





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
« A. BERTI » - VERONA

7 maggio 1999

Serata in onore
di
Cesare Marchi

*con il patrocinio dell'Amministrazione comunale
di Villafranca di Verona*

Saperi, sapori... ovvero “basta un intingolo a scatenare il lógos”

Quando Cesare Marchi decise di abbandonare l'insegnamento per dedicarsi a tempo pieno al giornalismo dichiarò: « Nessun salto, il mio è un discorso che continua: infatti l'insegnamento è un giornalismo parlato, mentre il giornalismo è un insegnamento scritto ». Non c'è dunque da stupirsi che proprio una scuola abbia deciso di dar vita ad un'iniziativa volta a ricordare la sua figura, tanto più che anche buona parte della sua opera di scrittore, per unanime giudizio critico, risulta percorsa da un intento divulgativo e didattico.

Tuttavia, Cesare Marchi non fu solo insegnante e giornalista, ma anche molto altro; fu un curioso, acuto ed arguto osservatore della società italiana, un appassionato e gradevole biografo e divulgatore di storia, uno studioso, infine, e un raffinato conoscitore della lingua italiana: insomma, per dirla con Montanelli, un uomo di vasta e nello stesso tempo minuziosa cultura umanistica.

Ma c'è dell'altro. Marchi fu anche un esperto di gastronomia, un cultore della tavola, un amante della convivialità. Profondamente convinto che fra gastronomia e cultura, fra cibo e storia, fra arte culinaria e letteratura esistano strettissime connessioni, egli dedicò a questi connubî numerosi articoli ed il volume “Quando siamo a tavola”, scritto nel 1989, precorrendo quella riscoperta del cibo e quella nuova attenzione nei confronti dell'alimentazione e del gusto che in questi ultimi anni si è andata sempre più diffondendo.

Oggi, è ormai acquisita la consapevolezza che attraverso le vicende del cibo passi l'intera storia della nostra civiltà e che il cibo costituisca uno straordinario documento della mentalità e dei codici di comportamento sociale.

Ma il cibo è anche, anzi prima di tutto, un piacere che conduce a riattivare i sensi, che sono i primi strumenti di scoperta e conoscenza. Marchi amava definirsi un « pendolare fra trattorie, cantine e biblioteche », nonché un « goloso ». Ora, il goloso, se liberiamo questo termine dalle incrostazioni moralistiche che da sempre lo connotano negativamente, è colui che nella vita assapora parole e gusti, riscoprendo i sensi, spesso atrofizzati da processi culturali e psichici. Del resto mangiare e parlare sono le due attività fondamentali dell'essere umano; cibo e parole sono due termini vicini, anche etimologicamente, perché « sapere » nasce da « sapore ». Una diseducazione al sapore equivale a una vera e propria perdita di linguaggio, perché dalle parole del gusto e del piacere si imparano le parole della conoscenza.

« Alle tavole rotonde preferisco le tavole imbandite » affermava Cesare Marchi, aggiungendo poi: « Amo colloquiare con qualcuno mentre mangio. E di che cosa parlano gli italiani mentre mangiano? Parlano di mangiare. Che è un mangiare al quadrato: un piacere fisico rafforzato da piacere intellettuale. Il cibo oggetto di degustazione e di commento. Gode il palato e gode il cervello. Il cibo diventa pensiero e parola. Basta un intingolo a scatenare il "lógos" ».

Un menù per viaggiare nel tempo

E' un aspetto noto della biografia di Cesare Marchi il fatto che egli non volle mai abbandonare, se non per brevi periodi, la propria dimora villafranchese, dimostrando un fortissimo attaccamento alla terra veneta, alle proprie origini, alle proprie radici.

Per giustificare certe occasioni professionali perdute, era solito affermare: « Il fatto è che io sgobbo molto, ma detesto viaggiare. Mi piace scrivere standomene a casa mia. Preferisco viaggiare nella storia anziché nella geografia ». Un profondo senso della storia pervade l'opera di Cesare Marchi, che spesso lo conduce a percepire e a far affiorare quel senso di continuità che lega passato e presente e a cogliere come molti aspetti del mondo in cui oggi viviamo abbiano radici che, di diramazione in diramazione, affondano in un passato talora remoto.

Ed è fuor di dubbio che uno dei luoghi privilegiati per cogliere questo continuo gioco di rimandi e citazioni fra presente e passato è la tavola: cibi e gastronomia sono carichi di storia. Ed il menù che viene proposto è in primo luogo anche un viaggio nel tempo, in quanto, recuperando alcuni alimenti tipici della tradizione veneta - il riso, il radicchio, le rane, gli asparagi, l'anatra, l'oca -, li presenta, in una sorta di continuo contrappunto, nella loro forma antica, originaria, povera, perché nata in un contesto popolare e contadino, e parallelamente in una loro rivisitazione in chiave più ricca, moderna ed innovativa.

Insomma, un ponte fra un passato in cui, per citare i titoli di due opere di Marchi, « eravamo povera gente » ed un pre-

sente in cui « non siamo più povera gente ». Scorri il menù, leggi “uova sode” e ti si compongono nella mente immagini di festa, di scampagnate allietate dal profumo del fieno appena falciato; leggi “radicchio di campo” e vedi sagome di donne ricurve nella faticosa ricerca di un umile companatico; e così via, in un susseguirsi di sensazioni che riconducono ad un passato in fondo non molto lontano, ad un mondo certamente duro e spesso ostile e che, tuttavia, suscita un vago senso di nostalgia, per la sua genuinità, per la sua naturalezza, per i suoi toni e sapori forti, intensi, sanguigni, perché lì, semplicemente, affondano le nostre radici.

Da quegli alimenti, da quei cibi scaturiscono in una sorta di filiazione i piatti più ricchi e raffinati della modernità, dell’oggi che « non siamo più povera gente ». Timballino di asparagi, vellutata di cappone, crescenza, salsa ai gamberi, bastano questi nomi per evocare idee di ricchezza, di abbondanza; pietanze che sono lo specchio di una società in cui la vita si è fatta (davvero?) meno aspra.

L’accostamento di piatti così diversi, ma nello stesso tempo vicini, fornisce l’idea di una continuità fisica, materiale, tra quelli che ci hanno preceduto e noi. Spazio e tempo sembrano quasi annullarsi; annusare e gustare questi cibi, possiamo dire con Marchi, « dà un’emozione intellettuale e affettiva, prima ancora che sensoriale, è come se fossimo risucchiati all’indietro, nella spirale delle generazioni ».

Ma sono anche altre le suggestioni promananti dall’opera di Cesare Marchi che traspaiono dai piatti proposti dal menù. Come non riconoscere nella “semplicità” della scelta degli alimenti, nella “precisione” degli accostamenti di sapori, nella “esattezza” degli agganci fra piatti « poveri » e piatti « ricchi », nel “rigore” delle modalità di realizzazione, nella “linearità” e

“sobrietà” della presentazione dei piatti, dei richiami al linguaggio di Marchi, al suo stile espressivo? Come non cogliervi un richiamo all’avversione di Marchi per la sciatteria, la trasandatezza, l’artificiosità, che, a suo avviso, accomunano l’uso che oggi viene fatto della lingua italiana e certe abitudini alimentari d’importazione oppure alcune discutibili arditezze e leziosaggini di una certa “nouvelle cuisine”?

La rustica concretezza dei piatti di quando eravamo povera gente e la leggerezza, evocata dalle salse, dai timballi, dalla vellutata, dalla bavarese, presenti nei piatti moderni rappresentano bene la cifra umana e letteraria di Cesare Marchi. Beninteso, leggerezza non è superficialità, né vaghezza, ma, al contrario, come sostiene Italo Calvino nelle “Lezioni americane”, precisione, esattezza e, appunto, concretezza.

La leggerezza è una qualità dello stile - intesa come sottrazione di peso alla struttura della narrazione e al linguaggio -, ma anche un modo di vedere il mondo che si contrappone all’ineluttabile pesantezza del vivere. Sono ancora parole di Calvino che ben si attagliano alla chiarezza e alla levità stilistica di Marchi, come pure al suo modo ironico, disincantato, arguto e divertito di vivere, osservare e raccontare il mondo.

Quando eravamo povera gente

Asparagi e uova sode

*

Tagliolini con fegatini

*

Risotto con piselli

*

Oca in umido con radicchio di campo

*

Crema fritta

Non siamo più povera gente

Tortino di asparagi con salsa al basilico

*

Vellutata di cappone con crostini alla crescenza

*

*Timballino di risotto alle rane
con salsa alle capesante*

*

*Petto d'anatra all'aceto balsamico
e pure' di sedano rapa*

*

Bavarese alle fragole con salsa al recioto

*Vini: Durello dei Lessini frizzante - Marcato
Bianco di Custoza "S. Michelin" 1998 - Il Gorgo
Bardolino "La Vegrona" 1998 - Masi
Valpolicella Valpantena secco 1997 - Bertani
Recioto della Valpolicella 1995 - Bertani*

PIATTI PROPOSTI

Asparagi e uova sode

Il primo piatto rispetta la regola classica: uova sode e asparagi bolliti, conditi con del buon olio extravergine d'oliva, sale e pepe, che guarniscono il piatto.

Tortino di asparagi con salsa al basilico

La seconda imbandigione ritrae l'aggiornamento stilistico: gli asparagi sono frullati, amalgamati con altri ingredienti, cotti in stampini a bagnomaria e contornati da una salsa « fresca » e « leggera » di basilico, accuratamente disgiunta come per suggerire una sequenza di assaggi nitidamente scandita.

Tagliolini con fegatini

Un piatto che interpreta la comunione di semplicità e raffinatezza. Un piatto semplice che risponde veramente al canone « La vera cucina è quella in cui le cose hanno il gusto di ciò che sono ».

Vellutata di cappone con crostini alla crescita

Il gusto con la vellutata di cappone si affina e si precisa attorno ad un piatto meno appariscente; i tempi di cottura sono ridotti, prevale l'attenzione per la freschezza dei sapori e l'impiego misurato delle materie grasse.

Risotto con piselli

Le soluzioni qui proposte obbediscono a due diverse modalità di cottura. Nel primo caso il riso recita la parte di una amalgama con i piselli, il burro ed il formaggio; i sapori sono già stati ben definiti da chi prepara il piatto.

Timballo di riso alle rane con salsa di capesante

Nel secondo piatto le cotture del riso e degli ingredienti sono separate, i sapori si incontreranno solamente in un secondo momento. Il timballino prende "movimento", si protende verso l'alto a mò di cupola, quasi a suggellare l'unione tra la "povera" rana e la "nobile" salsa di capesante, che viene fatta risaltare in sede di presentazione.

Oca in umido con radicchio di campo

L'oca in umido con il « radecio fumegà » rappresenta la cucina povera, soprattutto delle genti della bassa pianura veronese. Le sue caratteristiche e la tecnica di cottura, lo stufato della carne con il sugo, sono puntualmente rispettate.

Petto d'anatra all'aceto balsamico e purè di sedano rapa

L'accostamento tra petto d'anatra e aceto balsamico esprime un'affinità aromatica tramandata dalla tradizione. Il capostipite è il petto d'anatra aromatizzato con l'aceto balsamico e accompagnato da una morbida purea di sedano: un esempio di cucina spontanea che conserva intatto il proprio fascino.

Crema fritta

Il « profumo » di vaniglia della cottura della crema ci porta subito alla mente le nostre radici di « povera gente », il calore della casa riscaldata con una vecchia stufa a legna, dove le nostre nonne ci preparavano, allora piccoli e golosi bambini, questo semplice dessert.

Bavarese alle fragole con salsa al recioto

La fase successiva prevede una trasformazione. Si associano sapori diversi: uova, latte, fragole, zucchero, panna montata. Prodotti della nostra terra, accostati sino al raggiungimento di un matrimonio felice, con l'accompagnamento di una salsa al vino recioto.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

*“ Per te fra breve
questi grappoli lividi
l'autunno variopinto
accenderà di porpora ”*

(ORAZIO, Odi, II, 5)

Il cibo e le bevande non costituiscono solo una fonte di nutrimento per l'uomo, ma ne rappresentano anche un modello comportamentale ed un'espressione culturale.

Fin dai tempi antichi il vino ha sempre occupato un posto notevole nella storia dell'uomo: fu considerato dai Greci simbolo dell'esuberanza vitale e dai Cristiani testimonianza della alleanza divina.

Le soluzioni enogastronomiche più raffinate sono state composte e apprezzate nei periodi di più avanzata civiltà dell'uomo, perché proprio in questi momenti è stata maggiormente sentita l'aspirazione ad una migliore qualità della vita.

Come aperitivo abbiamo proposto

LESSINI DURELLO

Nella zona collinare dei monti Lessini fra le provincie di Verona e Vicenza, dalle uve del vitigno Durello con l'eventuale aggiunta di Garganega, Trebbiano di Soave, Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay, si produce questo vino dal colore giallo

paglierino più o meno carico, profumo delicato e caratteristico, sapore asciutto, acidulo, di corpo, talvolta leggermente tannico. All'aperitivo abbiamo accompagnato alborelle fritte e frittelle di zuccina in fiore.

Agli antipasti abbiamo abbinato il
BIANCO DI CUSTOZA

« Finalmente una vittoria » esclamò Cesare Marchi, quando gli amici di Custoza gli chiesero di coniare un motto identificativo per il costituendo Consorzio di Tutela del Vino Bianco locale.

Nella parte meridionale del Garda, in provincia di Verona, da vitigni a frutto bianco come il Trebbiano toscano, Garganega, Tocai friulano, Cortese, Malvasia toscana, Riesling italo, Pinot bianco e Chardonnay, si produce questo vino dal colore giallo paglierino, molto profumato, dal sapore sapido, morbido, delicato, di giusto corpo, talvolta leggermente amarognolo.

Con i primi piatti abbiamo proposto il
BARDOLINO CLASSICO

Lungo tutto l'arco collinare morenico, in provincia di Verona, si coltivano da tempo immemorabile, i vitigni dalle cui uve, in adatte proporzioni, si ottiene questo vino che ha preso il nome dall'omonimo paese. Prodotto con Corvina veronese, Rondinella, Molinara, Negrara, è un vino rosso rubino tendente talvolta al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento. Odore vinoso, sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo, armonico, sottile.

Ai secondi piatti abbiamo abbinato il
VALPOLICELLA VALPANTENA

Già Virgilio lodava i vini veronesi, fra i quali, appunto, il « Valpolicella », la cui fama ha trovato conferma nei secoli successivi fino ai nostri giorni. Ottenuto con le uve provenienti dai vitigni Corvina veronese (Cruina), Rondinella, Molinara con eventuale aggiunta di Rossignola e Negrara trentina, ha un colore rosso rubino di media intensità tendente al granato con l'invecchiamento; profumo gradevole, delicato, caratteristico che ricorda talvolta le mandorle amare; sapore asciutto e vellutato, di corpo, amarognolo, sapido, armonico.

Con i dessert abbiamo proposto il
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Ottenuto con i medesimi vitigni del Valpolicella, è così chiamato perché anticamente veniva prodotto con le « recie » ossia le « ali » dei grappoli, sottoposte ad appassimento; ha un colore rosso granato piuttosto carico; odore caratteristico, accentuato; sapore pieno, vellutato, caldo, delicato, amabile.

*Edizione fuori commercio in 120 esemplari
stampata per la presentazione della
« Serata in onore di Cesare Marchi »*

N° 046

Si ringraziano per la collaborazione:

- Bottega del vino
- Fioreria « Le Corti »