

*«Famosa fan Verona i bigoli».
Una dimenticata “eccellenza”
del patrimonio gastronomico locale*

ANDREA BRUGNOLI

In tempi recenti sono stati aperti nel centro cittadino veronese alcuni locali per la vendita da asporto di spaghetti all’uovo, indicati come *bigoi* o *bigoli*. La narrazione proposta agli avventori è basata sul richiamo a una tradizione gastronomica afferente a un ampio orizzonte “veneto” – in un caso si tratta infatti di una catena che ha puntato a una diffusione in diverse città della regione¹ –, suggerendone a margine anche l’opposizione ad altri cibi, evidentemente visuti come “forestieri”, quali kebab e piadine².

All’apertura di queste rivendite non sono mancate reazioni contrarie, con il richiamo alle norme di polizia locale che prevedono sanzioni per il consumo nei pressi dei monumenti storici di cibo da asporto³. Non ci sono state, invece, considerazioni sull’afferenza o meno dei *bigoli* a una tradizione gastronomica “locale”; queste si sono soffermate semmai sul modello di distribuzione in contenitori da passeggio, ritenuto non consono a un prodotto che per tradizione si dovrebbe consumare “lentamente” a tavola⁴. È stato dunque accettato, senza alcuna riserva, se non per la varietà di condimenti proposti, l’orizzonte veneto di questa specialità; al massimo si è marcata una distanza sul nome della pasta, suggerendo che a Verona sia preferibile il mantenimento della consonante

¹ *Bigoi* <www.bigoi.com>. Altra rivendita ha invece ripreso il termine locale per un gioco di parole, Bigoli-Amo.

² «La nostra intenzione è quella di offrire un prodotto artigianale veneto: lo fanno gli altri con piadine e kebab, noi abbiamo puntato sui bigoli»: *Street food: «Bigoi» debutta a Verona*, «Corriere di Verona», 16 aprile 2017.

³ Si veda sulla pagina della polizia municipale di Verona: *Decoro urbano e consumo di cibi in strada* <http://www.poliziamunicipale.comune.verona.it/nqcontent.cfm?a_id=24209>.

⁴ GONZATO, *Bigoli da passeggio*.



alveolare laterale nel lemma *bigoli*, rivendicando in questo una distinzione dall'orizzonte veneziano o padovano, assurto a Veneto *tout court*.

Nella sua dimensione circoscritta nello spazio e nel tempo, il caso può rivelarsi interessante per svolgere alcune considerazioni sul rapporto tra un modello che il mercato può proporre come tradizione, così come sulle modalità con cui lo stesso viene accettato o messo in discussione; o, ancora, sulla distanza che possa esserci tra queste narrazioni e la storia dei prodotti e delle reali pratiche alimentari di un territorio e, più in generale, con una visione storica delle specificità di un patrimonio culturale locale.

I bigoli nelle recenti guide gastronomiche

Una prima valutazione sulla collocazione nel recente passato dei *bigoli* in ambito veneto, oltreché in particolare per il territorio veronese, può essere condotta attraverso l'analisi di alcune guide turistiche e gastronomiche dell'ultimo secolo.

La *Guida gastronomica* del Touring Club d'Italia (1931), che procede nell'esposizione per singole città, riporta i *bigoli con le sardèle* come piatto di alcuni capoluoghi del Veneto, pur non considerandoli specificamente entro una qualche dimensione regionale. Per Verona, in particolare, si dice che sono confezionati secondo l'usanza più strettamente locale e descritti come «Vermicelli scuri, di farina integrale, lessati e conditi con olio e sardelle»; altro condimento è poi indicato come caratteristico a Villa Bartolomea, con i «Bigoli (“vermicelli fatti in casa”) con l'anitra». Gli stessi *bigoli* godono però di maggiore spazio nelle pagine dedicate a Padova: «La pasta asciutta (*paste conze*) ha per esponente i *bigoli*, grossi spaghetti di pasta scura: *bigoli in salsa*, conditi con soffritto d'olio e cipolla e acciughe (*sardèle salàe*), o fatti con i *rovinàzi* (rigaglie di pollo) e con l'oca»⁵.

Negli anni seguenti il *focus* su una dimensione provinciale è ben vivo in un intervento di Giuseppe Silvestri apparso nel 1941 sulla rivista «Le Vie d'Italia» del Touring Club⁶, così come nella *Gastronomia veronese* di Mario Maimeri, uscita nella collana delle *Guide* di Vita Veronese un quindicennio dopo (1956). Quest'ultima deve però, a questo punto, confrontarsi con autori che iniziano a proporre un più ampio orizzonte regionale. In questa direzione si spiega l'appunto che Maimeri rivolge al *Ghiottone errante* di Paolo Monelli (1935),

⁵ *Guida gastronomica d'Italia*, pp. 132, 135 e 121.

⁶ SILVESTRI, *Itinerari gastronomici*.

che elencava come tipici di Verona una dozzina di piatti, «i quali salvo due o tre al massimo, più che veronesi, sono veneti». Sulla base di un criterio che intende appunto prendere in considerazione solo i piatti «che hanno avuto origine nella città, nella regione o nel paese che li vanta per secolare tradizione e con giustificato orgoglio», Maimeri assegna invece alla «cucina tipica veronese» solamente *gnochi alla veronese* e *pastissada de cavàl*, assieme appunto a *bigoli con la sardèla*, seppur giustifichi il legame di questi ultimi con Verona attraverso un aneddotico rimando alla figura di san Zeno come pescatore⁷.

Se questi esempi sono inquadrati in uno schema in cui è ben vivo un quadro di riferimento centrato sulle città, nei decenni seguenti quello su base regionale – il fenomeno è generalizzato⁸ – prende il sopravvento. Per il Veneto, in particolare, questo comporta che un modello veneziano – peraltro a sua volta rivisitato secondo le esigenze della promozione turistica – venga esteso a tutta la regione⁹.

Così *Il Veneto in cucina*, di Ranieri da Mosto (1969), introduce i *bigoli in salsa* proponendo l'ipotesi che derivino da una pasta cinese importata da Marco Polo: una dimensione prettamente veneziana, che viene esplicitata quando questi sono definiti come «famosi “bigoli” veneziani». Solo per il condimento dei *bigoli co l'anara* viene chiarita una collocazione «nel Vicentino e in qualche posto del Veronese, dove si è conservato l'uso di prepararli col più che centenariano “bigolaro”, sorta di torchio dentro un cilindro che fa uscire dal suo fondo bucherellato questa specie di spaghettoni»¹⁰. La dimensione veneta è ribadita esplicitamente in *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, di Mariù Salvatori de Zuliani (1971), dove si dichiara che «L'unico tipo di pasta veramente veneta, di provata origine veneta, sono i “Bigoli in salsa”, una pasta asciutta che assomiglia agli spaghetti all'acciuga»¹¹. Non è allora un caso se il pressoché contemporaneo *La cucina scaligera*, del cuoco veronese Giorgio Gioco (1968) – uno dei principali promotori del modello con cui si è costruito nei decenni a seguire il racconto di una tipicità gastronomica veronese –, ignori *tout court* i *bigoli*, che risultano dunque essere usciti, nell'arco di un decennio, dal novero dei piatti tipici locali.

⁷ MAIMERI, *Gastronomia veronese*, pp. 40-41, 50-51. Ricalco su questo punto è quanto scrive RAMA, *Cucina veronese*, pp. 16-17. Più o meno sulla stessa linea si pone anche SILVESTRI, *Itinerari gastronomici*.

⁸ CAPATTI, *Scoperta e invenzione della cucina regionale*; CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*.

⁹ PES, *L'invenzione della cucina veneziana*.

¹⁰ DA MOSTO, *Il Veneto in cucina*, pp. 124-128.

¹¹ SALVATORI DE ZULIANI, *A tola co i nostri veci*, p. 61.

Bisogna giungere agli anni Ottanta e Novanta per ritrovare i *bigoli* come piatto veronese, ora però presentati entro una dimensione molto più circoscritta, con la loro proposta come *bigoli co le agòle* – ovvero conditi con alborelle sotto sale fatte disfare in olio bollente –, considerati, per esempio, caratteristici della regione benacense da una guida alla cucina tradizionale del lago di Garda del 1997. In questa guida, peraltro, si ricorda immediatamente dopo la versione *veneziana* e *veneta* dei *bigoli co le sardéne*, per la quale si sottolinea come «l'acciuga è sostituita con un prodotto locale: i filetti di sarda lacustre sotto sale, le *sardéne salè*»¹². Una conferma dello spostamento verso questa esclusiva dimensione lacustre si riscontra già nella *Cucina veronese* di Giovanni Capnist (1987), che all'interno di un panorama provinciale riporta i *bigoli* esclusivamente in quest'ultima versione, con sarde del lago fresche o salate, che peraltro si dicono di difficile reperibilità¹³; similmente a quanto si ritrova, in una dimensione evidentemente ormai consolidata, nella guida compilata nel 2002 per il mercato inglese dal Touring Club, realizzata in collaborazione con il dipartimento del Turismo del Ministero per l'Industria, dove si indicano nel menu gardesano i «*bigoli co' le aole (bigoli with bleak, a small silvery fish)*»¹⁴. A questo punto, dunque, la dimensione veneta e veneziana dei *bigoli*, ormai consolidata, può convivere a Verona con una variante circoscritta al solo territorio gardesano, in linea con la nascita del modello dei gastrotoponimi e dei presìdi locali proposti dal movimento Slow food, che prende le mosse negli stessi anni.

Non è dunque una sorpresa se, con il nuovo millennio, e a seguito della normativa di fine secolo sulla definizione dei prodotti tipici affidata alle Regioni, l'*Atlante dei prodotti tradizionali agroalimentari del Veneto*, seppur basato su una classificazione per provincia, riproponga per i *bigoli* una dimensione regionale – «Regione del Veneto, in particolare nelle province di Padova, Treviso e Vicenza» –, anche se poi ne identifica una specificità prima di tutto padovana, in base a una notizia che vorrebbe un pastaio di questa città, di nome Abbondanza, essere stato autorizzato nel 1604 «dal Consiglio del Comune a godere del brevetto di un macchinario per lavorare la pasta, usando frumento padovano», con cui sarebbero stati prodotti i primi *bigoli*¹⁵. A parte il fatto che

¹² CONSOLINI-PERETTI-TAGLIAFERRO, *La cucina tradizionale del lago di Garda*, I, pp. 27-34. Per un inquadramento dello stesso piatto in termini più generali si rimanda a MIELE, *Il pesce, la festa*, pp. 125-126.

¹³ CAPNIST, *La cucina veronese*, Padova 1987, p. 90.

¹⁴ *The Italian food guide*, p. 189. «Bigoli with duck sauce» sono invece indicati come tipici di Asolo e Vicenza: *ivi* pp. 183 e 193.

¹⁵ *Atlante dei prodotti tradizionali*, p. 292.

una verifica su questa notizia avrebbe portato in direzione di Vicenza e, in ogni caso, non in termini di particolare originalità¹⁶, si conferma come Verona sia scomparsa da questo orizzonte gastronomico.

I bigoli e Verona nelle fonti tra XVII e XVIII secolo

Chiarita, per sommi capi, l'evoluzione del rapporto tra i *bigoli*, il Veneto e Verona nell'ultimo secolo, a questo punto è forse opportuno soffermarsi sulle fonti storiche relative alla diffusione di paste alimentari nel Veronese e in particolare dei *bigoli*.

La loro presenza sulle tavole veronesi ci è documentata, anche in termini ufficiali, perlomeno dal 1636, quando viene istituita l'arte dei *biavaroli*, i cui statuti stabiliscono come questa abbia l'esclusiva, oltre che sulla vendita al minuto di farine, granaglie e legumi, anche sulla confezione della pasta, realizzata in diverse forme: «bigoli, paparelle, lasagne, macaroni di Puglia et ogni altra sorte di simili paste»¹⁷.

L'effettivo consumo di *bigoli* è poi testimoniato in registri di spese, sia di singole famiglie sia di comunità religiose: se ne trova traccia nelle note quotidiane del notaio Giulio Folognino, che alla metà del XVII secolo ne acquista saltuariamente modeste quantità, così come, lungo la prima metà del secolo seguente, nei registri del monastero di San Giuseppe e Fidenzio, dove risulta che questa pasta – meno frequentemente le *lasagne* e le *paparelle* – è usualmente acquistata – o se ne paga la spesa per la produzione, probabilmente con farina già posseduta dal monastero –, talvolta specificando che è destinata a personale di servizio o *lavorenti*. Alcune note di questi ultimi registri, in particolare, sottolineano anche una dimensione d'occasione nel consumo di *bigoli* per la

¹⁶ La notizia era segnalata più correttamente da MANTESE, *Memorie storiche*, VI, I, p. 706, che riporta la supplica al Comune di Vicenza di Bartolomeo Veronese, detto l'Abondantia, presentata il 2 dicembre 1602 per la concessione di un privilegio di esclusiva per produrre «bigoli, menadei, lasagne et macaroni di cadauna sorte», attraverso un «edificio attissimo a far di detta roba con facilità». A questa seguì la patente concessa dal Consiglio dei CL il 20 dicembre di quell'anno: MOLA, *Il mercato dell'innovazione*, pp. 217-218 e nota 7, dove si indicano anche precedenti patenti in questo settore per Bologna, sulla base di sistemi in vigore a Napoli, Roma e Venezia. Sulla reale diffusione di torchi e trafile per la pasta, in particolare a Napoli e Genova, si veda anche SERVENTI-SABBAN, *La pasta*, pp. 107-112.

¹⁷ Archivio di Stato di Verona, Casa dei mercanti, b. 6, fasc. 9, *Capitoli arte biavaroli*. Sull'arte e sulle arti veronesi si rimanda ai cenni in CHILESE, *I mestieri e la città*, pp. 51-52. La nascita di corporazioni di fabbricatori di pasta è comune a molte regioni italiane, collocata appunto tra la fine del XVI e i primi decenni del XVII secolo: SERVENTI-SABBAN, *La pasta*, pp. 92-100.

mena delle monache, potendo questi ultimi sostituire in carnevale i tradizionali maccheroni o gnocchi («bigoli del venerdì casolaro»). In questo caso, però, rimane costante il condimento a base di burro («butirro per li bigoli casolari»), a cui si aggiunge verosimilmente formaggio¹⁸, elemento distinguente della festività, nota appunto come *veneri casolaro*¹⁹. Ai giorni di magro deve essere invece riservato l'abbinamento con le *sardèle*, verosimilmente sardine (*Sardina pilchardus* W.) o acciughe (*Engraulis encrasicolus* L.) sotto sale²⁰, che risultano pure acquistate regolarmente, con la specifica indicazione che sono destinate sia alle monache sia al personale di servizio.

La corrispondenza tra *bigoli* e maccheroni/gnocchi ritorna anche negli anni seguenti, come prodotti considerati sinonimi di abbondanza, in particolare per carnevale. Giuseppe Peruffi nel 1839 – quindi l'anno successivo al rilancio del carnevale da parte del podestà Gian Girolamo Orti Manara²¹ – può addirittura inventarsi un'origine del piatto carnevalizio come derivato proprio dalla confezione di *bigoli*. Con la farina che sarebbe stata donata alla popolazione di San Zeno da Tommaso da Vico a seguito della carestia del 1530 – e che avrebbe appunto originato secondo la tradizione il carnevale veronese –, egli scrive che in quell'occasione alcuni ne avrebbero fatto pane, «altri invece bigoli vogliono fare per la minestra (per i bigoli sempre i veronesi andarono matti)»; ma altri ancora, per fare in fretta, avrebbero in quell'occasione, spinti dall'urgenza della fame, buttato direttamente in pentola dei pezzi di impasto non lavorato, generando così i primi gnocchi. Un racconto che propone una significativa inversione nella successione cronologica delle ricette, ma evidente segno di come siano ora i *bigoli*, e non più solo i maccheroni/gnocchi a marcare la dimensio-

18 Nelle indicazioni della destinazione del burro è evidente come sia questo a segnare l'occasione di festa, abbinato appunto a *bigoli* ma anche a polenta: Archivio di Stato di Verona, San Giuseppe e Fidenzio, reg. 91, note spese per gli anni 1700-1701 (burro «per le polente non di ricreazione ma invece de bigoli per il mercordì grasso»), 1701-1702 («per le polente il mercordì grasso invece delli bigoli»), 1702-1703 («per il mercordì grasso invece di bigoli le polente»); reg. 100, note spese per gli anni 1710-1711 («butirro da poner nelli bigoli»; «per li bigoli casolari et peverada», ma anche «bigoli per far una pietanza per per quelle che fanno quaresima»), 1711-1712 («butirro per li bigoli casolari»; «butirro da poner nelli bigoli al tempo della bugada», ma anche «bigoli per quelle che fano vigilia li 10 giorni havanti la venuta de lo Spirito Santo»), 1712-1713 (burro «per polenta nera fatta il mercordì casolaro in vece di bigoli»); reg. 114, note spese per gli anni 1740-1741 (burro per «bigoli del venerdì casolaro»; «per la polenta il venerdì gnoccolaro»), 1742-1743 (burro «per la polenta il venerdì gnoccolar», ma anche, il 31 ottobre, «per li bigoli diman, giorno di tutti i santi»).

19 BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 37-44. Su questa festa si veda BRUGNOLI, *Il «vèneri casolaro»*.

20 Archivio di Stato di Verona, San Giuseppe e Fidenzio, reg. 118 (1754-1755), note di spese.

21 ZAMPIERI-CAMARDA, *Sotto il segno dei maccheroni*.

ne quotidiana di un'abbondanza che nutre soprattutto l'immaginario culinario dei poveri²².

La concorrenza tra i due piatti è esplicitata in un componimento della metà del secolo precedente, dove però si riconosce che i *bigoli* debbano lasciare spazio all'altro genere perlomeno durante il venerdì di carnevale («nel dì del gran Bovon», cioè il giorno in cui si svolge il corteo che in piazza dei Signori forma tre cerchi, detto appunto *bogòn*, ovvero 'chiocciola'), dal momento che detengono l'egemonia sulle tavole durante il resto dell'anno²³:

Xe nata una question con un gran fogo
Tra sti bigoli, e Gnocchi del Paese;
Mostrando Questi e Quei le so pretese
D'occupar nelle Tole 'l primo logo.

S'ha chiamà, se volè, qualche bon Cogo
Della città, e Distretto Veronese,
E xe stà accomodae le gran contese
Con bona pollizia senz'altro sfogo.

S'ha stabilìo che i Gnocchi unicamente
Abbia la man, nel Dì del gran Bovon,
Come xè de dover, ne li condanno,

Ma dopo 'l Venerdì subitamente,
Senza farghe mai più contradizion,
Che i bigoli la tegna in tutto l'anno.

La conferma del favore "popolare" di cui godono a pari merito gnocchi e *bigoli* ci viene confermata dalla fiaba *El palazzo dei orsi*, raccolta alla metà dell'Ottocento a San Pietro in Cariano da Ettore Scipione Righi e pubblicata a fine secolo da Gaetano Patuzzi. Qui il protagonista, un popolano, che accoglie l'invito del re a liberare un castello popolato di orsi-stregoni dimorandovi tre giorni, chiede di avere con sé per la cena della prima sera un sacco di farina con cui si preparerà gnocchi e per la successiva un carico di *bigoli*: «ma sta olta, invezze, voi ch'el me daga dei bigoli», così, «quando el ga 'udo fame el s'è coto i bigoli, el se i à magnadi»²⁴. Del resto, in un libello edito nel 1817 dal pievano di Arbizzano don Luigi Dalla Bella e volto alla promozione alimentare delle

²² PERUFFI, *Gnoccheides*.

²³ *Raccolta di diversi sonetti*, p. 32.

²⁴ *El palazzo dei orsi*, p. 199. La fiaba è stata poi riedita in *Fiabe e racconti veronesi*, III, pp. 262-279.

patate a seguito della carestia del 1815-1816, si mettono sullo stesso piano gnocchi, *bigoli* e maccheroni in genere: «Cotte nell'acqua, levata ad esse la pelle [...], e ben peste nel mortajo miste con un terzo di farina di frumento, se ne fanno maccheroni, bigoli e gnocchi»²⁵.

Il favore con cui è accettata e ben accolta questa dimensione “povera”, ma comunque “popolare” e al contempo ricercata, dei *bigoli* è ricordato anche da una precedente composizione d'occasione per il carnevale del 1784, in cui si riporta come la *bigolarà* sia «segno del mezzo giorno in cui suole spesso la povera gente in Verona, ed altrove mangiar certa pasta tirata sottile e lunga, che in Firenze suol chiamarsi vermicelli, ed in Verona Bigoli»²⁶. La *bigolarà* (o *bigolèra*) ritorna anche nella traduzione dal toscano in veneziano del *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce, scritta da Giuseppe Pichi e apparsa a Padova nel 1747: qui l'arrivo a Verona del protagonista viene collocato appunto «ai primi boti dela bigolèra», specificando in nota come si tratti del «segno di campana che suona a mezzogiorno in Verona detto bigolarà perché a tal segno si cuoce la minestra di pasta chiamata bigoli»²⁷.

L'effettiva diffusione di questa pasta a Verona ci viene poi confermata dalle disposizioni di età napoleonica relative al calmere dei prezzi. La relazione stilata dalla commissione presieduta da Bongiovanni Sagramoso alla municipalità per la riforma del calmere del pane del 1797, arrivata allora a conclusione dopo numerosi tentativi precedenti avversati dalle corporazioni, contiene infatti anche specifiche disposizioni per i *biavaroli* sulla confezione di *bigoli*, con preciso calcolo della perdita di peso della farina «nella fabbrica, e del genere secco nella vendita al minuto» e relativa tabella «delle compensazioni, ed utile da porsi in credito alli Farinati sopra ogni sacco di farina ridotta in bigoli»²⁸. Ma anche le disposizioni del periodo austriaco confermano questa attenzione, come si rileva, per fare un esempio tra i tanti, dal calmere emanato dal co-

²⁵ DALLA BELLA, *La coltivazione gli usi ed i vantaggi delle patate*; su questa pubblicazione si rimanda a BRUGNOLI, *Don Luigi Dalla Bella*.

²⁶ *Siè cante sora la vila*, p. 9. Il poemetto è opera anonima di un parroco di Tregnago, Francesco Franco: si veda GIULIARI, *Proposte per una bibliografia*.

²⁷ *Traduzion dal toscan*, c. I, XLVI, p. 27. Quest'ultimo passo potrebbe anche essere inteso che è la stessa campana a essere così denominata, ma in questo senso non si hanno attestazioni a conferma. Solo un marginale cenno in un poemetto di Vincenzo Ceccato del 1872, dedicato alla collocazione sulla torre dei portoni della Brà dell'antica campana di Cansignorio della Scala, fino al 1661 sulla torre del Gardello dove effettivamente batteva le ore di riferimento per la città, dunque anche quella del mezzogiorno, ricorda per questa «la forma bigolona che m'ha dà / Quel fonditor che un tempo el m'ha getà», ma sembra appunto solo un riferimento alla sua forma allungata (CECCATO, *L'orologio del conte Antonio Nogarola*, p. 9).

²⁸ *Rapporto fatto alla municipalità*, pp. 15-16 e tabella a p. 22.

mandante militare e civile della città nel 1848, dove, assieme alla carne e a diverse varietà di pane, si prendono in considerazione anche farina, riso, fagioli, lasagne e *bigoli*, cioè i prodotti che erano stati gestiti appunto dai *biavaroli* e che erano considerati evidentemente centrali negli approvvigionamenti quotidiani della popolazione urbana.

In termini generali, questa pasta fresca – ma forse anche secca, dal momento che l'impasto non sembra contenere uova – risulta assurda a una dimensione di particolare rilevanza tra XVII e XVIII secolo e proseguita in quello seguente, considerata un possibile sostituto del pane, perlomeno in ambito urbano, e dunque, al pari di questo, simbolo in sé di cibo quotidiano. Le attestazioni, peraltro, di paste fresche condite con burro e formaggio non sono certo circoscritte localmente, ma appartengono a un orizzonte molto più vasto, che si differenzia nelle forme, tra medioevo e Rinascimento, a partire dai più diffusi maccheroni/gnocchi e lasagne, assumendo denominazioni locali più o meno circoscritte, e a loro volta soggette al mutare di tecniche di produzione. Cosicché, in area settentrionale, il nome di maccherone – dove indicava prevalentemente quello che poi si sarebbe indicato come 'gnocco' – inizia a essere circoscritto alle paste forate, riconosciute come caratteristiche del meridione d'Italia – i *maccaroni siciliani* ricordati da Maestro Martino poco dopo la metà del XV secolo e verosimilmente i «maccheroni ad uso di Puglia» elencati negli statuti dei *biavaroli* veronesi –, dove invece si continua a lungo a indicare in questo modo qualsiasi pasta, compresi quei vermicelli che saranno molto più tardi denominati spaghetti²⁹. D'altronde, il vasto spettro di varietà di pasta che si può nascondere sotto il nome di maccherone è illustrato dalla parodistica trattazione letta in occasione del carnevale veronese del 1722³⁰:

Macarones sunt aggregatum ex rebus substantialibus, scilicet ex pasta, & formaggio, & his similibus, & habent tres species corrispondentes speciebus quantitatis, scilicet aliqui sunt longhi, ut fusellares, tagliatelli, vermicelli, quibus respondet linea, aliqui larghi scil. lasanae quibus assomigliatur superficies, & aliqui denique etiam profundi, seu grossi, quibus assomigliatur corpus.

La specificità locale, sia essa “veneta” o “veronese”, si concentra dunque soprattutto sul nome, il che comporta, però, come proprio attorno a questo si costruisca anche il riconoscimento di alcune sue specifiche caratteristiche. Lo

²⁹ Per un inquadramento generale sulla famiglia dei vermicelli si rimanda a SERVENTI-SABBAN, *La pasta*, pp. 38-43; per la dimensione italiana e per la prevalenza del formaggio e poi del burro come condimento si veda CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. 59-67.

³⁰ *Conclusiones buccolicae*, pp. 12-13.

sfondo, sotto l'evoluzione attraverso nuove tecniche in varianti locali, resta comunque comune, come espone, per esempio, il poemetto giocoso del bassanese Giacomo Vittorelli, *I Maccheroni* (1784, ma una edizione veronese si conosce per l'anno seguente), dove si indica con questo nome una pasta forata, un tempo ricavata da una sfoglia, mentre ora si usa un torchio che permette di ottenere diverse forme³¹:

Ma il bravo Pulcinella con quel frivolo
 Stuolo di scioperoni non si sciopera.
 Farina dal buratto, acqua dal rivolo
 Piglia, e va meditando un capo d'opera.
 Fa certa pasta in men ch'io non descrivolo,
 Quinci a stenderla in falde egli s'adopera,
 Poscia in cannelli tutte le raggomitola,
 E que' cannelli Maccheroni intitola.

Così sta scritto ne' vetusti codici
 Che i Maccheroni un giorno si faceano:
 Ora gli sprema il torchio, e in più di dodici
 Fogge diverse ogni convito beano.
 Puglia, e Liguria vi diran se approdici
 Legno stranier da tutto il vasto Oceano,
 Che, abbandonando le riviere Italiche,
 Con questa merce in sen non lo rivaliche.

Compiuti adunque, nel laveggio miseli,
 Fin che bene gorgogliar si udirono:
 Col traforato ramajuol diviseli
 Finalmente da l'acqua, in cui bollirono.
 Poi di butirro, e di formaggio intriseli,
 Che i Lodigiani armenti ci spedirono;
 E, bramando saper qual lode attenderne,
 Un saggio anticipato ei volle prenderne.

³¹ Si tratta di *I maccheroni. Poemetto giocoso*, contenuto nella raccolta *Rime di Giacomo Vittorelli*, pp. 155-169, alle pp. 165-166. Lo stesso poemetto è peraltro riedito l'anno seguente a Verona in forma anonima con lo stesso titolo e con dedica al capitano e vice podestà Girolamo Savonarola; quest'ultimo attribuito in seguito al vicentino Antonio Brocchi (così il *Dizionario di opere anonime*, p. 192). In ogni caso, l'introduzione di Giambattista Roberti fa riferimento per il componimento a nome di Vittorelli proprio a Verona: «Voi c'invitate alle nozze di Pulcinella, et alla saporita celebrità de' maccheroni con ottave sdrucchiole degne di esser recitate dal palco degli Anziani, e de' Consoli della festevol Verona in quello splendido carnascialesco venerdì, nel quale si usa far poca penitenza» (*Rime di Giacomo Vittorelli*, pp. 31-32).

Si deve probabilmente leggere come uno scarto dovuto a un'interpretazione in chiave locale di questo passo, dove si parla di maccheroni come di una pasta forata, l'iconografia dell'incisione posta nel frontespizio dell'edizione veronese di questo componimento, stampata in occasione del carnevale del 1785, che propone due maschere che si affrontano: una, in cui si riconoscono le fattezze del capo dei Maccheroni del locale carnevale – naso adunco, cappello a cono e gobba bitorzoluta – regge una forchetta su cui è infilzato un maccherone/gnocco – che in abbondanza peraltro bollono pure in una grossa pentola –, l'altra mostra invece sui rebbi quelli che sono senza dubbio dei *bigoli*.

L'invenzione dei bigoli veronesi

Questo antagonismo sembra legarsi specificamente al processo che, nel corso del XVIII secolo, vede i *bigoli*, in fondo una pasta comune a diversi centri urbani, essere riconosciuti come prettamente veronesi. La costruzione di questo legame sembra in primo luogo attribuibile a una visuale esterna, solo in un secondo momento fatta propria dalla stessa città. La prima esplicita identificazione della "veronesità" dei *bigoli* si trova in un sonetto in lode della città di Mantova di Giammaria Galeotti (1699-1744), edito postumo nel 1782, che si chiude decantando la castagna d'acqua che cresce e si raccoglie nei suoi laghi (*Trapa natans* L.), giocando sul nome popolare del frutto, i *trigoli*, per agganciarlo ai *bigoli* e a Verona³²:

Per fin ha un frutto che,
Come famosa fan Verona i bigoli,
Singolar ci fa il lago, e son i trigoli.

Il gioco di parole tra *bigoli* e *trigoli* torna al centro di un capitolo dello stesso Galeotti, dedicato per l'occasione a Giambettino Cignaroli, «celebre pittore ed improvvisatore veronese». Nel non breve componimento, emerge in tutta evidenza, oltre a un particolare apprezzamento per questa pasta, il suo riconoscimento come prodotto specifico ed *eccellenza* veronese³³:

³² Rime del dott. Giammaria Galeotti, p. 65 (*Descrizione della città di Mantova, sua origine, popolazione, governo ecc. Sonetto*). Su Galeotti si veda la voce in *Mantova. Le lettere*, III, pp. 57 e ss.

³³ Rime del dott. Giammaria Galeotti, pp. 46-48 (*Al Signor Bettino Cignaroli, celebre pittor ed improvvisatore veronese. Capitolo*).

Non più non più, Bettin mio, non più bigoli,
Ché il dolce nome al dolce suon di piva
Mi fa venir l'acquarellin a rigoli.

Sì, Bettin mio, l'immagine sì viva
Mi pugne e mi solletica il palato
Che scorrer mi fa in bocca la scialiva.

E ne son ghiotto in modo che se dato
Mi fusse a sceglier morte, i' mi torrei
Morir da que' funicoli impiccato.

Ben a ragion lor diedero gli Dei
Nel convito divin la preminenza:
Oh benedetti cinque volte e sei!

Or che voi me li alzaste al'eminenza,
Non mi stupisco più se li rispetta
Col titolo Verona d'eccellenza.

O vivanda del nettare più eletta,
A cui l'oro più fino di coppella
Convien s'abbassi e faccia di berretta.

Di fatto allorché Danae la donzella
Trovossi sotto quella pioggia d'oro,
Che fe' della meschina una frittella:

Pazza che fui, gridare nel rio mortoro
L'avreste udita, ed augurarsi addosso
Oro non già, ma bigolar lavoro.

Mida lui pur, dal fallo suo riscosso,
Sclamar udreste: no, non si converta
In or ciò che da me vien tocco o mosso;

Ma in bigoli, che son sostanza certa,
Mi si trasformi, che coll'oro in mano
Muojò di fame colla bocca aperta.

Dunque di conseguenza vien *de plano*,
Che più un bigolo vale di Verona
Che d'oro puro un zecchino romano.

Ma sieno pure roba bella e buona
I bigoli, che Mantova non l'impatta
Nei trigoli che meritan corona

[...]

Ma nel sforzarmi ad aguzzar l'ingegno
Per dar al frutto mio la maggioranza
E farlo poi dei bigoli più degno,

Vengo a Verona dar maggior baldanza,
Perché se sono veronesi i bigoli,
La storia nostra fa testimonianza

Sian pur d'origin veronesi i trigoli.

La metà del XVIII secolo sembra essere il momento in cui questa identificazione si consolida. La specificità veronese dei *bigoli* torna anche nel poco più tardo *Cicerone* di Giancarlo Passeroni – le prime edizioni sono stampate a Milano nel 1755 e a Venezia nel 1756 –, dove, in un elenco di prodotti qualificati dalla località di provenienza, questa pasta è indicata appunto attraverso una precisa relazione con Verona: «mandovvi i suoi bigoli Verona»³⁴. Poco prima, Giuseppe Pichi, nella già citata *Traduzion dal toscano in lengua veneziana de Bertoldo Bertoldin e Cacasenno*, stampata a Padova nel 1747, inserisce il consumo dei *bigoli* come elemento distinguente e qualificante di Verona nella sintetica descrizione della città, dove si svolge l'azione³⁵:

Verona è una bellissima citàe,
Che coline, e pianure la circonda,
A chi la vede la ghè piase assae,
Con l'Adese, che va sempre e segonda;
Ghè l'Arena con altre antighitàe,
E par, che a un'altra Roma corrisponda,
Ghè ben clima, e cortesi abitadori
Dei bigoli famosi destrutori.

Ma, a questo punto, l'identificazione dei veronesi come assidui consumatori di *bigoli* può tornare anche in una visuale "interna" alla stessa città, come do-

³⁴ PASSERONI, *Il Cicerone*, III, V, c. XIII, 82, p. 344.

³⁵ *Traduzione dal Toscan*, c. I, X, p. 9.

cumentano i passi prima citati relativi all'antagonismo con i maccheroni/gnocchi durante il Carnevale nel corso del XIX secolo, e come conferma, per esempio, uno dei proverbi raccolti alla fine di quel secolo da Arrigo Balladoro: «Le cose di cui s'accontentano i Veronesi: Liston, bigoli e campanon»³⁶. La quotidiana frequentazione con i *bigoli* risulta anche da modi di dire raccolti sempre da Balladoro, o attestati alla stessa cronologia, nel lessico popolare: *Andar a magnar bigoli e fasoi*, per dire 'andare in prigione'³⁷; *Magnarghe i bigoli su la testa*, col significato di 'sopravanzare qualcuno'³⁸; *Per quel là ghe vorìa botièr de Smania e bigoli del Sancassan*, ovvero 'sapone e corda', cioè di essere impiccato, dal momento che questi erano appunto commercianti dei due prodotti³⁹. Il riferimento ai *bigoli* torna anche in qualche componimento dialettale, sempre in riferimento all'abbondanza di cibo: *La cuccagna del curato di campagna*, di don Pietro Zenari (1859) mette in scena una donna Perpetua che «spesso gli prepara manicaretti / di gnocchi, bigoli o fagioletti»⁴⁰.

Un numero non amplissimo di esempi, ma che mostrano molto chiaramente come, nel corso del XVIII secolo, i *bigoli* siano identificati con Verona e Verona con i *bigoli*, fino al momento in cui la stessa città li riconosce come elementi di una propria tradizione alimentare.

La forma dei bigoli e il loro condimento

A questo punto, sui *bigoli* resta solo da aggiungere qualcosa sul piano "tecnico". Innanzitutto, sembra trattarsi di una pasta composta di sola farina e acqua, senza uova. Queste ultime compaiono nella documentazione dell'arte dei *biavaroli* alla fine del XVIII secolo, e sembrano comunque riguardare solo le lasagne («Bigoli, paparelle, lasagne tanto con ovi quanto senza, maccaroni all'uso di Puglia, ed ogn'altra sorte di paste») ed essere comunque una variante non prevista dai capitoli originari («Bigoli, paparelle, lasagne, maccaroni all'uso di Puglia, ed ogn'altra sorte di paste»); a conferma, esse risultano as-

³⁶ BALLADORO, *Folk-lore veronese. Proverbi*, p. 74.

³⁷ BALLADORO, *Folk-lore veronese. Modi di dire*, p. 5; riportato anche in PATUZZI-BOLOGNINI, *Piccolo dizionario*, s.v. *bigoli*.

³⁸ PATUZZI-BOLOGNINI, *Piccolo dizionario*, s.v. *bigoli*.

³⁹ BALLADORO, *Alcune locuzioni*, p. 126.

⁴⁰ ZENARI, *La cuccagna*, pp. 7-24, a p. 11.

senti dal calcolo delle spese per la confezione dei *bigoli* nella definizione del prezzo calmierato⁴¹.

Non si sono poi reperite indicazioni circa una lavorazione dei *bigoli* con trafile o torchio: questo, con la dovuta cautela che si deve a ogni ipotesi *in absentia*, porterebbe a pensare che siano ricavati da una sfoglia. Una conferma la si può trovare nel termine tecnico di *pasta tirata* – si “tira” la sfoglia, appunto –, riscontrato nella descrizione del carnevale del 1784 sopra citata. Altra riprova potrebbe venire anche da un’insegna di bottega di *farinaiole* – traduzione toscaneggiante di *biavarolo* –, posta tra piazza dei Signori e piazza Erbe, dipinta da Angelo Recchia prima del 1843. Qui, al centro della scena, è raffigurata una persona che tira la sfoglia col mattarello, mentre non si trova traccia di torchi o altri strumenti⁴². Nella stessa insegna, su un bancone, sono disposti dei mazzi di una pasta identificabile forse con i *bigoli*, anche se sembra che questi venissero semmai disposti in matasse, più che in mazzi, come indicherebbe una lode a questa pasta composta a Mantova nel 1890, dove si precisa anche come ciascuna di queste sarebbe formata da 20 *bigoli* lunghi circa 80 cm per un peso complessivo di 40 g⁴³. Sembra dunque più plausibile che a Verona, dopo aver tirato la sfoglia, si utilizzasse il cosiddetto ferro da maccheroni, citato in diversi manuali di cucina dal tardo medioevo: un cilindro metallico, simile a un piccolo mattarello, intagliato con scanalature che fungevano da “coltelli” paralleli⁴⁴. Se questa ipotesi fosse confermata, come si pensa debba essere, se ne dovrebbe desumere che i *bigoli* veronesi mantengono una più arcaica sezione quadrata, rispetto ai tondi *bigoli* al torchio.

Circa i condimenti, i dati archivistici portano a ritenere che il più ricercato fosse quello antico a base di formaggio e burro (cotto), sostituito nei giorni di magro da olio e *sardèle* sotto sale, ma forse pure da sarde fresche, come si constata dal loro abbinamento negli acquisti del notaio Folognino, sempre che

41 *Nuova raccolta di tutte le carte pubbliche*, p. 80; *Rapporto fatto alla municipalità*, tabella a p. 22.

42 BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, p. 29; sull’identificazione del dipinto si veda GASPARI, *Cenni artistici*: «una bottega di farinaiole che sta tra le due Piazze dell’Erbe e de’ Signori, per un’insegna di parecchie figure che vi fece con certa verità di disegno e tinte il giovine pittore Angelo Recchia».

43 *Il bigolo. Sue origini e sue vicende*, p. 12: 20 kg di bigoli sono «500 matasse di circa 20 bigoli cadauna, che in totale danno una lunghezza bigolare di circa 8 chilometri». Bisogna però precisare che, oltre a considerare il tono parodistico del componimento, quindi non propriamente affidabile, in questo caso si parla senza dubbio di *bigoli* al torchio.

44 SERVENTI-SABBAN, *Storia della pasta*, pp. 108-109. Si veda la tavola in SCAPPI, *Opera*, p. 518.

non si tratti di semplici compresenze dettate dal regime di magro⁴⁵. Il primo condimento è con ogni probabilità estensione di quello usuale per i maccheroni del venerdì di carnevale, sinonimo di abbondanza ed erede di una più antica tradizione, ricordata ancora da Giovanni Boccaccio nella descrizione del paese di Cuccagna nel *Decameron* (VIII,III), dove appunto questi rotolano da una montagna di Parmigiano per tuffarsi in un lago di burro fuso, ma anche, come ricordato, comune a tutte le paste tra medioevo ed età moderna⁴⁶. Per il secondo si può ricordare la tradizionale “coda” del carnevale veronese, con l’usuale consumo il mercoledì delle Ceneri, probabilmente proprio in opposizione all’abbinamento carnevalizio dei giorni precedenti.

Il nesso tra *bigòli* e burro è ribadito anche in una delle *Bizzarrie poetiche* di Lorenzo Atinuzzi – anagramma di Valentino Zorzi –, edite per la prima volta alla fine del XVII secolo e ristampante più volte nel corso di quello seguente⁴⁷. Qui una massara, a fronte dei *macheroni*, «i guarda con l’orecchie fisse, sbarlò tanto di bocca e così scrisse»:

Che volete da me, che ricercate,
Bigoli mansueti, e vagabondi?
Pernigoti del cor tosto volate,
Onti bisonti, in questi bassi fondi:
Così per trionfar l’ore brusate,
Quest’Idolo palposo in mezzo ai tondi,
Qui tra il bottier lo sublimò la sorte
Del Sbrodegon ne la famosa corte.

In ambito mantovano, dove sembra mantenersi una dimensione più conservativa per la quale non è inutile ricordare i passi prima citati di Galeotti, l’abbinamento con burro e formaggio appare alla fine dell’Ottocento l’unico concepibile, come risulta in una lode dei *bigoli* letta in quella città nel 1890,

⁴⁵ TAGLIAFERRI, *Consumi e tenore di vita, passim*. Si riscontrano infatti anche acquisti abbinati ad altri pesci e a uova.

⁴⁶ Oltre a quanto segnalato nei paragrafi precedenti, per antichità di attestazione dell’abbinamento di una pasta col formaggio, si può indicare un testamento di un lapicida di Sant’Ambrogio rogato nel 1456, in cui si prevede un’elemosina in pane, vino e carne, o, qualora si fosse in quaresima, in altre vivande: «ut puta lasaneas cum caseo et ovis». DE SANDRE GASPARINI, *Aspetti di vita religiosa*, p. 88, in riferimento ad Archivio di Stato di Verona, Ufficio del Registro, Testamenti, m. 48, n. 8.

⁴⁷ *La lira in fasci*, in *Bizzarrie poetiche*, pp. 38-42, a p. 41. Una delle prime edizioni è stampata a Verona nel 1689 (per Domenico Rossi); qui si cita dall’edizione veneziana e veronese del 1729.

dove questi ingredienti sono definiti «codazzo degli amici suoi», precisandone anche le proporzioni, con 200 g tra burro e formaggio per 1 kg di pasta⁴⁸.

Quanto al piano terminologico, se nel passo di Atinuzzi l'equivalenza tra *bigoli* e *maccheroni* è esplicita, è da aggiungere come nel corso del XVIII secolo avvenga il passaggio da 'maccherone' a 'gnocco', con il primo termine che viene ora riservato a una pasta secca forata riconosciuta come "meridionale" («ad uso di Puglia»), mentre il secondo proviene probabilmente per ellissi dalla caratteristica forma data dal passaggio sulla grattugia, con cui si formano appunto dei maccheroni "coi gnocchi"⁴⁹. Il *Piccolo vocabolario veronese e toscano* dell'abate Gaetano Angeli, stampato a Verona nel 1821, alla voce *bigoli* indica così questi come 'vermicelli', mentre *maccheroni* vale per 'bigoli sbusi'⁵⁰. È una declinazione locale di un passaggio che avviene a livello più generale, con la diffusione di paste secche trafilate e il transito a queste del più "antico" termine di maccherone, sotto il quale potevano precedentemente nascondersi diversi formati, come già visto.

Ma oltre che "asciutti", i *bigoli* potevano essere consumati anche in minestra: d'altronde la distinzione tra i due campi era stata per lungo tempo poco netta, con paste cotte spesso in brodo e servite verosimilmente assieme a questo. Oltre alle fonti già citate, che indicano appunto una «minestra di bigoli», anche l'abate Giovanni Battista Conati, nella sua relazione per l'inchiesta napoleonica sui costumi e le tradizioni del Regno Italico, riporta come a Verona, in occasione dei funerali, «si dispone la mensa, la quale viene imbandita colla statutaria minestra di vermicelli, detti da noi volgarmente bigoli, con polli, salami e quel che di meglio può dare la famiglia»⁵¹.

Ma forse si tratta in questo caso di un problema terminologico e in realtà anche qui si rimanda a una pasta "asciutta": secondo il già citato parodistico trattato composto in occasione del carnevale veronese del 1722, infatti, la categoria gastronomica della minestra sembrerebbe essere definita – oltre che in opposizione al *companaticum*, costituito da carni di ogni genere – dal condi-

⁴⁸ *Il bigolo. Sue origini e sue vicende*, pp. 11-12: «20 chilogrammi di bigoli vi stavano davanti- nuotanti in 4 chilogrammi di burro e formaggio».

⁴⁹ PETROLINI, *Per indizi e per prove*, pp. 383-390.

⁵⁰ ANGELI, *Piccolo vocabolario veronese*, s.v. *bigoli*.

⁵¹ Riportata in TASSONI, *Arti e tradizioni popolari*, p. 203. Minestre di *bigoli*, intendendo con questo appunto una loro cottura in qualche brodo con cui vengono serviti, ritorna anche altrove, come evidenza il caso delle pietanze servite in un convento trevigiano all'inizio del XVIII secolo: NICOLETTI, *La tavola del frate*.

mento grasso: «lardum, colatum, neque aliud quodcumque unctum adest, quo fieri possit aliquantulum Minestra»⁵².

Conclusione

Il caso dei *bigoli* mette in luce alcuni dei meccanismi ed elementi con cui oggi viene costruita – e accettata – una “tradizione locale”.

Innanzitutto, emerge come la dimensione regionale, inesistente nella storia gastronomica italiana, se non in tempi assai recenti, sia diventata un orizzonte consolidato e indiscusso. Nel caso illustrato, il turismo concorre come fattore determinante nella definizione di questa scala: il punto da cui siamo partiti, con l’apertura di rivendite da asporto, riguarda appunto spazi che si rivolgono prevalentemente a visitatori della città. La dimensione veneta, d’altronde, è una scala necessaria agli operatori del cosiddetto “marketing territoriale” perché possa scattare un effettivo riconoscimento sul mercato nazionale o internazionale, dove più ancora che il Veneto si identifica semmai Venezia. A questo livello, infatti, la dimensione provinciale risulta inadeguata, perché troppo circoscritta, ma al contempo troppo ampia perché possa diventare uno di quei gastro-toponimi con cui sono state recentemente costruite le identità di tanti “presidi” locali.

L’accettazione dell’esistenza di una tradizione “regionale” si pone però in potenziale conflitto con la collocazione di quelle che sono considerate e vissute come specificità propriamente locali e identitarie per Verona. Come si è visto, a farne le spese è stato un elemento evidentemente più “debole”, quale appunto i *bigoli*. Questa debolezza è da ricercarsi nel fatto che questa pasta non poteva vantare una dimensione esclusiva per Verona, della quale godono invece la *pearà*, la *pastissada de cavàl* o i carnevalizi gnocchi⁵³. A fronte di una nuova narrazione, gli stessi protagonisti della riproposizione della tradizione gastronomica locale hanno capitolato, permettendo a Verona di riappropriarsi dei *bigoli* solamente su una nuova scala, come peculiarità gardesana identificata dal condimento di pesce lacustre.

In questo modo, risulterebbe però come il meccanismo di riconoscimento di specificità culinarie, tradizionalmente dipendente da uno sguardo esterno – dunque in un rapporto di scambio –, che stabiliva il nesso tra un cibo e una cit-

⁵² *Conclusiones bucolicae*, p. 22.

⁵³ Si rimanda per queste agli specifici capitoli in BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 153-158, 149-152, 37-44.

tà⁵⁴ – per cui abbiamo il ragù alla bolognese, il fegato alla veneziana, il baccalà alla vicentina, il salame all’aglio di Verona e così via –, sia saltato. Ma, una volta uscito dal novero dei piatti locali, la nuova dimensione “veneta” dei *bigoli* appare, in fondo come è giusto che sia, “esterna” a Verona: il passaggio può essere accettato più facilmente, anche perché si riconosce che la dimensione prevalente in questa lettura è quella turistica, quindi ancora più distante. In questo modo l’identità locale può sentirsi ancor meno coinvolta o messa in discussione e riconoscere questa nuova presenza in uno spazio non conflittuale.

Il dato più rilevante risulta però la debolezza della risposta locale: Verona non è stata, in questo caso, in grado di riconoscere, rivendicare e promuovere una specificità e “paternità” locale, che sarebbe invece storicamente fondata, accettando passivamente l’orizzonte regionale. L’unica reazione si è limitata a focalizzare e l’attenzione sulle nuove modalità di consumo, riconosciute come genericamente estranee e prive di “decoro”: un rifiuto che sembra appunto confermare, a livello generale, come sia mancata – e manchi – una capacità di proposta che non sia quella cristallizzata in una “tradizione” costruita di fatto nell’ultima metà del secolo scorso.

Il caso dei *bigoli* non è dunque altro, in fondo, che la cartina tornasole di una debolezza nella capacità di proporre, anche in termini commerciali, una dimensione specificamente locale sul mercato. La risposta veronese in quest’ultimo campo sembra infatti adeguarsi ai binari fondati sulle narrazioni prevalenti, ma di fronte alle quali le stesse specificità di un patrimonio culturale immateriale appaiono destinate a soccombere ai modelli imposti dagli operatori del marketing territoriale.

⁵⁴ CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. VIII-IX. Per il Veronese: BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 11-19.

Bibliografia

- ANGELI G., *Piccolo vocabolario veronese e toscano*, Verona 1821
- Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto*, a cura di P. Antoniazzi, Venezia 2014 [anche on line: <<http://www.venetoagricoltura.org/2014/07/editoria/atlante-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali-del-veneto/>>]
- BALLADORO A., *Alcune locuzioni del dialetto veronese*, «Il Folklore Italiano. Archivio per la Raccolta e lo Studio delle Tradizioni Popolari Italiane», II (1926), pp. 121-126
- BALLADORO A., *Folk-lore veronese. Proverbi*, Verona 1896 [rist. an. in BALLADORO A., *Folklore veronese*, Bologna 1969]
- BALLADORO A., *Folk-lore veronese. Saggio di modi di dire*, Verona 1896 [rist. an. in BALLADORO A., *Folklore veronese*, Bologna 1969]
- Il bigolo. Sue origini e sue vicende. Meditazioni lette dal prof. A.S. il 9 giugno 1890 ai suoi Colleghi de Comitato per la mostra d'arte e lavoro mentre mangiavano i bigoli*, Mantova 1890
- Bizzarrie poetiche di Lorenzo Atinuzzi veronese*, in Venezia, ed in Verona, per Pierantonio Berno librajo nella via de' Lioni 1729
- BRUGNOLI A., *Don Luigi Dalla Bella e l'introduzione della patata nella valle di Negrar (1816)*, «Annuario Storico della Valpolicella», XXX (2013-2014), pp. 167-178
- BRUGNOLI A., *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018
- BRUGNOLI P., *Il «véneri casolaro» in piazza San Zeno alla fine del '500*, «Annuario Storico Zenoniano», 1994, pp. 77-84
- CAPATTI A., *Scoperta e invenzione della cucina regionale*, in *L'Italia e le sue regioni. L'età repubblicana*, Roma 2015, *Territori*, pp. 409-426
- CAPATTI A. – MONTANARI M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999
- CAPNIST G., *La cucina veronese*, Padova 1987
- CECCATO V., *L'orologio del conte Antonio Nogarola. La campana scaligera. Versi in dialetto veronese*, Verona 1872
- CHILESE V., *I mestieri e la città. Le corporazioni veronesi tra XV e XVIII secolo*, Milano 2012
- Conclusiones buccolicae quas publice mantegnendas proponit Gnocchificus Ventronius Manducus Ciccelardophilus*, secunda editio, Veronae, Ex Typographia Petri Antonii Berni, Bibliopolae in Regione Leonum 1722
- CONSOLINI I. – PERETTI A. – TAGLIAFERRO F., *La cucina tradizionale del lago di Garda*, Verona 1997
- DA MOSTO R., *Il Veneto in cucina*, Milano 1969
- DALLA BELLA L., *La coltivazione gli usi ed i vantaggi delle patate*, Verona 1816
- DE SANDRE GASPARINI G., *Vita religiosa della Valpolicella nella visita di Ermolao Barbaro*, «Annuario Storico della Valpolicella», V (1986-1987), pp. 75-94
- Dizionario di opere anonime e pseudonime in supplemento a quello di Gaetano Melzi compilato da Giambattista Passano*, Ancona 1887
- Fiabe e racconti veronesi*, raccolti da E.S. Righi, a cura di G. Viviani e S. Zanolli, Vicenza 2004-2007
- GASPARI A., *Cenni artistici*, «Foglio di Verona», 92, 2 agosto 1843
- GIOCO G., *La cucina scaligera*, Milano 1968
- GIULIARI G.B.C., *Proposta di una bibliografia de' dialetti italiani con un documento aneddoto in antico veronese*, «Il Propugnatore», V (1872), I, pp. 305-319
- GONZATO S., *Bigoli da passeggio, sacrilegio gastronomico*, «L'Arena», 19 agosto 2017
- Guida gastronomica d'Italia*, Milano 1931
- The Italian food guide. The ultimate guide to the regional foods of Italy*, curator F. Soletti, Milano 2002

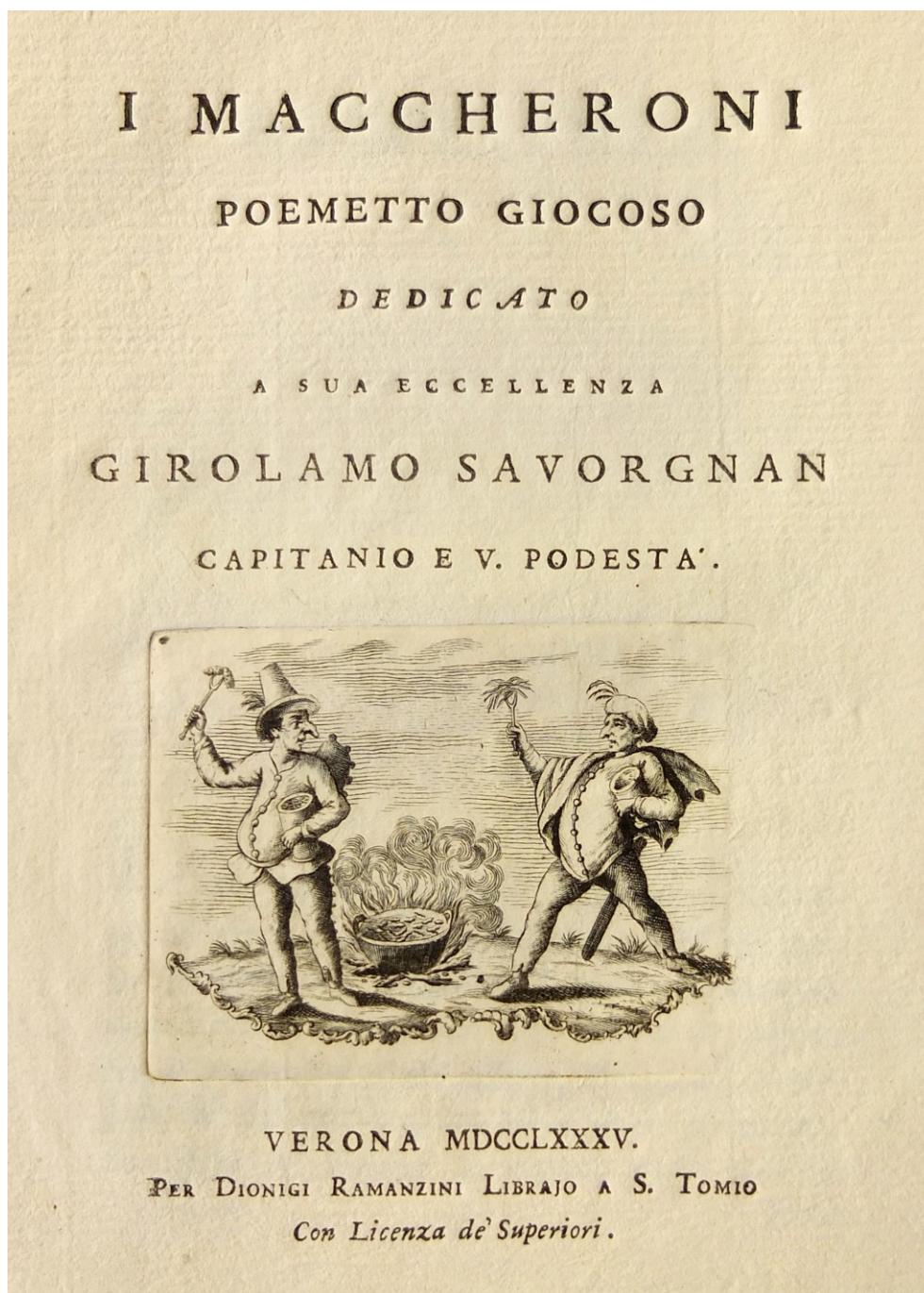
- I maccheroni. Poemetto giocoso dedicato a sua eccellenza Girolamo Savonarola capitano e v. podestà*, Verona, per Dionigi Ramanzini Libraio a S. Tomio 1785
- MAIMERI M., *Gastronomia veronese*, Verona 1956 [Le Guide, 42]
- MANTESE G., *Memorie storiche della Chiesa vicentina*, Vicenza 1974
- Mantova. Le lettere*, III, *Fra Seicento e Settecento. Dal Risorgimento ai giorni nostri (1815-1945)*, a cura di E. Faccioli, Mantova 1963
- MIELE G., *Il pesce, la festa e la penitenza. Storie del pesce gardesano*, Verona 2015
- MOLA L., *Il mercato dell'innovazione nell'Italia del Rinascimento*, in *Le technicién dans la cité en Europe occidentale, 1210-1650*, sous la direction de M. Arnoux et P. Monnet, Rome 2004, pp. 215-250
- MONELLI P., *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Milano 1935
- NICOLETTI G., *La tavola del frate. Brevi note sulla gastronomia praticata nel convento di San Nicolò di Treviso agli inizi del Settecento*, in *Per Marino Berengo. Studi degli allievi*, a cura di L. Antonielli, C. Capra, M. Infelise, Milano 2000, pp. 508-518
- Nuova raccolta di tutte le carte pubbliche, leggi e proclami ... di Verona e sue provincie*, Verona 1798
- El palazzo dei orsi*, «Memorie della Accademia di Verona. Agricoltura Scienze Lettere Arti e Commercio», s. III, LXXI (1895), II, pp. 197-208
- PASSERONI G., *Il Cicerone*, III, V, in Torino, presso Michel'Angelo Morano 1774 [I ed. in Milano, nella stamperia di Antonio Agnelli 1755]
- PATUZZI G.L. – BOLOGNINI G., *Piccolo dizionario del dialetto moderno della città di Verona*, Verona 1900
- PERUFFI G., *Gnoccheides seu componimenta poetica macheronea et vernacula de veronesio festo gnoccolario excelso festi moecenati dicata*, Verona 1839
- PES L., *L'invenzione della cucina veneziana. Consumi, turismo e identità cittadina*, in *Made in Italy. Consumi e identità collettive nel secondo dopoguerra*, a cura di C. Baldoli e J. Morris, «Memoria e Ricerca», 23 (settembre-dicembre 2006), pp. 47-62
- PETROLINI G., *Per indizi e per prove. Indagini sulle parole. Saggi minimi di lessicografia storica italiana*, Firenze 2008
- Raccolta di diversi sonetti in lingua veneziana, fatti in occasion del venerdì gnoccolar, principiando dal 1749 fin al 1752. Con l'aggiunta d'altrettanti fatti in quest'anno 1753 corrente, in occasion della predetta giornata e funzione, descritta in principio in sesta rima*, in Verona, per Gio. Battista Saracco stamp. su la via de' Pelizzai a S. Marco [1753?]
- RAMA G., *Cucina veronese. Piatti tipici, vini, ricette*, Verona 1991
- Rapporto fatto alla municipalità di Verona dal suo comitato sopra viveri e discipline per la conformazione de' Calamieri del Pane delle Farine e de Bigoli di questa città. Approvato il 18 Annebbiatore 8. Novembre 1797*, in Verona, per Domenico Carattoni Stampator del Governo [1797]
- Rime del dott. Giammaria Galeotti da Mantova*, Verona 1836 [I ed. Mantova, nella stamperia di Giuseppe Braglia 1782]
- Rime di Giacomo Vittorelli*, Bassano 1784
- SALVATORI DE ZULIANI M., *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, Milano 1971
- SCAPPI B., *Opera*, in Venetia, appresso Michele Tramezzino 1570
- SERVENTI S. – SABBAN F., *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari 2004
- Siè cante sora la villa colla zonta d'altre composizioni sora el vendri gnoccolaro de Verona*, in Verona, per Dionigi Ramanzini libraio a S. Tomio 1784
- SILVESTRI G., *Itinerari gastronomici. Verona e il Garda*, «Le Vie d'Italia», XLVII (1941), 6, pp. 621-626
- TAGLIAFERRI A., *Consumi e tenore di vita di una famiglia borghese del '600*, Milano 1968

- TASSONI G., *Arti e tradizioni popolari. Le inchieste napoleoniche sui costumi e le tradizioni nel Regno Italico*, Bellinzona 1973
Traduzion dal Toscan in Lengua veneziana de Bertoldo Bertoldin e Cacasenno ... divertimento autunal de I.P. Libro primo, che contien Bertoldo, In Padoa, per Zambatista Conzati 1747
- ZAMPIERI M. – CAMARDA A., *Sotto il segno dei maccheroni. Rito e poesia nel carnevale veronese*, Verona 2005
- ZENARI P., *La cuccagna del curato della campagna con alcune poesie in vernacolo*, Verona 1859

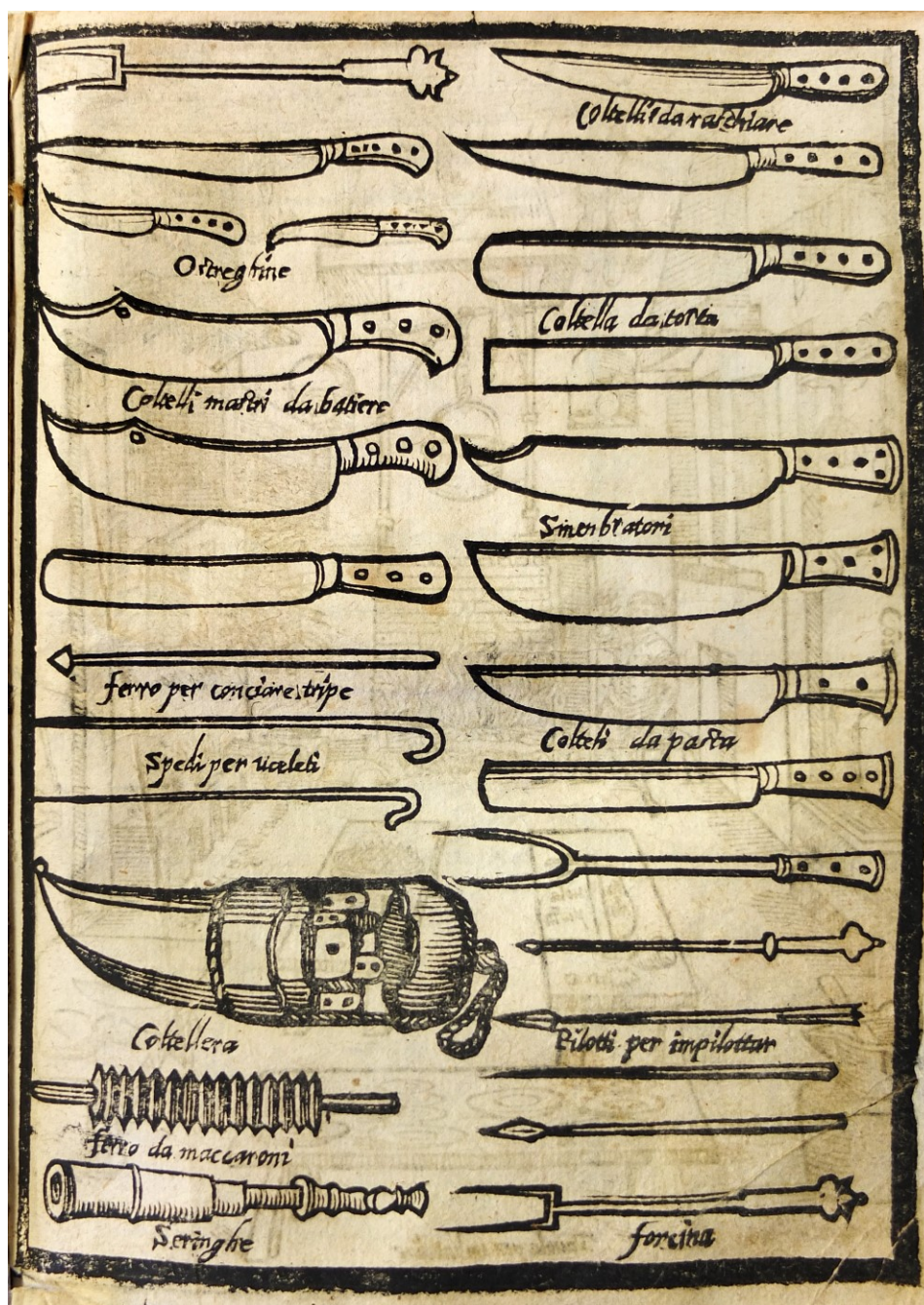
Abstract

«Famosa fan Verona i bigoli». Una dimenticata “eccellenza” del patrimonio gastronomico locale I bigoli, una sorta di grossi spaghetti, sono oggi considerati un piatto tipico del Veneto. Attraverso documentazione archivistica e a stampa, si ricostruisce come si sia persa memoria di una dimensione prettamente veronese per questa pasta, e come tale particolarmente nota tra XVIII e XIX secolo. Questa evoluzione viene messa in relazione con l’assunzione, attorno alla metà del secolo scorso, di una dimensione regionale per la riproposizione di cucine tradizionali che ha messo in sottotono quelle provinciali con cui erano fino ad allora identificate le specificità locali entro l’idea di una cucina italiana. Da questo momento, esse sono state riprese prevalentemente in scala micro-territoriale, nel caso specifico nella variante gardesana dei *bigoli co le agole* (alborelle), un pesce caratteristico di questo lago.

«Bigoli make famous Verona». A forgotten “excellence” of local gastronomic heritage Bigoli are a sort of thick spaghetti which are nowadays considered a typical dish of Veneto. Through the examination of archival and printed documentation, this contribution shows that this pasta could be cooked by following a Veronese recipe which is now completely forgotten despite its wide popularity during the 18th and 19th centuries. The reason is to be found in the fact that, during the 20th century, traditional Italian food was no longer classified according to its provincial origin, but rather promoted on a regional scale. It is now possible to resume local peculiarities by considering the micro-territorial context they come from, as is the case with *bigoli co le agole*, a typical fish found in the Garda Lake.



Frontespizio dell'edizione veronese del poemetto giocoso *I maccheroni* del bassanese Giacomo Vettorelli, realizzata per il carnevale del 1785. Nell'incisione sono raffigurate due maschere che si fronteggiano, caratterizzate una da gnocchi e l'altra da *bigoli* infilzati sulla forchetta.



Diversi coltelli in una illustrazione dell'edizione del 1605 (ripresa da quella del 1570) del manuale di cucina di Bartolomeo Scappi (*Opera*, in Venetia, presso Alessandro Vecchi): tra questi si distinguono dei coltelli «da pasta» e un «ferro da macaroni», utilizzato appunto per ottenere da una sfoglia un formato di pasta simile a quello dei bigoli.



ANGELO RECCHIA, *Insegna di farinaio* (Galleria d'Arte Moderna di Verona, prima metà del XIX secolo). Sul fondo un addetto che tira la sfoglia per la produzione di pasta, a sinistra un banco con mazzi forse di bigoli.