

L'arte dei sapori tra cultura, amore e ... fantasia

Prontuario di gastronomia



Può sembrare insolita la presentazione di un libro di arte culinaria che porta la firma di chi si è sempre interessato di altro e cioè di letteratura e di arte. Può sembrare strano a chi ha una visione della letteratura e dell'arte molto limitata e soprattutto molto distorta.

In realtà la letteratura e l'arte non fanno altro che idealizzare e allungare la vita a usi e costumi, che caratterizzano una determinata epoca. E siccome l'uso del cibo è antico quanto il mondo e continuerà ad essere al centro degli interessi anche del

l'uomo del terzo Millennio, anche il letterato e l'artista di oggi, non possono, nelle loro espressioni, ritenersi immuni dal richiamo seducente di un piatto particolarmente invitante. A parziale giustificazione, allora, di questo mio scritto, oltre al convincimento che le ricette qui presentate sono maturate in uno dei ristoranti più qualificati d'Italia e quindi già collaudate da sensibillissimi palati, c'è il sostegno della storia dell'umanità, che, riproponendo modi di vita dei popoli, ne esaltano in particolare il loro rapporto con il cibo. Intorno al cibo, nel corso dei secoli, si sono intrecciate tutte le attività umane, fisiche e intellettuali; non c'è angolo dell'attività umana, in definitiva, che in qualche modo non abbia avuto a che fare con il cibo, non sia influenzata da quella costante presenza quotidiana e, a sua volta, non ne sia influenzata.

In Grecia, per esempio, esisteva una vera e propria cultura del cibo, che faceva sì che degli chef si occupassero persino i filosofi: Platone, parla nel "Gorgia" di un tal Mitheaus, noto, addirittura, come "il Fidia della cucina". Un bel complimento, non c'è dubbio, che pone in grande evidenza l'entusiasmo dei greci per gli autori di succulenti raffinatezze gastronomiche. Autori che, guarda il caso, erano per lo più provenienti dalle colonie del territorio italico.

Ma certamente agli Etruschi, i geniali antenati di questa terra, si ispirano raffinatezza e bontà, divenute proverbiali, della cucina toscana. Gli Etruschi, così come appaiono dagli affreschi delle tombe, distesi su alti letti finemente lavorati e decorati con piccole sculture in bronzo e avorio, addobbati con stoffe pregiate e cuscini, mangiavano avendo accanto tavole apparecchiate con piatti e vasellame di pregevole fattura. Schiave e schiavi servivano a tavola al suono del doppio flauto, mentre danzatori e danzatrici allietavano i commensali.

I Romani, poi, andavano famosi per le cene sontuose. In molti autori si viene a contatto con descrizioni di simposi raffinati o pantagruelici.

Basti pensare al convito di Nasidieno e alle sue noiose lezioni di gastronomia, descritti da Orazio nell'ultima satira; basti soprattutto la Cena Trimalchionis di Petronio con il numero sbalorditivo di coreografiche portate; basti la testimonianza più autentica, rappresentata da un vero trattato di ricette dal titolo "De re coquinaria", il cui autore è Apicio, famoso ghiottono dell'età di Tiberio.

Appurata, dunque, e giustificata l'insostituibile presenza del cibo in ogni attività umana, vengo alle ricette qui raccolte e realizzate dalla fantasia della creatività e dal raffinato gusto della signora Accordi Adriana Biagianni che ha contribuito a rendere il Ristorante "Tonino" famoso in tutto il mondo e presente dappertutto con l'efficiente servizio "Catering", che ha contribuito a rendere in ogni

parte del mondo, emozionante il gusto di "aragostine alla catalana", di "crepes al raviolo" o di "fagiano farcito al tartufo"...

Innanzitutto le ricette in questione mirano ad esaltare il prodotto tipico di una terra, che risente felicemente di una posizione privilegiata ai confini tra la Toscana e l'Umbria: sia esso il vino (che certamente in Toscana alla tipicità unisce l'eccellenza), sia l'olio (e anch'esso ha sicuramente nella regione una collocazione di altissimo livello), sia il piatto popolare, come la "zuppa d'inverno" o l'accessibile ricetta di "spaggetti al pomodoro crudo" esaltati da fantasiosi quanto opportuni ingredienti.

Inoltre le ricette di Adriana Biagianni si propongono di aiutare a riscoprire il gusto per la tavola, tradito dal tumultuoso e isterico sistema di vita attuale che ama concludere la sua traiettoria giornaliera in un fast food, nella catena di distribuzione di un medesimo prodotto, e, nello stesso tempo, stimolano

a identificarne la composizione, giudicarne la qualità, a compiere, insomma, un gesto spontaneo di cultura non soltanto specifica, ma inquadrata in una riflessione più ampia che lega le conoscenze di anatomia, di botanica, di estetica e di dietetica.

Tramandare, dunque, aspetti non secondari della realtà toscana è uno degli scopi, non certo marginale, di questa pubblicazione, che riesce con autorevolezza a illuminare la ricchezza, la varietà e la prelibatezza del nostro patrimonio gastronomico che, come quello artistico, è unico al mondo.

Se è vero quanto asseriva Leonardo da Vinci che "molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano vini buoni...", Cortona, oggi, non ha dubbi a considerarsi la destinataria della sentenza, possedendo oltre ai vini DOC anche questa raccolta di ricette la cui realizzazione fa vibrare percezioni e ricordi antichi e dà un'anima all'appetito.

Nicola Caldarone

Le dissertazioni dell'Accademia Etrusca

Con la nascita dell'Accademia nel 1727 si stabilisce a Cortona un centro di Cultura che, data la varietà e la provenienza dei soci, varca i confini della città e del Granducato ed in breve tempo assume sempre un aspetto europeo ed universale.

Le dissertazioni culturali che già da allora scaturivano dal seno dell'Accademia su argomenti i più vari del pensiero e della ragione e che traevano origine dalla storiografia e dalle scoperte moderne, stanno ad indicare i più qualificati momenti della storia dell'Accademia e rappresentano il pensiero di dotti cittadini, non solo cortonesi, ma italiani ed europei, rappresentanti esimi della Cultura del tempo, che uscendo dalla statica seicentesca si avviava verso la Cultura Storica moderna.

Tali dissertazioni costituirono e costituiscono tutt'oggi la voce ufficiale dell'Accademia e sono oggi preziosamente raccolte nella nostra Biblioteca, sia quelle manoscritte come quelle stampate. Le prime di tali dissertazioni, che venivano lette per lo più dai compilatori nel corso delle riunioni assembleari, sono raccolte manoscritte nel codice 455 sotto il titolo *Lezioni erudite di alcuni Signori membri della nobile Accademia Etrusca nella città di Cortona*. Esse sono in numero di 23 e vanno dal 1728 al 1735. Più tardi dal 1735, quando era Lucumone Giovanni Ernesto di Harach, ministro plenipotenziario di Vienna presso la Corte Pontificia, quasi sicuramente per iniziativa di Rifollino Venuti, si cominciò a dare alle stampe tali dissertazioni con il titolo: *Saggi di dissertazioni Accademiche pubblicamente lette nella Nobile Accademia Etrusca dell'Antichissima città di Cortona*.

Tale pubblicazione, senza regolare periodicità continuò sino al 1791. L'edizione dei primi otto volumi (sette tomi), venne affidata ai Mercanti Librai Tommaso e Niccolò Pagliarini di Roma i quali providero anche alla loro diffusione, rimanendo beneficiari dei proventi; la stampa però venne curata da stamperie diverse. I volumi nono e

decimo (tomi ottavo e nono) furono invece fatti stampare e diffusi direttamente dall'Accademia Etrusca. Con il decimo volume (1791) le *Dissertazioni* cessarono la pubblicazione in quanto la stampa degli ultimi due volumi venne a costare moltissimo, tanto che Curzio Venuti, allora Segretario, dovette fare un prestito all'Accademia, riservandosi di riprendere il denaro con i proventi delle vendite dei volumi (codice 449: delibera del 14 giugno 1782). I dieci volumi contengono nel loro complesso 98 *Dissertazioni* corredate da figure, nelle quali figurano i nomi più famosi della cultura del tempo. Per tutto l'ottocento famosi studiosi dell'epoca continuarono a predisporre dotte trattazioni che furono catalogate nei codici 456, 457, 556, 669, 679 della Biblioteca. Si tratta di centotré *Dissertazioni*, molte di esse autografe anche di celebri Autori.

Negli anni dal 1890 al 1927 incombe un muto silenzio e non si hanno notizie di *Dissertazioni Accademiche* di una certa importanza se si escludono alcuni sparuti testi inseriti nelle *Miscellanea Cortonesi* facenti parte del *Fondo di Storia Locale*.

Nell'anno 1927 in occasione delle cerimonie per il bicentenario della fondazione dell'Accademia, un bollettino trimestrale fondato nel 1924 dal cortonese Gilberto Brunacci, divenne con il nome di *Polimnia* l'organo ufficiale dell'Accademia Etrusca.

Polimnia fu onorata dalla collaborazione di valenti studiosi quali gli etruscologi Bartolomeo Nogara, Antonio Minto, ed Aldo Neppi Modona, il dantista Giuseppe Passerini, il professor Guido Mirri, lo storico Bernardino Barbadoro ed altri ed ebbe lo scopo di incitare i soci e di sollecitare l'Accademia a riprendere un cammino verso nuovi impegni culturali che facessero rivivere i tempi aurei dei Venuti e degli altri emeriti fondatori.

Nel 1933 *Polimnia*, dopo che in essa vennero stampati circa un centinaio di *Saggi Accademici*, cessò la sua pubblicazione.

Il 10 agosto del 1934 l'Assemblea dei soci, essendo Lucumone Rinaldo Baldelli Boni e segretario il dottor Cristoforo Marri ebbe a deliberare la pubblicazione di un *Annuario* sul quale si potessero rendere note ai soci le attività svolte nel corso dell'anno dall'Accademia e nel contempo i *Saggi Accademici* di quei soci che avessero voluto inviari. Negli anni dal 1940 al 1944 seguì una sosta per il periodo bellico. La pubblicazione riprese nel 1946 con l'*Ottavo Annuario* sul quale vennero descritte le "Cronache della guerra nel Comune di Cortona", raccolte da Pietro Pancrazi.

L'*Annuario* si è dimostrato essere lo specchio più fedele della vita culturale dell'Accademia. Esso è giunto oggi al suo XXXIX volume che sarà quanto prima, come di consueto, presentato al pubblico cortonese.

terretrusche.com
Vicolo Alfieri, 3 Cortona (Ar)

terretrusche
incoming services
Toscana
Selezione:
agriturismi
ville in campagna
residenze d'epoca
appartamenti
nel centro storico
Tel. +39 575 605287
Fax +39 575 606886

GENERALI
Assicurazioni Generali S.p.A.
RAPPRESENTANTE PROCURATORE
Sig. Antonio Ricciai
Viale Regina Elena, 16
Tel. (0575) 630363 - CAMUCIA (Ar)



Cortona (Piazza della Repubblica)

INVITO A CORTONA

Un incontro con Cortona è un incontro con l'arte, con la storia, con il misticismo

CONGRESSI - CONVEGNI - SEMINARI DI STUDIO
31 agosto - 16 novembre: Studies Abroad Program - Vacanze studio a Cortona
1-8 settembre: Corso di Orientamento Universitario (centro convegni S. Agostino)
9-16 settembre: Convegno su "Problemi iperbolici e questioni collegate" (al Palazzone)
17-19 settembre: Convegno SIV (centro convegni S. Agostino)
29 settembre: Archeologia senza barriere - Progetto Europeo (centro convegni S. Agostino)

MOSTRE - FIERE - ESPOSIZIONI
24 ago. - 8 sett.: XL Edizione Nazionale del Mobile Antico
31 ago. - 22 sett.: Hado
DA MARZO A NOVEMBRE - MOSTRE DI PITTURA, SCULTURA E FOTOGRAFIA, NELLE SEDI ESPOSITIVI DI:
✓ Galleria d'arte "Gino Severini" - Piazza della Repubblica, 3.
✓ Galleria d'arte "L. Signorelli" - Piazza della Repubblica, 15.
✓ Galleria l'atelier - Via Guelfa, 9.
✓ Gallerie des arcs - Vicolo Venuti, 2.

TEATRO - MUSICA - CINEMA
LUGLIO-AGOSTO: Cinema sotto le stelle (Rassegna cinematografica all'aperto: Parterre)
21 agosto: Opera "NABUCCO" di Giuseppe Verdi (piazza Signorelli, ore 21,15)
31 agosto: Concerto per organo - Convento di S. Chiara, ore 19,00
3 settembre: Spettacolo dei partecipanti al Festival Internazionale di Teatro Musicale per Ragazzi (teatro Signorelli, ore 21,15)
4 settembre: Concerto di pianoforte (teatro Signorelli, ore 21,15)
5 settembre: Die Zarge - Kammer Orchestre (teatro Signorelli, ore 21,15)
6 settembre: Il Muro di Berlino (teatro Signorelli, ore 17,00)
8 settembre: Spettacolo finale dei partecipanti al Festival Internazionale di Teatro Musicale per Ragazzi (teatro Signorelli, ore 17,00)
25-26 settembre: Opera Lirica "LA FINTA GIARDINIERA" di W.A. Mozart (teatro Signorelli, ore 21,15)

GASTRONOMIA - FOLKLORE - MANIFESTAZIONI VARIE
14-15 agosto: Festa della Gastronomia Toscana "SAGRA DELLA BISTECCA"
Mostra Mercato dei prodotti tipici della Agricoltura Aretina
17-18 agosto: XIV Sagra del fungo Porcino (Giardini del Parterre)
8 settembre: Palio dei Rioni e delle Frazioni Cortonesi - Corso di cavalli (Creti in occasione della festa della Madonna)

MANIFESTAZIONI SPORTIVE
15-17 agosto: Tennis: VII Torneo Interregionale Femminile Open 2001 (loc. Sodo)

S.A.L.T.U. s.r.l.
Sicurezza Ambiente e sul Lavoro
Toscana - Umbria
Sede legale e uffici:
Viale Regina Elena, 70
52042 CAMUCIA (Arezzo)
Tel. 0575 62192 - 603373 - 601788 Fax 0575 603373
Uffici:
Via Madonna Alta, 87/N
06128 PERUGIA
Tel. e Fax 075 5056007

foto video
Lamentini
CORTONA (AR) - Via Nazionale, 33
Tel. 0575/62588
IL FOTOGRAFO DI FIDUCIA
SVILUPPO E STAMPA IN 1 ORA
OMAGGIO di un rullino per ogni sviluppo e stampa
Kodak EXPRESS

BANCA VALDICHIANA
CREDITO COOPERATIVO TOSCO-UMBRO
Soc. coop. a r. l. - via Leonzo, 38 - 53044 CHIUSI (Siena)
da sempre al servizio delle Comunità in cui opera
AGENZIA DI TERONTOLA
Via Fosse Ardeatine, 32/a Terontola Ar
Tel. 0575/678588

DAL 1937
MOLESINI
ENOTECA - WINESHOP
- We Ship World Wide -
Cortona (AR)
P.zza della Repubblica, 3
Tel e Fax 0575.62544
Internet: www.molesini-market.com
E-mail: wineshop@molesini-market.com