

Yale University Library Digital Collections

Title	Anonymous. "Pasta asciutta, risotto e carneplastico." Il Legionario, [1931]. With a caricature of Marinetti. [6869-1]
Call Number	GEN MSS 475
Published/Created Date	1931 {id=286429}
Collection Title	"Libroni" on futurism : slides.
Rights	The use of this image may be subject to the copyright law of the United States (Title 17, United States Code) or to site license or other rights management terms and conditions. The person using the image is liable for any infringement
Extent of Digitization	Complete work digitized.
Container information	Box 87 Slide: 9
Generated	2021-06-24 16:17:17 UTC
Terms of Use	https://guides.library.yale.edu/about/policies/access
View in DL	https://collections.library.yale.edu/catalog/10659539



lo: Marinetti, Bontempelli. E strali — gli stessi, a quanto pare, lanciati contro il chiaro di luna — contro la pasta asciutta. E lineamenti teorici pro maccheroni e standardizzazione di quattro o cinque, o magari anche appena tre, piatti prediletti e, soprattutto, strapaesani. Milano è città adatta per queste cose.

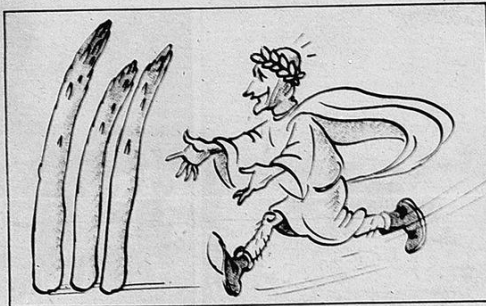
Notari vi ha fondato un *Giornale* di cucina con relativo Comitato di degustazione. Anche qui, nomi illustri. Perfino Ettore Romagnoli, l'inspiratore e conduttore di quella Collezione Romana che, vedi proprio combinazione, reca capolista d'una cinquantina di nomi astrali, quello di Apicio, l'Omero della Gastronomia. Personaggio, appunto come Omero, abbastanza misterioso. Tre Romani ebbero quel nome: e tutti e tre famosissimi per la loro ghiottoneria. Uno pare sia stato contemporaneo di Silla: un altro, di Tiberio: un altro, di Traiano. Il più celebre parrebbe il secondo: quello, cioè, che insegnò il modo di cucinare le murene (pasciute, s'intende, della rosea carne delle stesse donne di Tiberio buttate dai faraglioni nell'azzurra acque di Capri): colui che inventò la salsa di fama imperitura e i confetti che volevano emulare, probabilmente, le pillole d'Ercole. L'autore del manuale di cucina romana sembra proprio sia stato lui. Vi si trovano, adunque, ricette per cucinare ogni sorta di carne, pesce, cacciagione; per com-



porre sughi, intingoli, cibrei, per conservare manicaretti, vini, liquori, mosti e sappe.

Nessun accenno, però, a paste asciutte di nessun genere. E ciò appare strano ove si pensi che, fra le mille storie cui fin da bambino ho sentito narrare sulla catastrofe di Pompei, v'era pur quella dei piatti ancora pieni di maccheroni *gettati*, per dir così, nella lava. A Pompei, una volta, li ho anche cercati: ma senza trovarli. Segno che Apicio sapeva quel che si faceva, omettendo dalla sua rapsodia delle vivande del tempo, i vermicelli e le lasagne con la pommarola.

Neppure il riso appare, nelle pagine di Apicio. La spelta, l'orzo, il cece. Ma il riso, no. Il riso è, in Italia, il grande rivale della pasta. Piemontesi, Lombardi e Veneti costituiscono la grande trincea etnica contro la pasta asciutta. Non che essa ignori i suoi appassionati anche all'ombra della Mole Antonelliana, del Duomo dalle cento guglie e del Campanile di San Marco. Una parte della Valle del Po, anzi, da Mantova e giù nell'Emilia, giustamente si vanta della sua squisita arte casalinga di manipolazione delle paste alimentari e della loro succulenta cucinatura. Del re-



sto, ogni tavola ambrosiana non sa rinunciare, nei grandi pranzi di Natale e Capodanno, ai ghiotti *ravioli*, maggiori fratelli degli adorabili *cappelletti* boglognesi.

Ma, in somma, i piatti veramente regionali del Nord d'Italia sono — sia pure con le diverse sfumature locali — risotto e minestrone. Legati, per forza, alla biada sativa di cui alcune zone di quei paesi son ricche. Il riso è una delle autentiche risorse del paese. Ora si trova anche esso in crisi. Ma è una crisi che va superata con un'altra bella battaglia. Io non potei assistere al banchetto inaugurale della Pennadoca. Ma se fossi stato presente, non avrei mancato di far eco allo squillo di battaglia marinettiano contro la pasta asciutta con una perorazione a favore del nazionalismo fra i nostri prodotti agrari: il riso.

Il riso dovrebbe essere più propagandato, in Italia. È un fatto che, al di là del Po, esso è poco e, spesso, male servito. C'è tutta una tecnica per la cucinatura del riso, prodotto leggero, sanissimo e, molto più, ad esempio, dell'orzo gustoso: perché si presta a numerosissimi tipi di preparazione e di condimento. Dalle minestre saporose, ai risotti succulenti, ai contorni concentrati, alle *croquettes* e a quei *suffli* che, con piacere, ho visti ricordati da Fausto Maria Martini nel suo recente magnifico

libro *Si salpa per New York*: vero poema di giovinezza consacrato alla memoria di un Poeta che dei *suffli* di riso era innamorato come de' bei versi: Sergio Corazzini.

Il riso è un alimento che al potere nutritivo unisce grande facilità di digestione. La coltivazione diffusa dall'estremo oriente, in Egitto, in Spagna, in Italia e nell'America del Nord, non ha trovato troppo larga fortuna in Europa. Anche perché l'alimentazione non fu sufficientemente propagandata. La medicina co' suoi decotti e la profumeria con le sue ciprie se ne fecero particolare monopolio.

Le paste alimentari credo si facciano prevalentemente con grano duro importato: mentre il riso è nostro, prodotto genuino del nostro suolo e, come tale, meritevole della più larga simpatia.

Credo benissimo che Giovan Battista Vico fosse un gran mangiatore di pasta asciutta. Manzoni adorava invece le minestre. Grande divoratrice di risotto fu, invece, tutta la bella e forte *scapigliatura* milanese che soleva radunarsi sotto le pergole della vecchia Via Vairo: Tranquillo Cremona, Giuseppe Grandi, Amilcare Ponchielli, Emilio Praga. E Arrigo Boito che comunicò il



aver rotto anche un fidanzamento, perché la famiglia della sua futura detestava la pasta asciutta.

Più di così...

Ma l'Italia è bella appunto perché varia. Nelle grandi metropoli, dove la vita ci stritola e i momenti sono regolati a ritmo di turbina, sarà anche possibile arrivare ai *cuchets* sostanziali atti a sostituire, con un concentrato di poteri nutritivi, i *menus* luculliani della Pennadoca e magari, anche, i tre piatti fondamentali della storia d'Italia cari a Massimo Bontempelli.

Ma, nelle campagne, la faccenda sarà un po' diversa.

Figuratevi se Bergamo vorrà rinunciare alla sua famosa polenta! Altro grande piatto della Storia d'Italia che sedusse, pare, gli stessi Cesari di Casa Nohestaufen: così come gli asparagi al burro — malgrado una istintiva prima ripugnanza — conquistarono un conquistatore: Giulio Cesare.

E i divini tartufi piemontesi applicati con tanto senso del gusto a parecchi piatti tradizionali e ricchi di memorie gloriose? E le complicatissime casate di Sicilia? E le tagliatelle alla Matriciana? E le maestose fettucine del maestosissimo Alfredo romano?

Come italiano, vedendo che oggi, ad esempio, la Francia lancia un concorso a premio per lo sviluppo delle applicazioni dell'alluminio, io mi augurerei di veder lanciato un concorso a premio per le applicazioni del riso (magari anche al pastificio). Sarebbe nell'interesse della presente economia. Ma non mi nascondo che le seduzioni della cucina nazionale sono diverse quanto le Regioni e rispettabilissime utte. Ché l'Italia è, pur sempre, il paese di Apicio. Dietro ogni ricetta del quale sta il grande lineamento di Roma: di quella augusta Roma cui l'esercizio del piacere della mensa mai non distolse dalla virtù dell'anima e dal valore del corpo.



Un inno agli spaghetti, invece, leva il pittore umbro, futurista per giunta, Gerardo Dottori: il quale confessa di