



TEMPO LIBERATO

STORIE
A TAVOLA
E GHIOTTONERIE
ALLA CARTA

Stefano Salis
p. XVI

Tempo liberato

STORIE DI CIBO, GHIOTTONERIE DI CARTA

Mirabilia. Ricette e riti di Paola Trifirò, la bolognesità vista da Massimo Montanari e il misterioso Omero Rompini: le prelibatezze della cucina raccontata

di Stefano Salis

Omero Rompini, chi era costui? I ghiottoni e i (miei 24) lettori, categorie spesso vanno a braccetto, e forse più i secondi che i primi, avranno già risposto. Bravi. E attendevo al varco, sul tema, appena iniziato a sfogliare, e prender gusto del suo succulento libro, una che di libri e di cucina (e di libri di cucina) se ne intende per davvero: Paola Trifirò Sini-ramed. Avvocato e giornalista, collezionista eccentrica (una selezione dei suoi salini e pepini costui una curiosa mostra in Triennale qualche anno fa), dalla sua, per la stesura di questo *Dizionario irresistibile di Storie in Cucina* (prefazione di un "digiunante" illu-

stre come Ferruccio de Bortoli) aveva sì l'esperienza personale vissuta ai fornelli, ma soprattutto quella a scaffale, visto che nella sua casa milanese

ospita una «Bibliotheca Culinaria» di oltre 4.500 volumi, dagli incunaboli ai giorni nostri. E dunque eccolo arrivare, Rompini, autore (nel 1926, edita a Catania) di una divertente, e letteratissima, *Cucina dell'amore*. Nel libro di Trifirò, costituito come un dizionario - dalla A di Acciuga alla Z di Zucca, passando dalla W dell'insalata Waldorf, dalla N di Neruda e i suoi citrulli, dalla J di Jefferson e i maccheroni dalla M di Maigret e le *coquilles* Saint-Jacques - fa capolino già alla lettera A: «*Afrodite* nel piatto o nella mente?».

Rompini, dunque, scrive Trifirò, «propone menù appositamente stu-

diati per conquistare sia una bruna, che capiterà davanti alle "uova affogate alla Cleopatra" o a un fagiano esaltato da un ottimo Borgogna, mentre una bionda non resisterà a un "astice alla americana". Brune e bionde sono dunque avvisate». In coda all'episodio, Trifirò propone una ricetta per una squisita aragosta, «quasi in bellavista», e *squisita* proprio perché semplice (al contrario delle arzigogolate presentazioni rompiniane).

Il libro, del resto, procede così: aneddoti e storielle, racconti dotti, riti e curiosità amene servono ad arrivare a descrivere un ingrediente o una pietanza e, alla fine, una ricetta (che, come sappiamo bene, è un genere letterario nobilissimo a sé stante, e se ne renda merito al maestro di tutti, Pellegrino Artusi, costruttore dell'identità italiana) che serva a coniugare «mente e piatto», memoria e sapore, storia e futuro, abitudini e innovazioni. Sta in questo la riuscita di un libro di cucina, non certo in una "banale" sequela di ricette, per quanto ottime, ma in un allargamento di prospettiva: oltre la tavola, *nella* cultura, cioè nella (nostra) civiltà. Perché un cibo ha fortuna, e come, e quando;

LA LETTURA DI CERTE
RICETTE È UN TALE
PIACERE IN SÈ
DA RENDERE
QUASI SUPERFLUA
LA LORO ESECUZIONE

Cartolina d'epoca. Pubblicità di una
marca di pasta, 1920



perché e per chi si sono cucinati i più memorabili piatti; e per quanto tempo una pietanza, un cuoco, un elemento hanno tenuto il campo. E dove.

Non è facile, messa così, ma la storia culturale e sociale dal punto di vista della gastronomia ha avuto vette eccelse proprio in Italia, ed è sempre ben riuscita quando al cibo si è ben unita, sotto varie forme, la letteratura. C'è una linea, che comprende Soldati, Brera, Camporesi, Buzzì, Veronelli (e discende da Artusi, ripetiamo) e pochissimi altri (oggi Montanari) che unisce le cose e le sa mettere dentro un prisma che rifrange qualità che si moltiplicano: sì, i cibi raccontano storie, e, anzi, sono storie, e non ci stanca di rinarrarle, scoprire nuovi particolari,

nuova linfa, nuove curiosità. Così se Trifirò "saccheggia" i suoi scaffali, citando classici e ricettari d'altri tempi per cucinare gli episodi e incanalarli dentro realizzazioni da gustare, un eccellente studio apparso di recente nella benemerita rivista «Biblioteca di via Senato», firmato da Piero Meldini, è un'acutissima analisi bibliofila sul misterioso (eccoci!) Omero Rompini. «La lettura delle ricette, come quella della partitura di certa musica, non solo rende superflua l'esecuzione, ma rivela le finzze altrimenti impercettibili»: qui sta la chiave individuata da Meldini per trarre una conclusione sorprendente nel capire chi mai sia stato questo altrimenti ignoto Rompini. Un no-

me inventato, per un libro che è, a sua volta, una riedizione apocrifia di un *Manuel culinaire aphrodisiaque. La cuisine d'Amour*, stampato a Parigi pochi anni prima da una casa editrice «che pubblicava libri di soggetto erotico illustrati da fotoincisioni» e firmato da un Sire de Baudricourt, ovviamente nome falso. Molta letteratura, come si vede, poca cucina.

Ma la falsità, meglio la difficoltà di stabilire una verità, e la presunta "autenticità", sono il sale di queste vicende. E chi legga il libro di Massimo Montanari su *Bologna. L'Italia in tavola* capirà perché è così faticoso, ma non impossibile, andare in fondo alle cose. Dici Bologna e pensi a mortadella, lasagne, tortellini, e spaghetti, appunto, "alla bolognese". E, invece, Montanari ci porta verso olive e finocchi e torte d'erbe: le tradizioni sono cose sfumate e le innovazioni spesso pren-

dono strade sorprendenti: qualcosa si chiama «bolognese» e, al contrario, a Bologna non s'è davvero mai vista. Eppure se è Bologna l'epicentro della

cultura gastronomica italiana un motivo c'è. Dunque, leggere per credere. Sapere e (è) degustare. Praticare apertura mentale e rispettare i gusti altrui: ecco una lezione gastronomica da non dimenticare. Non vi avevo detto che la gastronomia è storia di civiltà?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dizionario irresistibile di Storie in Cucina

Paola Trifirò Siniramed
Cairo, pagg. 218, € 15

Bologna. L'Italia a tavola

Massimo Montanari
il Mulino, pagg. 178, € 15

