il radicchio bianco di Bassano (in germoglio o *zermujo*)
- ♣ Il pane: *Ciope da campagna, Bine, Piavette, Ciope a corni, Placente o pizze o mense*
- ♣ Il formaggio: Marzolino, a forma di palla da rugby, di latte vaccino e ovino; Caprino cagliato con *Galium arvensis* (caglio vegetale), pecorino stravecchio e stagionato.
- ♣ Salumi: *bondiola, sopressa, salame* (tutti privi di letteratura, in questi tempi)
- ♣ Rari i fagioli
- ♣ Pasticceria: l'attenzione viene spesso attratta da una torta che porta infisse, in simmetria, una sorta di candeline, che non sono tali, ma forse si tratta di cannella candita. Secondo alcuni, si tratterebbe di asparagi, che però non reggerebbero la cottura in quello stato. E' ancora difficile stabilire di cosa si possa trattare, poiché i ricettari non danno alcuna indicazione per creare dolci di tal foggia. Più riconoscibile è la pasticceria secca: *Bozoladi, Bracciatelle, Ossi da morto*, oltre a vari tipi di confetti.
- ♣ Di particolare interesse è la rappresentazione del Tacchino Bianco, la più antica citazione della sua presenza in Italia. La pittura di Jacopo mostra la popolarità anche dell'allevamento dei tacchini neri nella zona bassanese. Fra le galline si riconoscono la Lionata di Rovigo e la Nera Livornese; le vacche assomigliano in prevalenza alle Fulve Reggiane, mentre per gli ovini non c'è similitudine con le razze attualmente allevate.



3 - Come progettare manifestazioni di carattere enogastronomico. Il caso della Rassegna di Cultura Enogastronomica Rinascimentale “ A tavola con Merlin Cocai”.

Le fonti descritte nei due capitoli precedenti hanno consentito la realizzazione di una rassegna che mantiene vivace la ristorazione dell'area circostante la città di Bassano del Grappa dal 1990 – 91. La manifestazione, dapprima presentata come “Serate macaroniche d'autunno”, è diventata successivamente “Rassegna di cultura enogastronomica rinascimentale”, pur mantenendo la dedicazione originaria “A tavola con Merlin Cocai”. Il marchio è registrato ed è di proprietà privata. La qualità delle proposte, l'interesse sollevato e il successo dell'iniziativa, che ha avuto molteplici emulazioni, hanno procurato al gruppo degli operatori, riuniti sotto il nome di **Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium**, otto pagine sulla rivista *EX VINIS* di Luigi Veronelli, ed una pagina sull'*Osservatore Romano*.

Vediamo ora quali sono le fasi per organizzare una qualsiasi manifestazione enogastronomica, prendendo questa come modello.

Le fasi per la progettazione:

1. Individuare un tema
2. Effettuare un progetto
3. Verificare l'interesse
4. Ricercare le collaborazioni
5. Costituire un gruppo di lavoro
6. Redigere un bilancio di previsione
7. Reperire le risorse
8. Avviare la promozione
9. Realizzare la manifestazione
10. Concludere con un bilancio

1.1. Individuazione del tema.

Il tema dev'essere preferibilmente scelto tra le risorse locali, perseguendo una o più di queste finalità:

- ▲ Valorizzazione di uno o più prodotti tipici
- ▲ Riscoperta di un personaggio storico
- ▲ Proposta di un'escursione turistica e gastronomica
- ▲ Promozione dell'attività ristorativa

E' stato posto l'esempio del territorio pedemontano veneto, tra Brenta e Piave, con l'interrogativo “Quanti temi possono essere individuati in questa zona?”.

1. Su prodotti alimentari tipici: Vini autoctoni, tradizione distillatoria, gastronomia delle terre di fiume (pesci d'acqua dolce), animali di allevamenti specializzati, tradizionali; Gastronomia pastorale del Grappa, ortaggi e frutta caratteristici: Asparago bianco, radicchi, mele rosa, Broccolo bassanese, marroni, fagioli “mama”, ecc.
2. Su personaggi o situazioni storiche: Gastronomia romana nelle aree centuriate; del medioevo ezzeliniano tra Marostica, Bassano, Romano, San Zenone, Asolo, Cittadella, Castelfranco, Treviso (nello stesso periodo lo sviluppo della civiltà benedettina); del Rinascimento (Folengo e i da Ponte nel bassanese, la Regina Cornaro e Pietro Bembo nell'asolano, Giovanni della Casa fra Treville e Nervesa); la fine del '700 con Antonio Canova. Fra Bassano e Possagno; gli editori Remondini, sempre a Bassano; il fronte della Grande Guerra nei primi del '900.
3. Escursioni: i luoghi della grande guerra, il giro dei castelli, i corsi fluviali, la pedemontana dei vigneti e della tradizione dello spiedo (cacciagione); l'Itinerario del baccalà alla vicentina, la “Via Querinissima”, legata al Brenta.



4. Promozione dell'attività ristorativa. Una promozione motivata dalla pura necessità di portare clientela ai ristoranti non funziona, se non è agganciata ad una o più delle motivazioni esposte nei punti 1,2,3. L'offerta deve cioè avere un contenuto che non sia puramente gastronomico o economico, ma che sia anche culturale o ricreativo.

1.2. Fare il progetto

- ⤴ Sulla base del tema prescelto, stabilire come caratterizzare la manifestazione. Ogni aspetto sarà coerente con il tema stabilito (es.: non si può programmare una corsa di biciclette in una manifestazione che riguardasse il Giorgione).
- ⤴ Stabilire il periodo di svolgimento (in relazione al tema prescelto)
- ⤴ Ipotizzare le possibili collaborazioni

1.3. Verificare l'interesse

- ⤴ Presso i collaboratori
- ⤴ Presso i colleghi
- ⤴ Sul mercato
- ⤴ Sui *media*

1.4. Ricercare le collaborazioni

- ⤴ Con i collaboratori chiave aziendali
- ⤴ Con i colleghi del settore
- ⤴ Con consulenti esterni (gastronomi, storici, critici, ecc.)
- ⤴ Con le organizzazioni di promozione turistica (IAT, pro-loco)
- ⤴ Con le associazioni di categoria (Commercianti, artigianato, ecc.)
- ⤴ Con le associazioni di appassionati (Slow Food, Accademia Italiana della Cucina, Confraternite, ecc.)
- ⤴ Con le amministrazioni pubbliche (Comune, Province, Regioni, Musei, Biblioteche, ecc.)

1.5. Costituire un gruppo di lavoro

- Individuare i possibili colleghi (I più coinvolgibili, qualificati e affidabili)
- Proporre una riunione illustrativa del progetto
- Esporre il progetto.
- Accogliere eventuali integrazioni positive.
- Stabilire i ruoli: Presidenza, Segreteria, Consiglio.
- Definire il nuovo gruppo con una denominazione (Es. Macaronicorum Ristratorum Baxanensium Collegium) nel caso si preveda un lavoro continuativo.
- Definire le regole per eventuali altri accessi al gruppo con uno statuto.
- Depositare lo statuto all'Ufficio del Territorio, presso cui si chiederà un Codice Fiscale o una Partita IVA, a seconda del tipo di attività che si vorrà intraprendere.



1.6. Redigere il bilancio di previsione

A) costi da valutare:

- stampati illustrativi (locandine, striscioni, brochures)
- distribuzione (manuale e per posta)
- conferenza stampa illustrativa ad autorità, collaboratori, associazioni, ecc.
- invitati alle varie fasi della manifestazione
- gadgets
- SIAE (da pagare anticipatam. ogni qualvolta si “sfrutta un prodotto dell'ingegno”)
- consulenze enogastronomiche e contabili (un conduttore e un commercialista)
- trasferte (degli addetti ai lavori o degli eventuali ospiti)

B) Ricavi:

- contributi pubblici
- contributi da consorzi
- apporti degli sponsors
- quote di partecipazione dei colleghi aderenti
- altri eventuali introiti collettivi

1.7. Reperire le risorse

- ⤴ Avviare le richieste agli Enti pubblici, previo esame delle linee di finanziamento, delle procedure, delle scadenze. Chiederne il patrocinio.
- ⤴ Verifica delle disponibilità delle Associazioni di categoria
- ⤴ Raccogliere subito le quote individuali
- ⤴ Ricercare gli sponsors

1.8. Avviare la promozione

- ⤴ Predisporre la stampa e la distribuzione dei materiali pubblicitari, predisponendo una grafica che possa avere presa sul pubblico
- ⤴ Programmare la pubblicità su stampa, radio e tv
- ⤴ Realizzare un indirizzario “promo”
- ⤴ Informare le organizzazioni di promozione, i patrocinatori e gli sponsors
- ⤴ Indire una conferenza stampa
- ⤴ Inviare il materiale illustrativo ai giornalisti
- ⤴ Inviare i programmi alla possibile utenza

1.9. Realizzare la manifestazione

- ⤴ Esporre nel locale ogni possibile materiale che richiami la manifestazione
- ⤴ Distribuire tra i clienti, anche occasionali, il materiale promozionale
- ⤴ Trasmettere ai clienti la festosità dell'evento
- ⤴ Preoccuparsi della qualità del proprio lavoro



- ✦ Addestrare il personale all'evento
- ✦ Curare in modo particolare accoglienza e servizio
- ✦ Prendere personalmente contatti con i *media*
- ✦ Assicurarsi la presenza di ospiti importanti
- ✦ Prevedere un conduttore della serata
- ✦ Preoccuparsi che dell'evento venga creata un'adeguata documentazione fotografica di qualità su: piatti, momenti significativi, personalità presenti.
- ✦ Evitare musica diffusa in sala.

1.10. Bilancio consuntivo

- ✦ Conservare ogni documento fiscale che certifichi le spese sostenute
- ✦ Appoggiarsi a un consulente per la stesura del bilancio
- ✦ Riunire i colleghi
- ✦ Presentare le documentazioni agli Enti finanziatori
- ✦ Ringraziare gli sponsors
- ✦ Comunicare per stampa (agli sponsors /patrocinatori per lettera) gli obiettivi raggiunti.
- ✦

La manifestazione in oggetto di studio ebbe tal presa sul suo pubblico che si creò un'**organizzazione parallela di appassionati** che prese il nome di “**Amici di Merlin Cocai**”, cogliendo adesioni non solo in Italia, ma anche in Spagna, Francia, Paesi Bassi, USA. L'Associazione continua ad assicurare alla rassegna una soddisfacente partecipazione. Una peculiarità dell'iniziativa è che fin dai primi anni si è trovato il modo di evitare di pubblicare i *menus* in fogli volanti, facendoli invece diventare **materiali ricercati, conservati e collezionati nelle biblioteche**. Si è pensato, cioè, di raccogliarli in quaderni (di formato adatto alla tavola) che illustrano i temi di ciascuna rassegna. Questi vengono svolti in altrettanti capitoli quanti sono le serate programmate. In tal modo la partecipazione del pubblico **non costituisce un approccio sporadico**. Si ha invece la consapevolezza di poter seguire un vero e proprio corso sull'argomento presentato. Queste prerogative dei quaderni ne **aumentano il valore pubblicitario** e gli sponsors partecipano più volentieri all'iniziativa. Nel caso specifico essi rappresentano anche vere e proprie antologie sulla letteratura folenghiana e sulla realtà del suo tempo. La loro redazione ha richiesto un assiduo lavoro di lettura, interpretazione e ricerca su questi testi, che sono stati illustrati anche attraverso l'ausilio di un notevole apparato iconografico rinascimentale. I *menus*, coerenti con i testi, servono anche ad illustrarli. Si riporta una breve bibliografia ragionata dei ricettari maggiormente utilizzati.

Fonti gastronomiche:

- ✦ Il Folengo pubblicò nel 1521, in *Opus Merlini Cocaii Macaronicorum*, 20 ricette che narra si facessero nella cucina di Giove. E' il più piccolo ricettario della storia gastronomica europea, commentato, da ultimo, da Otello Fabris: **Le Doctrinae Cosinandi di Merlin Cocai in coquina Iovis**, Bassano del Grappa, Amici di Merlin Cocai, 2005. Il saggio le descrive e le commenta, inserendole nel contesto dell'opera folenghiana e confrontandole con la gastronomia dell'epoca. Si scopre così che almeno la metà provengono dal *Libro di Cucina* dell'Anonimo Veneto del sec. XIII, il che evidenzia come le mode gastronomiche, tutto sommato, cambiassero allora assai lentamente. E' quindi necessario farsi una rapida idea di quali possano essere i testi reperibili per conoscere le origini della cucina italiana.



Autori di testi di cucina italiani dei sec. XIII e XIV

I primi veri ricettari italiani (i primi in Europa) di cucina risalgono solo al XIII secolo e sono tutti di autori anonimi, distinguibili solo dal linguaggio usato. In tutti questi è già riscontrabile una fortissima influenza araba, sia per il diffuso utilizzo di ingredienti provenienti dall'oriente, sia per la tipologia delle preparazioni descritte, ancora in uso nell'età del Folengo. E' sorprendente che sia un testo di medicina dell'arabo **Al Kindi**, tradotto a Strasburgo da Schott nel 1531 con il titolo *De Rerum Gradibus*, l'unico a darci illustrazione di come venivano confezionati i piatti della cucina rinascimentale. E' opportuno tener presente gli autori che seguono, di cui Emilio Faccioli diede una selezione di ricette in *Arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo* (Torino, Einaudi, 1987). I primi due vengono normalmente indicati come appartenenti al sec. XIV, ma la critica più recente li ha anticipati all'età federiciana.

- **Anonimo “trecentesco della Corte Angioina”** *Liber de Coquina*
 - **Anonimo veneziano (ora “veneto”) del ‘300 (ma del '200)** *Libro per cuoco*
- E' questo l'autore ripreso dal Folengo nel 1521. Fra gli autori trecenteschi rimane solo un
- **Anonimo toscano del ‘300** *Libro de cocina*

Nei testi di questi autori cominciano ad essere presenti, oltre ad alcune preparazioni tipiche dei ricettari arabi, anche alcune preparazioni caratterizzate dall'indicazione di una provenienza geografica. Fra queste, particolare interesse ha la ricetta dei “*Fasoli descacati all'uso Trivisano*” (presenti nel *Libro de Cocina* e nel *Liber de Coquina*), e, nell'Anonimo Veneto, la *formentra* (prototipo del risotto alla milanese), la *panicata*, unica polenta che trovi descrizione in questi trattati, servita con l'oca arrosto e con paté di fegato d'oca, la cui fattura viene qui descritta per la prima volta, ma che è di tradizione ebraico-egizia.

Autori di testi di cucina del sec. XV

- **Giovanni Bockenheym**, monaco, cuoco tedesco al servizio di papa Martino V, italiano. Il suo *Registrum coquinae* (1414) fornisce moltissime informazioni sulla cucina italiana dell'epoca (preparazione di fave, minestre di pane, arrosti) e la più antica ricetta per la cottura dello stoccafisso.
- **Martino da Como**, cuoco del Patriarca d'Aquileia: *Libro de Arte coquinaria*, testo assai importante in quanto genera i due che vengono indicati successivamente. Le sue preparazioni offrono spunti assai interessanti e moderni ed hanno dato vita a piatti di una modernità sorprendente, anche sotto il profilo estetico
- **Martino de' Rossi**, cuoco degli Sforza, dei Visconti e di G. Giacomo Trivulzio, originario di Blenio (ora Canton Ticino): *Libro de Cosina*. Questo testo è praticamente una copia del precedente, con alcuni interessanti ampliamenti che riguardano la cucina catalana e genovese. Qui troviamo la più antica ricetta italiana per la preparazione della melanzana
- **Bartolomeo Sacchi**, detto il **Platina**, bibliotecario vaticano. La sua opera, praticamente una copia molto ampliata del testo di Martino da Como, con inserti derivanti dai *Tacuina Sanitatis* è il primo trattato di cucina che viene stampato: *De honesta voluptate et valetudine* (1475). E' il primo a usare il termine “polenta”.

Autori di testi di cucina del sec. XVI



- **Cristofaro Messi** detto lo **Sbugo** (non Messisbugo o da Messisburgo), Scalco del Cardinale Ippolito d'Este, è autore di *Banchetti, vivande et apparecchio generale* (1549). Nel suo ricettario s'incontra il prototipo della "Sopa coada" della tradizione trevigiana, con il nome di "suppa di capirotta". Egli afferma di non sentire il bisogno di riportare le ricette più banali che ogni cuoca di casa sa fare benissimo, ma solo quelle che possono essere utili ai grandi banchetti. In questi prevale il gusto dell'esagerazione e dell'ostentazione, come -spiega- avviene per l'uso delle spezie, le cui quantità esposte nel suo ricettario possono essere non solo ridotte, ma persino eliminate, senza che con questo il cibo diventi cattivo.
- **Sante Lancerio**, medico (?) o bottigliere di papa Paolo III. E' contemporaneo al Folengo. Per primo parla di abbinamenti cibo-vino: *Della qualità dei vini*. (1559).
- **Domenico Romoli**, detto il **Panunto**, Scalco fiorentino, autore di *La Singolar Dottrina* (Venezia, 1560). I testi, in realtà, sono redatti verso il 1540. Poche e poco organiche sono le ricette, fra le quali si possono menzionare le "pappardelle sulla lepre" e la "beccaccia su pan unto".
- **Bartolomeo Scappi**, Cuoco di papa Pio V. Autore dell' *Opera* (Venezia, 1570). Ha lavorato per molto tempo a Venezia negli anni '20 di quel secolo e trasmette moltissime notizie sulla cucina veneziana, specialmente di pesce. Dà inoltre la prima citazione dell'impiego della pasta nelle minestre, in particolare in quella di fagioli, che dà per tipica della Lombardia.
- **Giovanni de' Rosselli**: autore inesistente, sotto il cui nome viene stampato a Venezia l' *Epulario* , che in realtà è un nuovo plagio del trattato di Martino da Como.
- **Giovanni Rossetti**, Scalco della corte d'Este. Apre già l'età barocca, alla fine del '500. La sua opera, *Lo Scalco* è una lunghissima raccolta di menù, dove troviamo molte informazioni sui primi ingressi degli alimenti di provenienza americana nella cucina padana.

Fonti medico – dietetiche

E' stato detto che il cuoco colto registrava in nei suoi libri di cucina solo ricette che aveva bisogno di mettere per iscritto perché inusuali. Assai interessante è lo studio dei trattati medici, che per la maggior parte sono trattati di dietetica. Essi illustrano il cibo nella sua forma più semplice e nelle sue elaborazioni il più possibile limitate e ci danno un'idea più reale dell'alimentazione corrente dei secoli di riferimento. In essi abbiamo le più antiche registrazioni dell'origine di molti piatti della cucina popolare ed è bene darne cenno.

Fino al '700, il secolo "dei Lumi" in cui gli Illuministi, nella loro tensione al rinnovamento delle Arti e delle Scienze, buttarono alle ortiche le fonti scientifiche tradizionali, fu tenuta in grande considerazione la **teoria della costituzione dell'universo** formulata dai filosofi e scienziati greci dell'età classica, in particolare da **Aristotele** (384 a.C.). Si riteneva che tutta la materia fosse costituita da quattro essenze fondamentali: **Il Fuoco, l'Aria, l'Acqua, la Terra**.

Ognuno di questi elementi (o meglio, essenze) entrava nella composizione di tutta la materia, in misura più o meno accentuata. Si sarebbe potuto costruire uno schema, sotto forma di quadrato inscritto in un cerchio, dentro il quale tutta la materia avrebbe potuto essere rappresentata, a seconda che la sua natura fosse stata più o meno calda, fredda, secca o umida, più o meno prossima a qualcuno dei quattro elementi fondamentali.

Le diagonali di questo quadrato si sarebbero incrociate nel punto coincidente con il centro del cerchio: il punto della "quinta Essenza", oggetto principale degli sforzi di ricerca degli alchimisti. L'esatta visione di questo grafico consentiva di valutare correttamente l'abbinamento dei cibi tra loro, di scegliere i condimenti e le spezie idonee a **correggere gli squilibri** dei cibi rispetto al centro del grafico, che rappresentava il punto d'equidistanza del sistema, il punto della perfezione. Quindi, a combinare correttamente gli alimenti con i corrispondenti opposti. Questa teoria mirava a ricercare l'armonia giocando sull'equilibrio dei contrasti . Sono dottrine elaborate da **Ippocrate** (460 a.C.), **Ermete Trismegisto** (II-III a.C.), **Galeno** (131 a.C.).



Verificando l'uso degli ingredienti delle ricette del Trecento, si verifica l'esattezza di quanto esposto, ad esempio nell'uso della

- ricotta (freddo) con il miele (caldo),
- dell'oca e del maiale (umido) con l'aglio (secco),
- dei funghi trifolati (freddi e umidi) con l'aglio ed il prezzemolo (secchi e caldi),
- dei pesci (freddo e umido) con il vino bianco, aceto o agresto, pepe (caldi e secchi),
- Il riso (freddo e secco) con il latte (caldo e umido), ecc

Antioco di Atene (100 a.C.- 50 d. C. circa) associò a ciascuno dei quattro elementi tre segni zodiacali e di conseguenza le stagioni. In questo modo era possibile, attraverso l'oroscopo, individuare la dieta più corretta per ciascun individuo. Questo spiega anche l'importante presenza di astrologi nelle corti italiane.

I criteri di classificazione degli alimenti secondo gli umori (caldo, freddo, secco, umido) erano stati raccolti dai medici arabi in agili schede di consultazione, per decidere velocemente come orientare le proprie scelte. Dal loro nome, *Taqwin*, deriva l'italiano taccuino. Il *Tacuinum Sanitatis* della **Scuola Medica Salernitana** è la traduzione duecentesca di **Arnaldo da Villanova** del *Taqwim-al-tabik* di **Ibn Botlan** vissuto a Bagdad fra il 1001 e il 1038. L'opera venne fatta su iniziativa di re Manfredi, figlio dell'Imperatore Federico II.

E' dell' VIII secolo il *Libro di Cucina* del principe **Ibrahim Ibn al-Mahdi**, oggi perduto ma trascritto in parte nel X sec. da Abu Muhammad al- Muzaffar ibn Nasr Sayyar al – Warraq nel suo *Kitab al- tabih*, libro di cucina. Nel libro di cucina di **Ibn Razin al-Andalusi**, dei primi anni del '200, si ha notizia che i cuochi arabi usavano già una divisa da lavoro, consistente in una tunica bianca, e che già esisteva un preciso codice igienico per le lavorazioni di cucina e norme di galateo per consumare il cibo. Ma di primario interesse è lo studio dei piatti di riso e pasta che rivelano, assieme alle ricette per pasticceria, l'enorme debito che ha la cucina italiana nei confronti della tradizione mussulmana.

Alla fine del '200 **Giambonino da Cremona** traduce a Venezia da un testo del medico Ibn Jazla il *Liber de ferculis et condimentis*, che verrà subito tradotto a Padova in tedesco (*Püch von der Khosten*), portando nelle terre d'Alemagna quelle stesse nozioni che caratterizzeranno la cucina medioevale e rinascimentale italiana e che ritroviamo tuttora soprattutto nella cucina popolare tedesca. Da ricordare sono alcuni medici italiani, particolarmente interessanti: della fine del '200 Pier de' Crescenzi, con il *Liber Ruralium Commodorum*, specialmente per la conoscenza dei vini allora in uso; del primo '400 il *Libreto de tutte le cosse che se manzano* del padovano **Michele Savonarola**, medico di Borso d'Este, il quale lasciò anche un trattato sulla distillazione. I distillati, peraltro, trovavano esclusivo impiego in medicina, salvo l'acqua di rose, molto utilizzata nelle preparazioni dei volatili o a base d'uova.

Sui pregiudizi ed equivoci relativi all'uso delle spezie.

La costruzione e la lettura del grafico “delle essenze” consente di comprendere meglio il motivo del largo uso delle costosissime spezie nel Medioevo e nel Rinascimento. Nella lettura dei manuali medici risulta evidentissimo che la diceria che le spezie venissero usate per coprire i cattivi odori è del tutto priva di fondamento. Infatti spezie abbondanti si trovano anche nelle preparazioni di verdure, di minestre e zuppe, nonché nei dolci e nelle bevande. La classe ricca, in grado di effettuare i relevantissimi investimenti necessari a far arrivare a destinazione le spezie non aveva problemi di nutrirsi di carni fresche e non, come si dice, mezze putrefatte, il cui sapore dovesse venir coperto con la speziatura. D'altra parte, la gente comune non aveva né spezie, né carni. Gli statuti cittadini di città come Venezia o anche nella piccola Bassano (e probabilmente in altre città) obbligavano i pescivendoli, a fine giornata, a mettere sotto sale il pesce che dovesse essere rimasto invenduto. Le spezie venivano usate nella conservazione di carni, pesci e verdure, ma soprattutto perché davano sapori e profumi più raffinati ai cibi serviti alle mense degli abbienti.

Sulla conservazione degli alimenti.



Le tecniche di conservazione degli alimenti erano molto note e praticate e si basavano su diversi principi:

Disidratazione: era opinione corrente che l'acqua fosse elemento di corruzione dei corpi. La sua sottrazione portava perciò qualsiasi corpo ad una maggiore durata. Si praticava con:

- essiccazione (frutta e verdura, comprese le cortecce di zucca lagenaria, carni e pesci essiccati: schinale di storione. Lo stoccafisso è noto dal '300)
- salatura (Carne salata, prosciutti ed insaccati, formaggi. Caviale e bottarga. Tonnina e "tarantello", ostriche salate) . Per salume s' intendeva qualsiasi alimento salato. Salatura ed essiccazione erano spesso associate, facendo intervenire anche una "concia". Il sale è alimento "caldo e secco" e perciò contrario all'umidità e alla freddezza dei cibi. La salatura si effettuava anche per i funghi porcini.
- immersione in miele o soluzioni zuccherine concentrate (il persiano *giulebbe*) o mosto cotto (tutte sostanze "calde e secche") .

Concia: pur non conoscendone il meccanismo, veniva praticata tramite

- affumicatura (intervento dell'aldeide fumarica) per pesci (aringa, storione, agone, sardone), carni, formaggi, salsicce ed insaccati, volatili (storne di Cipro), normalmente in associazione alla salatura.
- aromatizzazione con le spezie (intervento delle sostanze concianti polifenoliche a catena aromatica complessa, "calde e secche")
- tannaggio con le foglie (foglie di alloro, mirto, per i pesci. Sommacco e castagno per carni e formaggi), foglie di succo "caldo e secco".

Acidificazione: L'acidificazione rappresenta il massimo grado della degradazione organica, che si manifesta con la formazione di acido acetico e di altri acidi organici superiori e sostanze azotate più o meno semplici (ammoniaca), volatili, nel caso delle sostanze proteiche. L'aceto, classificato come "caldo e secco", utilizzato come conservante ostacola la degradazione delle sostanze organiche poiché impedisce lo sviluppo dell'ammoniaca. Esempi:

- pesci in carpione, in scapece, in sapore (saor) o sott'olio.
- verdure e frutta in composta (mostarde con o senza senape o mosto cotto aggiunto)

Antiossidazione: L'apporto prolungato di ossigeno agli alimenti comporta una serie di inconvenienti, che vanno dallo sviluppo batterico, alla formazione di muffe, all'irrancidimento dei grassi. Si sviluppò tutta una serie di procedure per "togliere aria" dagli alimenti , come:

- conservazione sott'olio
- conservazione sotto grassi fusi (d'oca o di maiale)
- conservazione in miele
- chiusure "ermetiche"
- conservazione in gelatina



Conoscere il territorio in cui si opera in rapporto alle produzioni agricole e artigianali della tradizione:

- ▲ **1 - Gastronomia documentata o evocata: Il caso di un museo poco utilizzato, ovvero gli editori Remondini e le loro edizioni a soggetto enogastronomico; la civiltà del convivio espressa attraverso il Museo della Ceramica bassanese.**
- ▲ **2 – Come individuare le produzioni tipiche nei settori: agricolo, dell'allevamento, dell'ambiente naturale, della trasformazione. Il caso della pedemontana vicentina e trevigiana.**
- ▲ **3 – Il problema dell'approvvigionamento delle materie prime nella gastronomia storica**

1 - Gastronomia documentata o evocata:

Il caso di un museo poco utilizzato, ovvero gli editori Remondini e le loro edizioni a soggetto enogastronomico; la civiltà del convivio espressa attraverso il Museo della Ceramica bassanese.

Le ricorrenti crisi economiche italiane hanno sempre avuto come prima conseguenza la **riduzione degli investimenti nella cultura**, perpetuando in tal modo una fra le cause primarie delle crisi stesse: l'aver investito in direzioni errate e non aver puntato sulla formazione culturale italiana e quindi sulla **sollecitazione delle creatività**. Nello stesso tempo si è scelto di emarginare a favore del consumismo le risorse paesaggistiche e archeologiche di valore inestimabile peculiari della nostra civiltà, negando gli investimenti necessari in questi settori, che sono quelli che attraggono maggiormente il turismo estero. I musei diventano pian piano sempre più vuoti e solo la grancassa pubblicitaria sollevata da grandi esposizioni riesce ad attrarre l'attenzione del pubblico in strutture che solitamente sarebbero deserte.

Bassano del Grappa dispone di due stupendi e rari musei riuniti in un unico palazzo, lo Sturm, ubicato in riva al fiume in una delle posizioni più splendide della città. Si tratta del **Museo della Ceramica** e del **Museo Remondini**, dedicato all'attività di una dinastia di editori attivi in città fra la fine del '600 e il primo '800. Gli allestimenti delle bellissime raccolte sono abbastanza classici, secondo le epoche e la tipologia degli oggetti presentati. Allo stile delle consuete visite guidate ho provato a dare un taglio diverso: a cosa serve, la ceramica, se non ad assecondare la convivialità? Ho visto che l'ottica diversa ha acceso l'interesse dei visitatori, che **immaginano** gli oggetti nella loro funzione originaria. Una delle raccolte più interessanti, ai nostri fini, è quella dei piatti popolari dell'Ottocento sulle stagioni: provengono quasi tutti dalla raccolta di **Orio Vergani**, scrittore che fondò l'Accademia Italiana della Cucina. Questi piatti venivano utilizzati non tanto per la tavola, ma ad ornamento delle cucine e dei “tinelli”, come venivano chiamati i salottini riservati a piccole riunioni per il caffè o per il the, o per la “mezza bottiglia” di vini dolci o passiti. In un certo modo, sostituivano il ruolo che avevano le serie di stampe sugli stessi temi, assai più costose. Notevoli sono anche le raccolte di segnaposti, centrotavola, tazzine da caffè o le scodelline senza manici per le bevande calde e corroboranti, dette “cepoléte”; le tazze da partorienti, le zuppere, di forma zoomorfa, per servire in tavola l'anatra, il tacchino, la lepre, gli asparagi in contenitori appositamente studiati. Questo museo, in particolare, ha raccolte di piatti immense e sorprendenti appartenute al marchese Roi: servizi di piatti settecenteschi che venivano utilizzati per i lussuosi convivi dell'epoca e che decoravano le pareti delle più



grandi famiglie nobiliari venete. Interessanti le stoviglie istoriate per celebrare famiglie, personaggi, eventi, Bacco, come la tipica “Bossa Bufona”, boccale da cui non si può trarre il vino, se non cercando di individuare un segreto di produzione del boccale stesso.

Anche le **stampe remondiniane** danno una notevole quantità e qualità di spunti:

- ▲ Il Paese di Cuccagna, collegabile alla letteratura folclorica
- ▲ Il Mondo alla Rovversa
- ▲ Il Gioco dell'Oca, utilizzato da un gruppo di una decina di ristoratori per una nuova rassegna specializzata nata dalle esperienze di “A tavola con Merlin Cocai”, con il titolo “*Oca e Marzemini*”
- ▲ Il Nuovo Gioco Romano detto della Pissotta
- ▲ La Bottega del Salsamentario
- ▲ Numerosissime stampe sulle stagioni, sulle osterie, sulla caccia
- ▲ le raccolte di etichette settecentesche
- ▲ le carte decorate

A queste si affiancano libri di medicina (*Il Medico de' poveri*), di viaggi, dizionari, di economia rurale (*Il giardino d'Agricoltura* di Marco Bussato), di ricettari (il *Cuoco francese del Signor de la Varenne*, *Il Cuoco Maceratese* di Antonio Nebbia), ecc.

Il museo potrebbe benissimo essere ribattezzato “*Museo della convivialità veneta*” ed essere presentato ed utilizzato in questa veste, anche curando gli allestimenti, per quanto possibile in quest'ottica, ed anche cercare di ripristinare all'uso originario i luoghi riservati all'accoglienza e alla convivialità. Tuttavia occorre dire che lo spettacolo offerto dalla presenza di camini da cucina “superstiti” è davvero deprimente. I progettisti dei restauri, in linea generale, non hanno mai tenuto in alcuna considerazione la funzione dei locali più indispensabili per la vita di una casa, di un palazzo, di una villa e cioè la cucina e i suoi ambienti accessori, la sala da pranzo, le soffitte e le cantine. Sembra che i ricchi non avessero mai usato mangiare. Non parliamo poi dei “servizi igienici”. A conferma di questo sono state presentate immagini di focolari e secchiali malamente ricostruiti in facsimile, con materiali rozzaemente rifatti, proprio in Palazzo Sturm. E' solo un'esemplificazione di una situazione generale. Un recupero di queste strutture diventa spesso impossibile: ne sono stati ricavati ascensori, servizi igienici, insomma qualsiasi altra cosa che non riguardasse **la vita reale** dei proprietari. Questi fatti sono conseguenti ad una cultura deviata, urbanizzata, che non tiene conto, ad esempio, che la villa veneta altro non è che un'azienda agricola finalizzata alla produzione e alla conservazione di cibo, per il benessere dei padroni. Far sparire le cucine significa tradire il senso stesso di queste meraviglie architettoniche. Compito di un laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia sarà quindi anche di farsi carico della conservazione e della valorizzazione di queste risorse dal valore turistico, culturale ed economico mai tenuto nella debita considerazione.

- ▲ **2 – Come individuare le produzioni tipiche nei settori: agricolo, dell'allevamento, dell'ambiente naturale, della trasformazione. Il caso della pedemontana vicentina e trevigiana.**
- ▲ **3 – Il problema dell'approvvigionamento delle materie prime nella gastronomia storica**



Concetto di tipicità'. Tipicità e Tradizione

La tradizione è uno dei principali fattori che concorrono a creare la tipicità. Si dice infatti **tipico un fenomeno che si ripete con costanza nello stesso luogo**. Esiste perciò una tipicità degli individui, dei comportamenti, dei territori, degli alimenti. La tipicità concorre anche alla formazione della personalità, tanto degli individui che dei luoghi. E' importante essere consci della propria personalità per capire il senso stesso della propria esistenza. Per lo stesso motivo è necessario e utile conoscere la personalità dei luoghi. La spersonalizzazione comporta un calo di interesse nei confronti di noi stessi, dei fenomeni che ci circondano e dei territori in cui si manifestano. La massificazione è un fenomeno contrario alla tipizzazione ed è perciò da rifuggire. Il calo d'interesse del turismo verso i cosiddetti "centri storici", ridotti ormai ad un paravento di facciate dietro cui non c'è più nulla di vita locale, ossia di tipicità, ne è una conseguenza.

Si verificano tuttavia lente **variazioni delle tipicità** nei secoli, in relazione ai mutamenti climatici, commerciali, sociali. Nello studio della cucina del Medioevo si sono incontrate molte cose che fanno parte ancora del nostro patrimonio alimentare, ma molte altre che sono scomparse. Si tratta in questo caso di perdite dovute a variazioni del gusto, delle risorse economiche, del lavoro e del tempo necessari alla manipolazione degli alimenti, delle tendenze medico-dietetiche, ma specialmente, in moltissimi casi, alla **rarefazione delle materie prime tradizionali**. Ad esempio, non c'è più la disponibilità di una grande varietà di pesci d'acqua dolce, come il Carpione, la Lampreda, il Barbo, il Temolo, la Tinca, ecc. Rare volte si può disporre di Storione, Luccio, Carpa, Aole. Lo stesso si può dire degli uccelli, della selvaggina da pelo e da penna. Persino la frutta e la verdura presentano sempre maggiori difficoltà di coltivazione, tanto che certe varietà, non strettamente controllate dal punto di vista fitosanitario, sono in via di estinzione: noce, marasca, visciola, pesco, ciliegio, castagno, sono le varietà arboree che si trovano maggiormente in crisi. Ma anche le varietà orticole presentano, anno dopo anno, maggiori difficoltà di coltivazione. Per arginare questa situazione si sta spingendo l'accettazione dei tanto discussi Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Ecco quindi che si rende evidente la **necessità della tutela e del recupero del patrimonio alimentare tipico o marginale**. Oggi, al di là degli aspetti gastronomici, si riconosce ai cibi "nostrani" il possesso di un grande patrimonio: la **"biodiversità"**. In questo ambito le scelte del ristoratore hanno un ruolo fondamentale. E' a queste produzioni che egli deve porre la massima attenzione.

La legislazione corrente sulla tipicità, con i marchi DOP, IGP, IGT, DOC, ha sviluppato concetti fuorvianti, basati su quantitativi e territori di una certa rilevanza, puntando ad una produzione standardizzata il più possibile, in modo da favorire l'identificazione dei prodotti. E' evidente che, trattandosi di prodotti alimentari, provenienti dalla Natura, notoriamente mutevole, tali principi non coincidono sempre con il concetto di qualità che ha il "consumatore". Inoltre, per bizzarri, emblematici, ma non infrequenti casi, si ha che "a norma di legge" sono diventati tipici della gastronomia veneta, con tanto di marchio DOP o IGP e finanziamenti regionali di sostegno lo Zampone di Parma, la Mortadella di Bologna, il Taleggio della Valtellina, il Provolone. E' necessario porre la massima attenzione al dialogo con gli anziani capaci di indicare proprio quei prodotti locali, detti "nostrani", che devono essere salvaguardati o recuperati.

Tipicità recenti

Ad opera di uno dei maggiori costruttori della cultura gastronomica italiana, Luigi Veronelli, è stata ideata la **De.Co (Denominazione Comunale)**, che si rivolge specialmente a prodotti di nicchia, piccole produzioni locali che stanno scomparendo. Tale denominazione viene rilasciata e garantita dal Sindaco di qualsiasi comune e viene utilizzata anche per prodotti elaborati (paste, dolci, ecc.). Il movimento Slow Food, invece, si rende direttamente garante della qualità dei



prodotti che protegge come “**Presidi Gastronomici**”. In questi circuiti, sia pur con le dovute attenzioni, si possono individuare prodotti autenticamente tipici.

Quando si fa cucina storica occorre far molta attenzione a non incorrere in anacronismi. Questo accade principalmente per i vini, la presenza dei quali, nei territori, è assai poco documentata. Riporto un elenco delle più antiche datazioni dei vitigni attualmente diffusi in Veneto / Friuli:

- ⤴ Borgogna bianco (o Pinot Bianco): in Friuli dalla metà del '700. Citato da C.Goldoni
- ⤴ Bianchetta: autoctona citata nel '500 da Andrea Bacci
- ⤴ Cabernet: Castello di Lospida, 1870 (In Piemonte a Marengo, dopo la battaglia napoleonica, 1800)
- ⤴ Chiaretto (Claret?): vino francese spesso citato fra i vini preferiti in Italia nel '500.
- ⤴ Corvina, Molinara, Rondinella: uve autoctone veronesi d'antichissima origine, utilizzate per i più tipici vini del territorio: Bardolino, Valpolicella, Recioto, Amarone, ecc.
- ⤴ Durello (Rabioso): citato negli Statuti di Bassano (1259) e da Columella, come Duracina, nel I sec. d.C.
- ⤴ Garganega: fine del '200 da Pier de' Crescenzi.
- ⤴ Incrocio Manzoni (anni '40 del '900)
- ⤴ Malbec (da Bordeaux) : nel 1881
- ⤴ Malvasia: citatissimo nel '500 e nel '400
- ⤴ Marzemino: documentato da Ortensio Lando nel 1553 (come Berzamino) e da Agostino Gallo (1569)
- ⤴ Merlot: Friuli, 1880
- ⤴ Moscato: fine del '200 da Pier de' Crescenzi. Citato anche dal Folengo
- ⤴ Pinella: citata negli Statuti Bassanesi del 1259.
- ⤴ Prosecco. Non ha datazioni certe molto antiche. Tuttavia la presenza del toponimo Prosecco, che identifica una frazione di Trieste ne certifica l'antichissima presenza
- ⤴ Raboso: autoctono citato nel '600 sulle rive del Piave
- ⤴ Ribolla Gialla: documentato dal '300. Citato anche dal Folengo
- ⤴ Riesling Italo: documentazioni inattendibili lo dichiarano d'età romana
- ⤴ Schiava: citata dagli Statuti bassanesi nel 1259
- ⤴ Tocai Friulano o Italo (Tai): citato da C. Goldoni nel '700. Per disposizione CEE, ora la denominazione è stata abbandonata. Oggi si chiama Tai
- ⤴ Tocai Rosso (Tai Rosso): di origine assai incerta, è autoctono affine alle uve Schiave e alla Grenache.
- ⤴ Trebbiano: fine del '200 da Pier de' Crescenzi. Citato anche dal Folengo
- ⤴ Verdiso: autoctono, ma citato solo dal 1788
- ⤴ Vespaiolo: autoctono, citato solo dal '700, ma di origine sicuramente più antica

Piccola bibliografia storica sui vini: I secolo: PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*; I – II secolo: LUCIO COLUMELLA, *De Re agricolo*; Pier de' Crescenzi (Bologna, 1233-1320), *Liber ruralium commodorum (De diversis speciebus vitium)*; per il '500: ANDREA BACCI, *De naturali vinorum Historia*; SANTE LANCERIO, *Della qualità dei vini*. Inoltre: Giuseppe Acerbi (1801) *Delle Viti Italiane*.

Per quanto riguarda gli alimenti, è bene tener presente che, paradossalmente, gli alimenti più tipici dell'attuale tradizione gastronomica veneta sono per la maggior parte di origine americana e d'introduzione relativamente recente. Sono cibi essenzialmente appartenenti al regno vegetale.

- **Mais**: ha sostituito tutti i cereali e i legumi per le polente. La sua introduzione nel Veneto, nelle varietà gialla e bianca, risale alla seconda metà del '500 ad opera della famiglia **Emo** nelle sue tenute di Fanzolo. In precedenza la polenta (*puls*) veniva fatta con qualsiasi cereale o granaglia (frumento, miglio e panico), con pane secco o legumi (fave, fagioli).
- **Patata e Patata “ americana”**: entrambe provengono dall'America. La patata vera e propria è stata individuata più tardi, rispetto alla scoperta di Colombo, nel Perù. La sua



introduzione è stata ostacolata dalla credenza che avesse proprietà tossiche e afrodisiache. Il suo primo impiego, nel Veneto, è stato promosso dalle sperimentazioni del dottor **Pietro Arduino** dell'Università di Padova, che nella metà del '700 la sperimentò per la produzione dei macaroni fatti con le patate (invece che con sola farina), oggi detti gnocchi.

- **Fagiolo:** i borlotti, di provenienza dalle Antille, sostituiscono rapidamente i fagioli autoctoni italiani. Vengono coltivati a Belluno, e diffusi in tutte le tre Venezie già nel '500 da **Pierio Valeriano (ossia Pietro Bolzani dalle Fosse)**, sacerdote e umanista. Si tratta delle varietà *Spagnol*, *Spagnolet*, *Calonega*. Anche il *Cannellino* toscano ed il *Fagiolo Bianco di Spagna* sono in realtà di origine americana. L'unico fagiolo di cui possiamo sapere con certezza l'origine europea è il *fagiolino dolico dall'occhio*.
- **Pomodoro:** entra con molta difficoltà nella cucina veneta, solo dall'inizio del '900. La prima ricetta italiana è citata dal medico Costanzo Felici (seconda metà del '500): si taglia a fette, e lo si frigge in pastella. Si tratta di pomodoro giallo, colore che giustifica il nome dato dagli europei a questo frutto.
- **Peperone e peperoncino:** anche questi vengono adottati dai veneti solo in tempi molto recenti. In particolare l'uso del peperoncino conta appena qualche decennio. Nelle zone italiane di dominazione spagnola, invece, l'introduzione del *pepe d'India* fu rapidissima.
- **Zucca marina di Chioggia o Turchesca:** marina significa proveniente d'oltremare. Venne importata dall'America, come tutte le *Cucurbitae Moschatae*, probabilmente da mercanti turchi. La "Zucca nostrale" era invece la *Cucurbita Lagenaria Siceraria*, a polpa bianca.
- **Zucchini:** non ha riscontri nella letteratura e nell'iconografia che precede la metà del '500. E' presumibile la sua provenienza americana.
- **Ananas:** la sua introduzione in Europa risale all' '800.
- **Girasole:** nel '500 viene subito proposto – ma senza esiti- come alimento da utilizzare come l'asparago, bollito e grigliato, con effetti afrodisiaci !
- **Cacao:** il suo consumo si sviluppa dal '600 ed ha l'apogeo nel '700.
- **Vaniglia :** viene a sostituire, con molta lentezza, l'acqua di rose, di fiori d'arancio e la cannella nella pasticceria. E' ottenuta dal baccello di un'orchidea originaria dal Messico
- **Fico d'India:** Proveniente dal Messico, il suo uso alimentare viene descritto per la prima volta nel 1565 dal medico Costanzo Felici.
- **Il caffè** proviene invece dall'Egitto: viene descritto fra gli usi egiziani nella metà del '500 dal medico marosticense **Prospero Alpino**, responsabile del nuovo Orto Botanico dell'Università di Padova. Qui ne mette a dimora alcune piante.
- **Tacchino o pollanca d'India o pavone (pavo) d' India:** Viene subito apprezzato, senza riserve, in Italia. La ricetta più antica è di Bartolomeo Scappi (1565)
- **Anatra d'India (anatra muta) :** viene citata da Giovanni Rossetti, alla fine del '500. Nota anche come anatra di Barberia.
- **Porcelletto d'India (cavia):** si trova per la prima volta nei menù del Rossetti.

Tipicità antiche di difficile reperibilità.



Uno degli aspetti più interessanti che hanno caratterizzato la rassegna “A tavola con Merlin Cocai” è stata la ricerca di alimenti desueti. La difficoltà di reperirli ha portato alla creazione di un circuito di appassionati orticoltori dilettanti denominato “**Arche orticole**”, che danno spazio alla coltivazione di questi prodotti, che sono:

- ⤴ Bieta nana da taglio, per la preparazione dell' “erbabuona”, in miscela con mentuccia e prezzemolo.
- ⤴ Broccoletto bassanese
- ⤴ Cavolo navone
- ⤴ Cipolla rossa di Bassano
- ⤴ Cucurbita lagenaria siceraria
- ⤴ Cucurbita siceraria longissima
- ⤴ Fagioli mama di Valrovina
- ⤴ Pastinaca o carota bianca
- ⤴ Prezzemolo da radice
- ⤴ Rape nelle diverse varietà
- ⤴ Raperonzolo

Particolare attenzione meritano anche i seguenti ortaggi:

- ⤴ Broccolo fiolaro
- ⤴ Cipolla bianca di Chioggia
- ⤴ Carciofo moretto di Malamocco
- ⤴ Fagiolini meraviglia di Venezia
- ⤴ Fagiolo Gialet bellunese
- ⤴ Sedano rapa di Verona
- ⤴ Scorzonera

Per il reperimento di animali d' allevamento è opportuno tener presente:

- ⤴ Itticoltura Santa Cristina di Quinto di Treviso (Storione, trote, anguille, temoli, salmerini ed altro)
- ⤴ Allevamenti di quaglie a Montecchio Precalcino
- ⤴ Allevamenti di coturnici ad Asiago, località Kaberlaba
- ⤴ Azienda Agricola Sperimentale “La Decima” a Montecchio Precalcino ed altre analoghe aziende facenti capo a “Veneto Agricoltura” (Progetto CoVa- Conservazione e valorizzazione varietà avicole tradizionali)

Parte Terza

Promuovere il turismo e la gastronomia attraverso le risorse storiche.

- ⤴ **1 – Dalla storia di un naufragio un movimento internazionale sulla gastronomia del Baccalà: il caso di " Via Querinissima"**



La “*VIA QUERINISSIMA*” (RØST – SANDRIGO- VENEZIA). 1432- 2012.

Un caso interessante che esemplifica come la fantasia, basata su fatti storici reali, possa produrre una multiforme proposta di promozione è dato dal progetto “*Via Querinissima*” proposto dalla **Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina**. Questa associazione, nata 25 anni fa, si è formata con l'intento di salvare un piatto caratteristico caduto in disuso: il baccalà alla vicentina. L'obiettivo non solo è stato raggiunto, ma si è arrivati a risultati insperabili: come il fatto che un gruppo di studio europeo, attivo attorno al progetto Eurofir (**European Food Resource**), abbia selezionato il piatto vicentino fra i 5 più rappresentativi della gastronomia italiana di territorio. La storia del baccalà -o stoccafisso- esemplifica in modo singolare come anche le cose più modeste non nascano in un contesto isolato, ma sono frutto molto spesso dell'addizione di tradizioni assai diverse, nate in epoche e popoli lontanissimi tra loro. Il caso del *Bacalà alla Vicentina* è esemplare: è in realtà un *potpourri* di elementi eterogenei. Cominciamo a dire, intanto, che è l'unico caso in cui la cucina italiana utilizza il latte per la cottura di un pesce: un pesce, tra i tanti che hanno popolato le acque fluviali, lacustri o marine del Veneto, che proviene invece dalla Norvegia. Il mais per la polenta, infine, arriva dall'America. La storia di come si sia potuto arrivare ad una tale commistione di tradizioni è molto affascinante e su questi aspetti è stato pubblicato il volume: Otello Fabris, ***I misteri del Ragno. Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà***, Vicenza, Biblioteca Internazionale La Vigna, 2011. Non a caso *Via Querinissima* è stata presentata con il seguente slogan: “Un'avventura alla ricerca dell'amicizia attraverso la storia gastronomica dello stoccafisso...Il pesce che l'unì l'Europa”.

La tradizione vuole che a far conoscere ai veneti e agli italiani il baccalà sia stato il capitano Pietro Querini. Il nobile veneziano di Candia, dopo il naufragio subito alla fine del 1431, venne trasportato sino alle Isole Lofoten, che ancor oggi sono le maggiori produttrici di stoccafisso. Qui egli conobbe i metodi di produzione e di consumo dello stoccafisso.

Nel compimento del ventennale di fondazione (2007), la Confraternita mise in mare una barca a vela a due alberi con una delegazione a bordo, che rifece lo sfortunato percorso, raggiungendo l'isola di Røst nel tempo prestabilito. Per l'occasione, uno dei numerosi sponsors colse l'opportunità per creare un'apposita etichetta di vino (Vespaiolo “Sulla rotta del Querini”) che, trasportata dalla pubblicità data all'evento, ebbe un successo tuttora perdurante. Røst, già gemellata con la città d'origine della Confraternita, Sandrigo, nel frattempo promosse un'opera lirica che ricordasse la vicenda di Querini, uno dei più interessanti eventi per la storia del medioevo norvegese.

Querini rientrò a Venezia dalla Norvegia alla fine del 1432, dopo un viaggio volutamente lungo, per le deviazioni dettategli dalla necessità di incontrare le comunità veneziane in Svezia, a Londra e a Bruges. Egli scelse infine la via dei fiumi, risalendo il corso del Reno. Nelle regioni attorno al fiume lo stoccafisso era già talmente popolare da essere chiamato anche *Rheynfisch*. Il ritorno del capitano è, nella narrazione del suo diario, un trionfo della solidarietà e dell'amicizia tra i popoli. Il gruppo di naufraghi fu oggetto di ogni possibile attenzione in ogni momento del loro percorso e perciò, in questo spirito, il viaggio è stato definito “un'iniziativa che, in un momento di crisi della solidarietà europea, esce dagli schemi costituiti per ricercare l'amicizia tra i popoli attraverso un comun denominatore: la tradizione gastronomica.”

Nella ricorrenza del venticinquesimo della Confraternita (2012) si scelse di fare il percorso di rientro del capitano, individuato sia dallo studio della sua relazione, sia di quella dei suoi collaboratori Nicolò de Michele e Cristoforo Fioravante, stilate nel 1433, dopo il ritorno a Venezia. Per alcuni tratti è stato possibile arrivare all'assoluta certezza delle tappe effettuate, mentre per altri passaggi intermedi esistono incognite che si è cercato di risolvere seguendo gli intenti generali dell'impresa del Querini, così come egli li ha manifestati nel suo scritto, sia espressamente, sia per deduzione. Nella parte finale del viaggio venne effettuata deliberatamente una lieve deviazione, in omaggio ai luoghi che attualmente manifestano maggiormente l'interesse allo stoccafisso. Il veicolo utilizzato non era più una barca, ma una Fiat 500, automezzo modesto, molto rappresentativo dell'Italia che ha faticato, nella modestia, per arrivare ai suoi obiettivi d'emancipazione economica e sociale. L'automezzo, dipinto nei colori della confraternita, trasportava 60 stoccafissi, in ricordo di quelli che Querini aveva ricevuto in dono a Røst al momento della sua partenza. A bordo c'era la delegazione della Confraternita, costituita da uno



chef (il Presidente dei Ristoratori del bacalà alla vicentina), dall'Amministratore del sodalizio, e dal Vicepresidente. Seguivano, in appoggio, tre *caravan* con una *troupe* televisiva per documentare il tragitto e gli avvenimenti.

Percorso e avvenimenti

- ▲ Agosto 2012 - **Røst (Isole Lofoten)**: partenza via mare dei 60 stoccafissi, su imbarcazione storica. L'evento segue la prima mondiale dell'*Opera pa Røst*, melodramma ideato sulla storia del Querini. Lo spettacolo ha larga risonanza in tutta la Norvegia, essendo promosso e realizzato dall'Opera di Oslo.
- ▲ **Trondheim (Sør-Trøndelag, Norvegia)**. Rievocazione dell'accoglienza del Vescovo di Nidaros e dell'omaggio di Querini alla tomba di S. Olav I, fondatore del Regno e della Chiesa norvegesi nella Cattedrale gotico-romantica di Nidaros. La delegazione viene effettivamente ricevuta dall'attuale vescovo
- ▲ Deviazione per Vadstena, lungo la "via dei pellegrini di S. Olav", di cui si è scoperta l'esistenza durante la fase preparatoria dell'itinerario.
- ▲ **Vadstena (Östergötland, Svezia)**. Visita alla tomba di Santa Brigida, regina di Svezia, protettrice della Svezia. Il fatto, che rievoca la visita del Querini, ha un inaspettato risvolto: le monache Brigidine, suore di clausura, nella medesima giornata sono autorizzate a uscire dall'imponente e severo monastero trecentesco per partecipare alla "Festa dei gamberi".
- ▲ **Norrköping (Svezia)**. Sosta al castello sull'isolotto di Stegeborg, in comune di **Söderköping**, governato, nel 1432, dal veneziano Zuanne Franco (o Johan Vale), feudatario del Re di Danimarca.
- ▲ **Göteborg**. Passaggio per Lödöse, nel 1432 sede del feudo di Mafio Franco, figlio del veneziano Zuanne. Imbarco.
- ▲ **King's Lynn (Norfolk, Inghilterra)**. Sbarco
- ▲ Risalita del fiume Cam per **Cambridge e Londra**. Rievocazione dell'incontro con l'ambasciatore di Venezia e la comunità veneta locale.
- ▲ Porto di **Brugge (Belgio)**. Visita ai centri commerciali. Partenza per **Gand, Antwerpen** (sede della fiera nordeuropea di maggior interesse per la Repubblica Veneta)
- ▲ **Luxembourg, Strasbourg**, sede del Parlamento Europeo.
- ▲ **Basilea**: arrivo per la via del Reno. Visita al palazzo dell'antica Ambasciata Veneta. Incontro con gli studiosi locali di storia dell'alimentazione.
- ▲ **Innsbruck**, passaggio del Brennero, Bolzano
- ▲ **Trento**: passaggio in zattera
- ▲ **Valle del Brenta, Bassano**. Navigazione del Brenta su zattera storica. Qui viene mostrato come sia stata possibile la trasmissione della lavorazione dello stoccafisso da un popolo all'altro -attraverso 5 ricette storiche- giustificando il fatto che i vicentini cuociono il pesce con il latte, metodo ereditato dalla tradizione vichinga.
- ▲ **Sandriigo, Vicenza, Venezia**. Conclusione dell'itinerario.

L'itinerario è diventato occasione per sollecitare contatti sia con le comunità italiane (anche con le sezioni alpini locali, i "Vicentini all'estero"), sia con le organizzazioni locali per avviare scambi di collaborazione turistica e culturale, o gastronomici e commerciali. L'obiettivo finale è la costituzione di un **Forum Internazionale** itinerante nelle località coinvolte (attualmente in via d'organizzazione) che possa fungere da motore per un costante confronto tra studiosi, ricercatori, operatori europei. Tale iniziativa maturerà nel tempo ulteriori iniziative. Già il materiale di studio introdotto dall'Italia in questi paesi ha messo in moto gli studiosi. Un norvegese ha presentato una sua relazione all'ultima edizione di "*Terra Madre*" utilizzando in gran parte gli studi contenuti in *I misteri del Ragno*. Materialmente, la Confraternita ha lasciato segno del suo percorso assegnando la targa di "Ristorante raccomandato dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina" a cinque ristoranti italiani - rintracciati nel percorso - che offrono alla loro clientela questo piatto. Nello stesso tempo sono stati avviati rapporti con le associazioni norvegesi e svedesi di "*Lutfisk vänner*", appassionati di bacalà. *Via Querinissima*



dimostra la complessità di iniziative che possono essere mosse da un fatto storico qualsiasi, se sostenuto da entusiasmo e buona volontà, anche quando le risorse economiche sono relativamente modeste. Il volontariato manifesta questa possibilità al massimo grado, se adeguatamente motivato. Motivazioni fondamentali sono: 1) la conoscenza e l'amore per le tradizioni del luogo in cui si vive; 2) La soddisfazione data dai risultati che si conseguono. Ancora una volta si può constatare come sia IL TERRITORIO che fa nascere le opportunità migliori per il progresso.

