



Relazione alla serata conviviale del 27 marzo 2008

LA CUCINA EPONIMICA

Sarete tutti un po' basiti dalla stranezza dell'aggettivo "eponimico". Facciamo un po' di etimologia. Deriva tutto dal greco e, tradotto, vuoi dire sopra il nome; in pratica soprannome.

L'ho derivato dalla medicina: le malattie hanno spesso un nome (Alzheimer, Parkinson, Burger etc.) dallo studioso che le ha clinicamente definite. Un testo di un certo successo di Camillo Bonessa porta infatti tale titolo. Poiché i medici con i cuochi hanno un supporto comune nelle loro attività professionali nella RICETTA, non è poi una bestemmia trasferire l'aggettivo da uno all'altro ambito professionale.

Visto che di solito non ho niente da fare e che la mia giornata, come tutti sapete, offre enormi spazi alla ricerca delle futilità, mi sono ingegnato a reperire sui testi sacri della culinaria locale ed internazionale ricette che portino un soprannome, che sia comunque un nome proprio di persona o di località, sia del creatore della ricetta, sia del personaggio, cui era dedicata, sia della curiosità storica (o meglio di cronaca) in cui la vicenda sia nata. Ho fatto un censimento del ricorrere dei nomi ed ho sfilato una mia personale statistica. Una specie di Forbes della cucina.

* **Al primo posto** viene **Lucullo** citato con ben **sette ricette**: in ordine conchiglie di scampi, dartois (sono dischi di pastafrolla sovrapposti con all'interno un ripieno lasciato alla stagione ed alla fantasia del cuoco e serviti come antipasto), fondanti (specie di crocchette che utilizzano gli avanzi di pollame o cacciagione servite calde sempre come antipasto), tournedos, filetti di lepre, fondi di carciofo, pesche tutti alla Lucullo.

Ma chi era Lucullo? Un grande cuoco se è vero come è vero che l'aggettivo luculliano è giunto fino a noi per indicare un pranzo di alto spessore non solo per abbondanza ma soprattutto per pregio? Come si dice oggi: assolutamente no. Lucullo era un grande generale romano passato alla storia più che per le sue vittorie, che non furono minimali avendo sottomesso intere regioni, per la dovizia dei suoi banchetti.

* **Al secondo posto**, con sei citazioni, viene un certo **Colbert**: Carneade, direbbe Don Abbondio, chi era costui, se gli hanno dedicato una salsa, la preparazione di un nasello, di una sogliola, di un Haddock che è un particolare tipo di merluzzo, di cui gli inglesi sono ghiotti, un burro, ed un consommé? Colbert era un ministro delle finanze alla corte di un Luigi di Francia, un Padoa Schioppa dell'epoca. Non voglio fare brutti pensieri, ma sapendo come va il mondo adesso e come andava allora, non vorrei che certe dediche avessero un sottofondo di "captatio benevolentiae" in ambito della fiscalità.

* **Il terzo posto** è occupato da **Giovacchino Rossini**, il musicista di Pesaro, la cui fama in cucina è seconda solo a quella musicale. Compare con tre preparazioni: uova strapazzate, consommé, tournedos (questi ultimi sono rondelle ricavate nel mezzo di un buon filetto di manzo).

* **Sono innumerevoli poi le ricette** indicate con la dizione "**bonne femme**" in francese. È di tutta evidenza che, se la traduzione italiana dal gallico è buona donna, il cuoco - che conosceva la posizione professionale della fanciulla o matrona, cui dedicava il piatto - per ragioni di discrezione celava ovviamente dietro il generico le vere generalità e probabilmente anche il nome di battaglia. Se la traduzione è donna buona, viene allora di pensare alla casalinga buona massaia. In questo caso la preparazione piuttosto elaborata delle ricette con ingredienti pregiati, per cui costosi, rende difficile l'assunto. Segnalo inoltre che nei ricettari nostrani dell'Italia Centrale residua una "pasta alla puttanesca", che lascia poco spazio alla fantasia ed inoltre a pag. 587 ricetta n. 2038 del Carnacina compare un pollo "en cocotte" "Bonne femme". È vero che, in questo caso, la cocotte è arnese di cucina, ma in idioma dei cugini latini cocotte non ha significato molto diverso, più "mantenuta" che buonadonna (tutto attaccato) del gergale italiano (leggi figlio di ...). Meglio tradurre pudicamente con Guido Gozzano con cattiva signorina?

Mi è venuto l'uzzolo pertanto di immaginare dei **menu a tema**.

Il primo è il menu degli stomaci deboli ed ho preso il titolo da un aureo libretto scritto da un primario medico dell'ospedale Maggiore di Milano, di origini lecchesi, il dr. Dubini, che nel 1884 diede alle stampe "La cucina per gli stomaci deboli": non ho preso alcuna delle ricette del dr. Dubini in quanto gli stomaci deboli di fine ottocento, almeno in Lombardia, erano invero più attrezzati di quelli fisiologicamente a posto attuali. Consta di un antipasto, un primo, un secondo ed un fine pasto.

Nell'ordine un Carpaccio, così come lo ideò Cipriani dell'Harris' Bar di Venezia in occasione della mostra dedicata al grande pittore veneziano Vittore Carpaccio e che tutti conosciamo, molte volte imbarbarito da cuochi improvvisati e da aggiunte improvvise. Potage Parmentier come minestra. Augustin Parmentier era uno scienziato cui spetta il merito di avere dimostrato che la patata importata dall'America non era solamente una pianta ornamentale ed anche un po' velenosa per via della solanina, ma un alimento utile all'uomo. Convinsse il Re Luigi XVI a piantarla in terreni fino ad allora usati per le corse dei cavalli. Il tubero attecchì. Anche per tutto lo stallatico di cavallo lasciato dal precedente uso. In segno di vittoria, Parmentier portò al Re un mazzolino di fiori di patata. Il sovrano lo infilò nella bottoniera, subito imitato dai suoi commensali. Il piatto di mezzo, lieve come ha da essere, è una Paillard. Questi era un proprietario di ristorante parigino. Non è la fettina di vitello che viene proposta attualmente, ma una lombatina di manzo ai ferri. A fine pasto non sta male una Marcorina. Un digestivo che piaceva al senatore milanese Marcora, di preparazione assai semplice. La parte gialla della scorza di mezzo limone è bollita per due minuti in tre tazzine da caffè piene d'acqua. Va zuccherata e servita calda come digestiva.

Un secondo menu stuzzicante l'ho chiamato "OPERA LIRICA". L'esordio è affidato alla "spalletta di San Secondo alla moda di Giuseppe Verdi". Questi scrivendo ad un amico: "Unitamente a questa mia, riceverete dalla Ferrovia una cassetta contenente due "spallette" uso San Secondo, che noi mandiamo una per voi ed una per la famiglia Ricordi. Scegliete quella che volete. Badate che, per cuocere bene la "spalletta", bisogna:

- 1) metterla nell'acqua tiepida per circa dodici ore, onde lavargli il sale;
- 2) si mette dopo in altra acqua fredda, e si fa bollire a fuoco lento, onde non scoppi, per circa tre ore e mezzo, e forse quattro la più grossa;
- 3) per sapere se la cottura è al punto giusto, si fora la "spalletta" con un cure-dents e, se entra facilmente, la "spalletta" è cotta;
- 4) si lascia raffreddare nel proprio brodo e si serve.

Guardate soprattutto alla cottura; se è dura non è buona, se è troppo cotta diventa asciutta e stopposa.

Un consommé alla Bellini vi riguarda ad un piatto di impegno i "tournedos alla Rossini". Crostini di pane, filetto di bue, fegato d'oca, fette di tartufo, un po' di vino di Madera e tanta sapienza del cuoco o della cuoca nonché un portafoglio adeguato ed il piatto è servito.

Pesche Melba, una specialità conosciuta in tutto il mondo, per dessert. Era Nelly Melba una cantante lirica australiana. Un soprano. Questo squisito dolce gelato fu creato a Londra da Auguste Escoffier in suo onore presso l'Hotel Carlton nel 1899 dopo una recita di grande successo.

Ma si può restare in Lombardia per un menu "Lega Lombarda".

- Si inizia con delle **Cavourrine** smezzate ripiene di verdure cotte e crude che il contadino sa offrire secondo stagione e perspicacia di cuoco. Le Cavourrine sono delle michette di pane. Delle michette di tipo viennese: cosa che contrasta con il nomignolo affibbiato, in quanto il Cavour non se la tirava proprio con gli Austriaci; ma, così va la vita. Sono michette tutta crosta e scarsa mollica.

- Per **primo la minestra di casa Bigatti**. La famiglia non ha altri titoli se non la bontà della minestra. - - Per **secondo il manzo "alla California"**. Mi chiederete cosa ci azzecca la California con la terra di Lombardia? La nostra California sta in Brianza, è una frazione di Casatenovo. Non ha dimensioni americane, ma sufficienti per una piccola osteria ove un oste ha avuto la pensata di cuocere il manzo in aceto e latte. Era ricetta già famosa nel 1891, quando, a spese sue, un romagnolo di buoni studi e buona forchetta, Pellegrino Artusi da Forlimpopoli, diede alle stampe in Firenze "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene". È implicito che, fra le tante ricette, il manzo alla California si era ritagliato il suo posticino.

- Si **chiude con la "Barbaiada"**. Il nome le viene da quello del suo inventore. Il Barbaja, dapprima cameriere, poi tenentario di bische nei ridotti dei teatri ed anche impresario lirico. Si pensava fosse nato a Napoli. Invece è milanesissimo, anche se come impresario di Rossini e Bellini ha avuto rapporti pluriennali con il San Carlo di Napoli. Forse non si sa che - come impresario lirico - il suo concorrente più agguerrito fosse un bergamasco, il Merelli detto "ol Merèl". Si dice anche che fosse di aspetto piuttosto scadente anche se aveva come amante una

delle più belle donne e brave cantanti del tempo, la Colbran . È altrettanto vero che a Milano si dice che "l'è scrivu de sposs al Dom che 'na bèla dona la g'ha de spusà un brut òm". Per i non autoctoni si dà la traduzione pedissequa: "è scritto di fianco al Duomo che una bella donna ha da sposare un brutto uomo". Comunque dati certi pongono una sostanziosa ipotesi che la Colbran dimostrasse una certa volubilità affettiva se è vero che il giovane Rossini, a Napoli, avesse con una certa velocità soppiantato il Barbaja, non si sa se con o senza il "nihil obstat quominus" dello stesso impresario. Per fare la barbaia ci vuole il fuoco acceso, il pentolino ed eguali quantità di caffè, di panna e di cioccolato fino alla formazione della schiuma. È buona sia calda che fredda.

Uscendo dai patrii confini mi solletica un menu "Belle epoque aria di Parigi".

- Inizierei con un "**vol au vent**" inventato da Marie-Antoinette Carême. Uno dei cuochi più colti e sicuramente dei più grandi della storia della cucina. Talleyrand ministro plenipotenziario francese, al congresso di pace di Vienna, che ebbe a definire i confini dell'Europa dopo la tempesta napoleonica, se lo portò con sé e sembra che certi successi politici del ministro fossero anche conditi con la sapienza culinaria di Carême. Si narra che questi sia nato poverissimo a Parigi e che il padre lo avesse abbandonato ancora ragazzo dopo avergli somministrato un lauto pasto d'addio in trattoria dicendogli secondo Jean-François Revel: "Questi sono gli ultimi soldi che posso spendere per te". Narra la leggenda che Carême stesse preparando delle torte con pasta sfoglia fine. Gliene era rimasta un fronzolo troppo poco per una torta , ma sufficiente per ritagliarne un tondino che mise al forno. Lievitò una piccola torre. L'addetto al forno gridò : "Antonin elle vole au vent". Così nacque il nome.

- **Una sosta sul pesce** con una "**sogliola alla Colbert**", il già conosciuto ministro delle finanze.

- **Il piatto di carne** non può essere che **una Chateaubriand**, il cuore di un filetto in salsa con patate. Lo scrittore non c'entra nulla: c'entra e come il suo cuoco inventore della ricetta.

- **Si finisce con le Crêpes Suzette**. Come sempre accade nessuno è responsabile delle disgrazie. Le cose buone in vece hanno più padri. È il caso di questo famosissimo dessert. Edoardo VII sovrano inglese aveva un cuoco bravissimo e francese: Henri Carpentier. Stava servendo al re delle crêpes al liquore. Questo prese fuoco. Carpentier non si perse d'animo e con audacia portò in tavola la padella fiammeggiante. Il re le assaggiò e le trovò di suo gusto. Edoardo VII chiese l'eponimo del dessert. "Non ne ha - rispose il cuoco - sono state inventate adesso". La giovane figlia di un ospite del re si chiamava Suzette. "Le battezziamo Crêpes Suzette" esclamò il re.

Ma vi è una seconda versione. Il luogo è il ristorante Marivaux a Parigi. L'anno è il 1897. Il maitre d'hotel si chiamava Joseph. Si festeggiava una giovanissima attrice dell'Opéra di nome Suzette. Non si sa in questo caso se il flammeggiamento sia stato voluto. Ma è assai probabile.

Ancora oggi le crêpes Suzette le confeziona il maitre al tavolo.

Facciamo un passo indietro e organizziamo un menu "**Echi dell'Ottocento**".

Ho cercato invano un piatto che portasse il nome di Giuseppe Garibaldi. Di lui si legge che fosse assai parco nel mangiare un tozzo di pane ed un po' di cacio e l'eroe era contento. Di tutt'altra pasta sembra essere stato il **Conte Camillo Benso di Cavour**, che già ha trovato menzione con le Cavourine.

- Per **antipasto, carciofi alla Cavour**.

- Esiste ancora un **risotto alla Cavour** che viene servito a Torino al ristorante del Cambio, ove il posto dove sedeva lo statista è gelosamente conservato. È un riso mantecato con salsa di vino bianco e un uovo in camicia, di cui pare il conte fosse sommamente ghiotto.

- Il 14 giugno 1800 Napoleone vince a Marengo e in pari data il suo cuoco svizzero, un certo Dunand, battezza il **pollo alla Marengo** servendolo alla mensa del condottiero unendo al volatile uova, pomodori, funghi aglio e vino bianco.

- Per **dessert la torta Mazzini**, la cui ricetta è di mano dello stesso patriota: «*Pestate tre once di mandorle, altrettante di zucchero. Sbattete il succo di un limone e due tuorli d'uovo, montate a neve gli albumi e mescolate tutto. Unta di burro una tortiera, mettete sul fondo pasta sfoglia, sulla quale verserete il miscuglio suddetto. Zuccherare e mettere al forno*».

Concluderei con un menu internazionale.

- Si parte dall'**Inghilterra** con dei **sandwich d'antipasto**, che il D'Annunzio tradusse in tramezzini.

Si dice che John Montague, conte di Sandwich, che ebbe a morire nel 1792, fosse così preso dal gioco da non abbandonarlo neppure per il pranzo. Per non perdere tempo, si faceva preparare delle fette di pane e fra l'una e l'altra disporre delle vivande stuzzicanti.

- Si torna in **Italia** con la **pizza Margherita** che il pizzaiolo napoletano Peppino Brandi preparò per la sua regina

con i colori della bandiera (pomodoro, mozzarella e basilico), alleggerendo per l'occasione la più saporita pizza alla marinara, che è la vera ed unica pizza napoletana doc.

- Una passeggiata in **Russia** per la **sella di vitello principe Orloff**, che - vista la complessità - è meglio farsela preparare al ristorante.

- La conclusione in terra di **Francia**. Una **torta Saint-Honoré**. È il nome della via parigina ove abitava il pasticciere Chiboust che, nel 1879, ebbe ad inventare il dolce. Dedicandolo a S. Onorio, che, guarda caso, è il santo protettore dei fornai e dei pasticciari.

Se qualche gentile signora, in veste di abile cuoca, volesse trovare i riferimenti per le ricette di cucina eponimica per servire ai propri congiunti un pranzo un po' diverso con un retrogusto fra cronaca e storia consulti la bibliografia a piè di pagina. L'assunto vale anche per qualche marito non maldestro dilettante cuciniere. Per tutti gli altri, compreso chi vi parla, per i quali cronaca o storia iniziano quando il piatto è in tavola e non vi è speranza alcuna che riescano loro bene anche due uova al tegame, vi è esplicito consiglio di non tenere conto dell'avviso e dell'invito.

Gianfranco Brini
(*dottore in medicina*)

P.S.

Le ricette di Parmentier potage, pizza Margherita, Paillard, Vol au vent, sogliola alla Colbert, Chateaubriand, Crêpes Suzette, consommé alla Bellini, Tournedos alla Rossini, Pesche Melba, pollo alla Marengo, sella di Vitello alla Orloff, torta Saint-Honoré, Sandwhich, carciofi alla Cavour sono reperibili in Luigi Carnacina — La Grande Cucina a cura di Luigi Veronelli.

Le ricette di Marcorina, minestra di Casa Bigatti, manzo alla California, barbajada si trovano in Ottorina Perni Bozzi - Vecchia Milano in cucina.

La ricetta del manzo alla California si trova anche nella "Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi.