

Image not found or type unknown



MONASTERO IN CUCINA/4

Il barocco a mensa dopo la scoperta dell'America

CULTURA

27_09_2020

Image not found or type unknown

**Liana
Marabini**



Intorno al 1630 nasce a Roma lo stile barocco, che da il nome al periodo (abbastanza lungo, perché dura fino all'età del Settecento) che riguarda diversi aspetti: arte, musica, architettura, letteratura, moda. Il periodo influenza perfino i costumi: il *Libro dei conti* di fine Seicento di un monastero di clausura francese riporta che "mai come negli ultimi decenni il libertinaggio ha conquistato tutte le classi sociali e la moltitudine dei neonati portati alla nostra ruota ha superato tutto il passato".

La ruota era per le suore dei monasteri di clausura il solo mezzo di contatto con l'esterno. Serviva per deporre, anonimamente, i neonati non voluti e che la misericordia delle suore aiutava a trovare una famiglia (o, più spesso, l'orfanotrofio, che per fortuna esisteva, grazie alla Chiesa ed al sostegno di dame nobili dal cuore gentile). Ma la ruota aveva anche un uso più "ludico", per così dire. Serviva alle suore per mettere in vendita i dolci e i biscotti che preparavano: era la loro "boutique". Nel periodo citato nel *Libro dei conti*, le suore preparano - per la prima volta - anche i biscotti al cioccolato.

Quel momento storico è molto interessante perché da quasi due secoli erano state scoperte le Americhe, con tutto il loro tripudio di alimenti e ingredienti nuovi e sconosciuti prima in Europa, che arricchiscono notevolmente le tavole dell'epoca: patate, pomodori, mais, cacao, tacchino, faraona, peperoni, fagioli, zucca, ananas, peperoncini vari - solo per citarne alcuni. Con l'inclusione di questi ingredienti, la gastronomia europea si arricchisce notevolmente e con essa anche i ricettari dei monasteri conoscono uno sviluppo importante.

Quelle dei monasteri sono ricette quasi sempre segrete, tramandate di generazione in generazione di suore e monaci. Contenevano sempre anche erbe e spezie medicinali, ciò che fa di quelle pietanze una gastronomia d'avanguardia: oggi noi cerchiamo di mantenere la salute anche attraverso al cibo, mentre allora era una cosa normale.

Vediamo così i ricettari evolvere, dopo la scoperta delle Americhe: da semplici ricette a base di erbe, cavolo, farro, pane raffermo e frutti secchi, le mense dei monasteri si arricchiscono di salse di pomodoro, zuppe di pasta e fagioli, spezzatini di tacchino al vino, peperoni arrosto all'aglio, zuppa di mais, torte all'ananas, i famosi biscotti al cioccolato sopra menzionati e tante altre leccornie.

Un episodio gastronomico degno di nota è descritto in una lettera del duca

Nicolas de Neufville de Villeroy: era un generale e nobile francese, maresciallo di Francia sotto Luigi XIV, che accompagna il Re Sole in un pellegrinaggio all'Abbazia di Cluny. Questa Abbazia ha una storia molto interessante: costruita nel X secolo per volontà di Guglielmo I (che la regalò al Papa), Cluny ha adottato fin dall'inizio la regola benedettina, diventando un esempio per la vita monastica dei secoli X e XI. Molti degli abati che si susseguirono a Cluny erano estremamente dotti e alcuni divennero anche uomini di Stato, noti a livello internazionale. Tra questi vi furono Giulio Mazzarino e Ildebrando Da Soana, che divenne Papa con il nome di Gregorio VII.

Lo stesso monastero di Cluny fu la più famosa, prestigiosa e sovvenzionata

istituzione monastica d'Europa. La maggior influenza cluniacense si ebbe a partire dalla seconda metà del X secolo fino ai primi anni del XII. All'inizio del XII secolo l'ordine perse influenza a causa della cattiva gestione e a partire dal XIII secolo per Cluny iniziò un lento ma inesorabile declino.

Ma tornando alla visita del Re Sole a Cluny: siamo nel 1669. Cluny, anche se in declino, è sempre meta di pellegrinaggi, malgrado il numero sempre più esiguo di religiosi che la abitano. Il Duca scrive: "I monaci hanno una cantina di tutto rispetto, che ha compiaciuto molto Sua Maestà. Arrivati nel tardo pomeriggio, fummo subito invitati a rinfrescarci, con melone freddo e acqua di menta. Poi ci portarono ai nostri quartieri, molto confortevoli per un monastero. A cena servirono un piatto semplice, ma molto di gusto del Re. Delle polpette cotte in una salsa cremosa di peperoni. Delle erbe che non saprei definire completavano il gusto già sontuoso del piatto. Sua Maestà diede ordine che la ricetta sia inviata al suo cuoco".

Sappiamo che Luigi XIV aveva cominciato a perdere i denti già da giovane:

amava i dolci e lo zucchero in tutte le sue forme e il risultato era quello. Prediligeva perciò i piatti facili da masticare: creme, purè, zuppe, carne macinata, frutta cotta. Il piatto descritto dal Duca de Neufville era piaciuto senz'altro a questo re epicureo, che malgrado una vita libertina così tipica del suo secolo, ha scoperto una fede profonda più tardi nella vita, grazie a Madame de Maintenon che lo ha accompagnato fino alla morte.

Di Cluny è rimasto poco oggi: dopo secoli di gloria, durante la Rivoluzione francese fu "nazionalizzata" con un decreto del 2 novembre 1789, che mise i beni della Chiesa a disposizione della Nazione. Il periodo della Rivoluzione è stato fatale all'insieme degli edifici ecclesiastici in genere: furono vandalizzati, le tombe smembrate e le reliquie disperse. Cluny non sfuggì a questo triste destino. I rivoluzionari saccheggiarono e vendettero gli arazzi e i mobili. Gli archivi furono incendiati nel 1793. La tenuta dell'abbazia fu venduta nel 1798 per 2,14 milioni di franchi. Nonostante le varie iniziative lanciate per proteggere l'abbazia dalla distruzione, la sua chiesa abbaziale fu progressivamente demolita. L'8 maggio 1810 la facciata e il grande cancello furono fatti saltare in aria. L'abbazia servì da cava di pietra fino al 1813 per le case del villaggio. Al giorno d'oggi, rimane solo l'8% dell'edificio originale.

4. continua