

Tradizioni culinarie e tardo medievalismi a Verona: l'invenzione della pearà e della pastissada de caval

ANDREA BRUGNOLI

A stare alla vulgata corrente, risulterebbe assodato come la *pearà* e la *pastissada de caval*, due piatti che sono considerati parte della tradizione gastronomica e sono divenuti elementi della stessa identità veronese, abbiano avuto origine nei primi secoli del medioevo: il primo alla corte di Alboino, il secondo durante il regno di Teodorico.

Il senso di identificazione collettivo con i due piatti è tale che solo mettere in discussione il fondamento storico di questa presupposta antica origine provoca reazioni di “lesa maestà”. A fronte dell’eventuale richiesta di fornire qualche riferimento a fonti o documenti, gli unici elementi che vengono però portati a supporto consistono nella constatazione dell’ampia diffusione della “leggenda” e nella considerazione che questa, per sua natura, debba comunque tramandare un fondamento di verità¹.

Il caso di studio può essere dunque interessante non solo nella specifica storia di due piatti della tavola veronese, ma anche per le modalità e i tempi con cui si è costruita una parte tanto significativa di un’identità gastronomica locale. Si intenderebbe pertanto da un lato cercare di ricostruire la storia della *pearà* e della *pastissada de caval* – nei limiti che le fonti permettono, dal momento che le indicazioni in questo campo sono perlopiù indirette – e dall’altro indagare sulle “leggende” che vi sono legate, tentando di individuarne la formazione e seguirne le linee di diffusione.

¹ Se ne può vedere un esempio nei commenti a un post Facebook, prodotto a latere di un tentativo di divulgazione di storia locale, che risulta basato appunto su un uso poco consapevole delle fonti, anche orali, oltretutto dei metodi di una corretta verifica dei dati: entrambi aspetti particolarmente rilevanti in sé ma ancora di più quando il pubblico cui si ci si intende rivolgere è, come in questo caso, ampio e non specialistico <https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=778858152492783&id=100011058161860> (2020.10.28).



Dalla piperata alla pearà

La prima ricetta che si intende affrontare, anche perché gode di attestazioni più precise, è quella della *pearà*, la salsa a base di midollo, pane grattugiato, pepe e brodo – in alcune versioni anche con del formaggio grattugiato – fatta cuocere a lungo in una pentola di coccio e utilizzata per accompagnare carni lessate. Secondo la vulgata corrente di cui si diceva – sulla quale si tornerà per cercare di identificarne la nascita e gli autori –, sarebbe stata inventata dal cuoco della corte di Alboino perché Rosmunda superasse il disgusto provato per essere stata costretta dal re longobardo a bere dal cranio del padre e le tornasse l'appetito.

La prima fonte sicura che abbiamo su questa salsa nel Veronese è effettivamente medievale, seppure non così antica. A parte una prima menzione – comunque significativa – di tale *Ato qui dicitur Piperata* nel 1141², si può risalire agli statuti del *Misterium merzariorum*, ovvero l'Arte dei merciai, del 1319, che impongono di confezionare e vendere solamente «piperatam piperis in qua sit sofranum, canella et zinziber»³. A questo orizzonte cronologico, dunque, sembrerebbe che sotto tale nome debba riconoscersi una miscela in cui al pepe si aggiungono altre spezie – zafferano, cannella e zenzero –, allora molto rinomate e usate per le tavole signorili: una preparazione dunque ben diversa dalla *pearà* attualmente nota.

A questa posta vi è poi un'aggiunta del 1366, in volgare, dove la *pevrà* – termine derivato con labiodentale sonora, assieme a quello diffuso in Italia settentrionale con sonorizzazione della dentale: *pevrada*, *peverada* –, intesa sempre come miscela di spezie, è indicata all'interno di un elenco che circoscrive il campo di azione dell'arte dei merciai, sotto pena di multa e con la distruzione di quanto non conforme («sio bruxè le dite conse false al chapitelo»)⁴:

Item che alguna persona terera o folestela no onso né debia pestaro o far pestaro en le sue staçone o chaxe en la città né en el destreto de Verona de alguna dele suprascripte conse bandie né mesiaro o far mesiaro en pevrà o specie se no solamente pevro, zenzevro, chanela, gardamoni, garofali, noxe moschè pevro longo, macis, galanga e sofran, over quele conse che se conten en li statuti over poste dela Chaxa di merchanti de Verona.

² Si tratta di atto relativo a terreni in *Saltoclo*, probabilmente l'attuale località Boschetto, fuori Porta Vescovo, verso l'Adige: Archivio Segreto Vaticano, Fondo Veneto I, Pergamene, 6926 (1141 dicembre 1). Ato compare anche in anni seguenti in atti conservati nello stesso fondo e nell'Archivio Capitolare di Verona.

³ *Misterium Merzariorum*, p. 348.

⁴ BERTOLETTI, *Testi veronesi dell'età scaligera*, p. 327; a cui si rimanda anche per le citazioni delle altre forme, a p. 494, s.v. *pevrà*.

Si tratta, in ogni caso, di una documentazione che nei contenuti è molto simile a quanto si può riscontrare, tra XIV e XV secolo, anche nel Milanese, dove sulla confezione della *piperata*, così come di altre spezie, vigilavano per disposizioni statutarie il vicario generale o vicario di Provvisione, il giudice delle Vettovaglie e i XII di Provvisione nonché il paratico degli speciali stessi. Qui, un calmere dei prezzi del 1386 distingue due tipi di *piperata*: una «fortis bona gialda zafrano et bona ormata et pista secundum ordines comunis Mediolani» e un'altra «speziarum dulcis et bona ut supra». Poiché erano dunque ammesse diverse versioni, il Tribunale di Provvisione nel 1430 stabilì che per preparare la *piperata* forte «accipiatur librarum trium piperis, libre unius zizimbris michini [= “della Mecca”], onze unius cum dimidia zafrani»; per quella dolce «accipiatur onzie quatordecim piperis, libra una cum dimidia zizimbris michini, onzie due zafrani, onzie tres fustorum garoforum, onzie tres nuchum mustarum, et onzie octo cinamoni»⁵.

Per inciso, il dubbio che sotto il nome di *piperata/peverada* potesse nascondersi qualcosa di diverso da una salsa, sulla base peraltro di soli fonti narrative, era stato proposto dal *Dizionario della Crusca*, che, anche nell'edizione veronese curata da Antonio Cesari (1806), riferisce il termine a un brodo arricchito di pepe. Ma già allora la spiegazione del lemma venne indicata come palese errore da emendare⁶. L'equivoco viene probabilmente da un'estensione del significato dell'aggettivo *piperatus* attestato in età romana, utilizzato appunto anche per indicare un vino a cui veniva aggiunto miele e pepe, così come riportano Plinio (*Naturalis Historia*, XIV,XIX,5: «Qualia [vina] nunc quoque fiunt pipere et melle addito, quae alii condita, alii piperata appellant») e altri autori⁷.

La nostra *piperata*, invero, è sicuramente una salsa basata su queste spezie e caratterizzata prevalentemente dal pepe, generalmente diffusa tra medioevo e prima età moderna⁸. Il più antico *Opusculum de saporibus* del medico milanese Maino dei Maineri (o *Maginus Mediolanensis*), della prima metà del XIV secolo, riporta per esempio diverse versioni di *piperate*, tutte a base di pane, tra cui una per condire carne bovina che, anche per la presenza di zafferano (*crocus*),

⁵ LAGHI, *Piperata e spezie*, pp. 437-438.

⁶ *Vocabolario degli accademici della Crusca*, v, p. 113, s.v. *Peperada*. Si veda MESSEDAGLIA, *Alcune voci*, p. 399. La cosa era stata sottolineata da subito da Girolamo Baruffaldi nelle note alla sua *Tabaccheide* del 1758 (*Volume terzo de' Baccanali*, pp. 173-174): «Io credo, che in proposito del nome, e significazione di Peperada, il Vocabolario della Crusca prenda un abbaglio».

⁷ Rimandi a un vino o un aceto *piperato* anche in Columella (*De re rustica*, XII,LIX); Celso (*Medicina*, IV,XXVI); Apicio (*De re coquinaria*, I,1,1): *Totius latinitatis Lexicon*, III, p. 400, s.v. *Piperatus*.

⁸ Una panoramica delle attestazioni in CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, pp. 502-505.

potrebbe essere simile a quella attestata dalla fonte veronese: «piperatum croceum bullitum quod fit ex pipere et croco et pane infuso in aceto in hyeme in estate in agresta cum aqua carniū et bulliatur totum simul et possit sufficere eruca»⁹. Dunque, una salsa composta da pane inzuppato nell'aceto – o nell'agresto d'estate: comunque anche le altre *piperate*, qui indicate per accompagnare alcuni pesci, sono accomunate dalla base acida – con pepe, zafferano ed eventualmente rucola (*Eruca sativa*), fatto bollire con brodo di carne.

A conferma di questa caratteristica di salsa acida, si possono indicare ricette molto simili nel trattato di Maestro Martino, cuoco originario della valle di Blenio in Canton Ticino, formatosi poi in un ambiente culturale napoletano legato alla cultura alimentare catalana e operante quindi a Roma tra sesto e settimo decennio del XVI secolo al servizio del patriarca di Aquileia. Per inciso, egli è anche ispiratore di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, a sua volta autore del primo ricettario a stampa italiano – *De honesta voluptate et valetudine* (Roma 1474) –, che lo definisce «principe dei cuochi del nostro tempo»¹⁰. Nei manoscritti del testo di Maestro Martino si trovano infatti diverse versioni di *piperate*, perlopiù caratterizzate da una base di pane tostato ammolato nell'aceto e pestato con uva passa, a cui si aggiunge anche del fegato, oltre a spezie a gradimento, come in questa versione per la *peverada di selvagina*¹¹:

Togli una libra e mezo di uva passa e falla pestare molto bene e toglì altrettanto pane tagliato in fette bruscolato bene sopra la graticola e bene immollato in buono aceto e pestalo insieme con dicta uva passa et potendo havere del sangue ho vero la coratella della salvagina seria ottimo pestarla con queste cose le quali ben peste si debbe distemperare con lo brodo di questa carne con uno pocho de sabba cioè vino cocto in mosto e con l'aceto dove è moiato el pane. Dapoi passa questa materia per la stamigna in una pignatta giugnendoli spetie pepe gharofani e canella ho vero cenamo secondo che ti parà necessario. Et questa peperata falla forte ho dolce di aceto e spetie secondo el costume del gusto del tuo patrone ho vero comune gusto. Dapoi falla bollire per ispatio di meza hora sopra la bracia in modo che non habbia più fuocho da una parte ce da l'altra mendandola spesse volte con lo chuchiaro di poi friggi la carne predicta con lo buono lardo e spartila ne piattelli e quoprila con la prefata peperata la quale quanto è più nera tanto è più bella.

⁹ È edito in THORNDIKE, *A medieval sauce-books*; si veda anche SCULLY, *The "Opusculum de saporibus"*.

¹⁰ Sulla biografia di Maestro Martino si veda BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, pp. 17-24.

¹¹ BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, pp. 88-89; solo una «peverata ala zenovesa» non sembra avere base acida (pp. 170-171); altre ricette di peverata acide alle pp. 117, 167-168, 233.

Quanto allo zafferano, ovvero lo stimma del *Crocus sativus*, che sembra componente usuale della *piperata* per la carne¹², è bene precisare come questa spezia non sia necessariamente di importazione, ma a Verona venga ottenuta anche da piante coltivate *in loco*: un atto del 1414 ne attesta la coltura alle pendici del Monte Baldo, a Caprino, dove un terreno è detto arativo e zappativo «cum sofrano»¹³; un secolo più tardi, lo speziale Francesco Calzolari, nel suo *Viaggio di Monte Baldo* (1566), ne indica la presenza nella vicina piana di Rivoli¹⁴.

A questo orizzonte cronologico troviamo attestazione dell'uso specifico nel Veronese della *piperata* intesa come salsa – quale sia la composizione e preparazione – probabilmente proprio per accompagnare il lessico negli statuti del 1449 del *Convivium* di Fumane, che prevedono per gli associati un pranzo annuale con *paparèle* in brodo e carne lessa accompagnata appunto con una *piperata*: «carnibus manzi bonis et bene fasionatis, pane cocto de frumento, bono vino ac bonis papardelis pro ministris ac bona piperata»¹⁵.

Per quanto riguarda la sua preparazione, si può invece segnalare l'inventario di una spezieria di Verona redatto nel 1411, dove risultano presenti alcuni strumenti denominati proprio in relazione a questa specifica miscela di spezie: «uno par balanciarum a piperata», «tres salvapevri a piperata stagni», «due cazole a piperata ferri», «unum tamixium a piperata completus»¹⁶.

Oltre alla varietà di spezie – ma questa sovrabbondanza ha caratterizzato a lungo le cucine di tutta Europa –, la differenza rispetto alla ricetta della *pearà* odierna si scorge però sicuramente nella base acida, ottenuta con aceto o agresto, che appare un elemento peculiare, assieme ovviamente alla caratterizzazione data dal pepe, da cui deriva il nome¹⁷. Ma, proprio nell'evoluzione di questa caratteristica si può forse individuare la nascita della specificità veronese della *pearà*, dove il pane è addolcito dal midollo o dal burro. Non abbiamo ricettari particolarmente antichi per il nostro territorio che ci vengano in aiuto a fissare una precisa cronologia, ma si potrebbe presupporre che questo passaggio sia avvenuto in tempi abbastanza recenti, tra XVII e XVIII secolo, in particolare con l'avvento del modello culinario francese. La cucina d'oltralpe diffuse infatti l'uso di salse a base grassa, nelle quali, in particolare, il gusto dolce del burro

¹² CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, p. 503, nota come lo zafferano sia addirittura più presente dello stesso pepe.

¹³ BISMARA, *Il notaio Bondio*.

¹⁴ CALZOLARI, *Il viaggio di Monte Baldo*.

¹⁵ CIPRIANI, *Il Convivium di Fumane*, p. 221

¹⁶ VIANA, *Un inventario di farmacia veronese*, pp. 206-208.

¹⁷ Oltre a quelle sopra citate, si vedano le attestazioni riportate in CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, pp. 502-505, tutte caratterizzate appunto dall'uso di aceto.

prese il sopravvento sull'agro e, in parallelo, decretò l'abbandono della sovrabbondanza di spezie, entrambi elementi che avevano invece caratterizzato la cucina medievale e moderna¹⁸. Alla fine di questo percorso, per lo specifico ambito Veronese il marchese Alessandro Carlotti nota appunto come «per molte preparazioni di cucina all'olio siasi sostituito il butirro, *qui divites a plebe discernit*»¹⁹. Si potrebbe quindi supporre – ma è solo un'ipotesi, mancando appunto dati certi – che proprio il desiderio di abbandonare una cucina tradizionale – a quel punto riconosciuta paradossalmente come “povera” o comunque non in linea coi tempi – abbia portato all'invenzione di una “nuova” tradizione, dove all'agro si sostituì il dolce del burro o, in questo caso, anche del più saporito midollo, che doveva soddisfare più facilmente il gusto popolare, tenendo conto che per il tardo medioevo sono note – seppure meno diffuse – anche *peverade* realizzate con il grasso dell'arrosto²⁰.

In supporto a questa ipotesi – che altrimenti sarebbe solo tale – si possono però riportare le puntuali annotazioni dei registri di spesa del monastero di San Giuseppe e Fidenzio, dove nella prima metà del XVIII secolo troviamo appunto traccia di acquisti di burro per fare una *peverada* in giorni di festa, in particolare per San Fidenzio, il 16 novembre, e per la domenica del palio, che si svolgeva in occasione del Carnevale²¹: è questo forse il precursore – o il sostituto nei giorni di magro – di quel midollo poi divenuto canonico nella ricetta, e di cui permane traccia, forse, anche nell'aggiunta di formaggio grattugiato prevista da alcune varianti odierne.

Burro o midollo che sia, sarebbe in ogni caso stata proprio questa innovazione a permettere di conservare localmente una ricetta più antica, altrove invece abbandonata perché incapace di rispondere alle mutazioni del gusto, e di trasformarla in una specifica – anche perché appunto altrove scomparsa – tradizione locale. Tradizione dunque sicuramente antica, ma nella forma attuale risultato in fondo abbastanza recente di un significativo adattamento che ne ha

¹⁸ FLANDRIN, *Et le beurre conquiert la France*; CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. 184-186.

¹⁹ CARLOTTI, *Cenni sull'olivo e sull'olio*, p. 43; il passo latino è ripreso da Plinio [*Naturalis historia*, XXVIII, 133] che lo riferisce ai “barbari”.

²⁰ È il caso di quella indicata per accompagnare il vitello arrosto in un ricettario di area toscana: «Togli il grasso che ne cade quando s'arrostisse e poni in peverata sua col pane abbrusticato e caffarano, e bolla un poco da per sé»: CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, p. 503.

²¹ Un'indagine a campione indica acquisti in questa direzione entro la prima metà del XVIII secolo; poi le registrazioni diventano più sommarie e pertanto non si riesce a seguirne le tracce: ASVr, San Giuseppe e Fidenzio, reg. 100 (per gli anni 1710-1713); reg. 111 (per gli anni 1734-1737); reg. 114 (1740-1743); reg. 118 (1752-1754).

mutato la stessa natura, dal momento che sono proprio i condimenti a definire i “fondamenti” che distinguono diverse tradizioni culinarie²².

La *pearà* veronese odierna è dunque cosa ben diversa dalla *pipperata* medievale e attiene piuttosto al corso di una cucina “moderna”, nata sotto l’influsso di scambi internazionali che hanno ridefinito significativamente il gusto europeo della tavola.

«Un cibo tuttora inusitato»: la carne di cavallo

La seconda ricetta che si vorrebbe affrontare in questa nota è quella della *pastissada de caval*, uno stracotto di carne di cavallo lasciata macerare nel vino rosso e aromatizzata con cipolla e diverse erbe aromatiche.

Anche in questo caso, una “leggenda” attualmente diffusa e ripetuta pedissequamente²³ vorrebbe questo piatto nato nei primi secoli del medioevo, ovvero in occasione della battaglia combattuta tra Teodorico e Odoacre alle porte di Verona nel 489, quando sarebbe stato permesso ai veronesi di cibarsi dei cavalli morti sul campo e questi, per poterne garantire la conservazione, avrebbero fatto macerare nel vino la carne prima della cottura. Da questo momento il piatto sarebbe entrato nella tradizione locale, trasmesso ininterrottamente fino ai giorni nostri.

Pur non essendo nel medioevo di per sé escluso il consumo di carni equine – anche a fronte di censure ecclesiastiche in questa direzione spesso citate ma che sembrano legate però a luoghi e situazioni circoscritte²⁴ –, le fonti documentarie

²² MONTANARI, *Condimento, fondamento*; il tema è un classico della storiografia sull'alimentazione, a partire da quanto proposto da Lucien Febvre al primo congresso sul folklore del 1936 e ripreso in «Annales» nel 1944: se ne veda la riproposta in FEBVRE, *Essai de cartes* (e *ivi*, HEMARDINQUER, *Essays de carte*). Sull'uso del burro nella storia della cucina francese si rimanda a RAMBOURG, *Manger gras*.

²³ Oltre al post Facebook da cui si è preso le mosse, si può al riguardo verificare la presenza sulla maggior parte dei siti dedicati alla gastronomia locale. A titolo d'esempio, si possono vedere alcune pagine di ambito turistico, come *Veronissima. Turismo a Verona* (<http://www.veronissima.com/sito_italiano/html/gastronomia_verona_pastisada.html>), o ancora *Verona.net* (<https://www.verona.net/it/storia/pastissada_de_caval.html>), così come la pagina di Wikipedia dedicata alle tradizioni veronesi (<https://it.wikipedia.org/wiki/Folcloro_veronese>). Si può anche vedere un testo che potrebbe a prima vista apparire più affidabile, ma che in questo caso si limita pur esso a ripetere la stessa notizia senza fonti di sostegno: COLTRO, *La cucina tradizionale veneta*, p. 20 e p. 85.

²⁴ A questo proposito vengono solitamente citate le lettere di papa Gregorio III e Zaccaria a Bonifacio, coepiscopo in Germania degli anni 732 e 751: il cibarsi di «agrestem caballum» sarebbe per il primo «immundum [...] atque execrabilis» e «multo amplio vitandi» per il secondo

e archeologiche ci informano di una sua presenza sporadica, se non eccezionale, nell'alimentazione²⁵. La distanza culturale rispetto a questi consumi, che erano accettati solamente in situazioni che costringevano per necessità a sovvertire i tradizionali canoni di comportamento alimentare, è sottolineata proprio per lo specifico del Veronese da una cronaca relativa al passaggio nel 1476 in città dell'*ambassador del Tartaro* col suo seguito, dove si nota, evidentemente per rimarcare la distanza culturale, che «manzavano asiney e teste da cavalli»²⁶.

Con l'età moderna il consumo di carne di cavallo, nel quadro che ci viene fornito in particolare dalle cronache, risulta infatti legato pressoché esclusivamente a situazioni di grave necessità, come poteva avvenire durante gli assedi delle città o in occorrenza di gravi carestie e riportato dalle cronache proprio per il suo carattere eccezionale. Per restare all'ambito veronese – che peraltro non è difforme da un panorama più generale – si può vedere quanto scrive Girolamo Dalla Corte a proposito dell'assedio dei Veneziani e Francesi a Verona occupata dagli Imperiali nel 1516²⁷:

Per questo i Capitani principali, e massimamente il Colonna, acciocché a gli altri non paresse strano patire que' disagi cominciarono a bere anche essi dell'acqua e mangiare cibi grossi, e vili, come fava, fagiuoli, & altri simili legumi, e tallora carne di cavalli, d'Asini, di Cani, di Gatti e d'altri sì fatti animali, e la cosa era venuta a tale, che quando di simil carne haver poteano, pareva loro di mangiar

(*Epistolae merovingici et karolini aevi*, I, pp. 279 e 370). In più di un libro penitenziale altomedievale, peraltro, si dice che è lecito mangiare la carne di cavallo, quantunque non si tratti di cibo consueto («Equum non prohibet, tamen consuetudo non est»: MUZZARELLI *Norme di comportamento alimentare*, p. 55): espressione che lascia comunque supporre come potesse essere reputata non ammessa, ed evidentemente riguardante occasioni eccezionali. In altri contesti, questo consumo poteva essere invece considerato sullo stesso piano del cannibalismo: MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, pp. 56-57.

²⁵ SALVADORI, *I rinvenimenti di cavallo*, nota come una maggiore presenza di reperti di equini tra tarda antichità e alto medioevo sia circoscrivibile ad ambiti funerari e «appare riconducibile a pratiche culturali piuttosto che a cause alimentari»; ancora: «Un'ipotesi su cui lavorare è forse il rapporto tra consumo di carne equina e carestie, anche se non vi sono al momento concordanze cronologiche. Forse i secc. tardoantichi, contraddistinti dal maggior numero di restituzioni, in termini di siti e incidenze percentuali, potrebbero suggerire una situazione in cui l'ippofagia è espressione di una situazione drammatica». Nel caso specifico dei dati osteologici dagli scavi della Crypta Balbi di Roma, si sono riscontrati assieme a resti di cavalli e asini anche quelli di cani, gatti, volpi, diverse specie di roditori, aquila e cornacchie, privi di segni di macellazione, a indicazione di come nel loro complesso non rientrassero nell'alimentazione: MINNITI, *L'approvvigionamento alimentare a Roma*, p. 483.

²⁶ *Il Chronicon veronese*, IV, II, p. 239.

²⁷ *L'istoria di Verona del sig. Girolamo Dalla Corte*, II, p. 601.

delicatamente, e massime se era di qualche cavallo Francese, che nelle scaramucce havesser morto, percioche quelli a rispetto de' suoi erano grassissimi.

Questo specifico episodio si ritrova anche nei *Diari* di Marin Sanuto, dove proprio il consumo di carne di cavallo è dato anche qui come segno di situazione di estrema difficoltà in cui si trovano la popolazione e l'esercito assediato²⁸:

Di uno amico secreto, date a San Zuan di Rogna a dì 11. Come per uno messo ussito di Verona ozi, a hore 22 zonto a lui, come in Verona se manza carne di cavallo e di aseno a le Becharie si vende, e il conte di Chariati havia fato far una crida, in penda di ducati 50, chi ha biave le debbi manifestar. Item, li cavali di le zente d'arme e altri è in Verona, non hanno che manzar: tagliano vide e altro per darli. [...] Manzano fazuoli, ma pochi e pocho pan et manco formazo; non hanno vino, et sono fanti 4000, et è zorni 10 non hanno bevuto vino.

Una condizione di estrema penuria, dunque, sottolineata dall'impiego di animali evidentemente non ritenuti propri dell'alimentazione umana: assieme a cavalli e asini sono citati appunto anche cani e gatti. A significare della lunga durata dell'avversione al consumo delle stesse carni e di come questo venisse collegato a situazioni di estrema necessità, si può affiancare, con un salto cronologico, una assai simile testimonianza per il Veneto relativa alla carestia del 1815²⁹:

In tale circostanza si è venduta molta carne di cavallo e di vacca per carne di manzo, motivo per cui questi animali si sono pagati a prezzo eccessivo. Anche i gatti in quest'incontro hanno costato assai. Se ne vendettero per le vie pubbliche come se fossero lepri.

Se qui il consumo di carne di cavallo potrebbe essere considerato soprattutto in ragione del suo scarso valore di contro all'alto prezzo invece raggiunto, l'abbinamento alla carne di gatto riporta indubbiamente il tutto a un consumo ritenuto non solo inusuale, ma anzi deprecabile.

Qualcosa stava però cambiando: le necessità militari portarono, in particolare a seguito dell'azione di Joseph Kerckhove, medico delle armate francesi in Russia, a una riconsiderazione basata sull'osservazione scientifica dei vantaggi nel consumo di carne equina, ma senza che per questo si riuscisse a superare la

²⁸ *I Diarii di Marino Sanuto*, XXII, p. 559; per altro esempio di consumo di carne di cavallo in situazione di emergenza, in questo caso associato a quello di sorgo: *I Diarii di Marino Sanuto*, XVIII, p. 241.

²⁹ MUTINELLI, *Annali delle provincie venete*, II, p. 69.

barriera di quella che era un'avversione generale assai radicata al suo utilizzo culinario³⁰. Se per l'affermazione alimentare della patata, promossa attraverso le Accademie agrarie dalla fine del XVIII secolo, serviranno alcuni decenni – la svolta venne data dalla carestia del 1815, quando la necessità impose di superare la diffidenza verso questo tubero considerato adatto solo agli animali³¹ –, per la carne di cavallo sembra siano stati necessari tempi ben più lunghi e in ogni caso essa rimase oggetto di un continuo rifiuto di carattere evidentemente culturale, superato solo attraverso tentativi di “camuffarla” sotto altre vesti, pur a fronte di una considerevole disponibilità di equini in genere data dal loro ampio utilizzo in campo agricolo e militare³². Con la seconda metà del XIX secolo si arriva così a una sorta di dicotomia nell'approccio alla carne equina: da un lato si auspica l'apertura di specifici macelli – sul modello di quanto avvenuto per esempio a Vienna – per disporre adeguati controlli su un consumo che comunque, per ragioni di necessità, sta prendendo piede o viene promosso presso le classi meno abbienti, dall'altro – ma proprio in ragione di questa collocazione – permane un sostanziale rifiuto sul piano gastronomico³³, indipendentemente dalle

³⁰ KERCKHOVE, *Observations medicales* (prima edizione italiana nel 1838: KERCKHOVE, *Storia delle malattie*). Per restare all'ambito dell'Italia settentrionale, a titolo di esempio, si possono però vedere alcune considerazioni espresse in diverse sedi a fronte dei tentativi di promuovere l'utilizzo di carne di cavallo. «Le carni di cavallo ripugnano alla maggior parte, e furono sempre oggetto di controversie»: BRICCIO, *Nozioni generali di polizia veterinaria* (1858), p. 48. «D'altra parte sembrami [...] che non si potrebbe tanto di leggieri convincere il ceto dei contadini [...] ad approfittare della carne equina venduta anche a bassissimo prezzo», poiché «Questa classe di persone [...] tiene generalmente in disprezzo l'uso della carne di cavallo»: MAMBRINI, *Alcuni riflessi sull'uso delle carni alimentari*, p. 9 (1866). «Qual è dunque la sorgente di quella strana ripugnanza che fa rifiutare dappertutto quest'ottimo cibo? Perché il povero preferisce il digiuno pernicioso ad una buona nutrizione con carne cavallina?»; «Si vinca colle prove la secolare ripugnanza»: BAZZONI, *L'alimentazione e le risorse economiche* (1868), pp. 45-46 e 51.

³¹ Per l'area veronese (con rimandi alla bibliografia generale) si rimanda a BRUGNOLI, *Luigi Dalla Bella e l'introduzione della patata*.

³² Secondo l'inchiesta agraria Iacini nella seconda metà del XIX secolo «Prima dell'introduzione delle macchine a vapore, i possidenti od agricoltori della media e bassa pianura erano costretti a mantenere mandrie di cavalli» (*Monografia agraria della provincia di Verona*, p. 164). Alla fine del secolo risultano comunque allevati circa 18.000 equini di cui più di 2.700 muli e alcune centinaia di asini (SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona*, III, p. 500). Questa presenza è anche dovuta a precise servitù militari, dal momento che in caso di mobilitazione la provincia doveva fornire circa 2.000 cavalli e 700 muli (*ivi*, p. 19). È possibile che anche l'abbandono di questi impieghi ne abbia aumentato la potenziale disponibilità su altri fronti.

³³ Una nota apparsa nella rivista «Il Veterinario, o sia Repertorio di Zoogatria» nel 1854, ricordando il caso di Parigi, dove la carne di cavallo sarebbe introdotta clandestinamente per far fronte a una reale domanda e auspicandone quindi una vendita regolata, si sofferma sulla dimensione sociale: «Si parla tanto di filantropia, di simpatia verso le classi miserabili della società: noi indichiamo un mezzo per sollevare la loro miseria senza che costi un sacrificio pecuniario. Che

ragioni scientifiche che vengono addotte circa la sua salubrità, come sintetizza una nota sul vitto carneo a Brescia del 1882³⁴:

Con 50 centesimi possiamo acquistare un chilogramma di carne di cavallo e nutrirci benissimo. Carne di cavallo? Ma neanche per sogno, rispondono in coro moltissimi che si sentono ballare la monferrina dentro le viscere, e in omaggio al “sentimento” mangiano tutt’altre cose poco o punto riparatrici.

Anche nel mondo accademico, comunque, questa diffidenza viene manifestata senza mezzi termini lungo il XIX secolo, come si riscontra nel *Manuale di veterinaria* di Giulio Sandri, edito dall’Accademia veronese nel 1854, in risposta alla domanda sulle ragioni dell’esclusione dei cavalli e degli asini dai macelli³⁵:

Il prezzo che il cavallo ha presso di noi forgerebbe l’economia ad impiegare per quest’uso soltanto gl’individui più tristi e rifiniti, ciò darebbe carni assai grame, prescindendo eziandio dalla loro scadente qualità naturale. Al che si aggiunge, che non essendovi noi accostumati, il nostro palato troverebbesi anche mal soddisfatto. Questo però non vuol dire, che nei grandi bisogni, come in circostanze di assedio, non si possa usarne senz’alcuno scrupolo, e che a qualche particolare non sia lecito gustarne, purché in ottimo stato, cioè non guaste da malattia. Le lingue salate vanno in commercio e talentano a molti. Rispetto al somiero, dicesi che il giovin di latte formi talvolta una ghiottoneria alle mense dei grandi. L’attampato è assai duro e di tristo sugo; e l’usanza di metter siffatte carni in certi salumi è tanto più riprovevole, quanto che sogliono essere le meno buone, cioè quelle d’individui che muojono di morbo e di vecchiaia.

Un corto circuito, dunque, in cui il basso prezzo della carne di cavallo, dovuto alla mancanza di domanda dal mercato, determina che possano essere destinate al consumo alimentare solo bestie giunte al termine della loro funzione in agricoltura o per il trasporto, confermando così il giudizio negativo verso la loro qualità. Non molti anni appresso, però, la promozione da parte del governo austriaco di specifici macelli inizia a favorire il superamento della tradizionale diffidenza da parte dei consumatori, che, pur a fronte di prezzi sicuramente più accessibili rispetto alle carni bovine, cominciano a manifestare una qualche forma di accettazione verso quelle equine.

l’autorità lo regolarizzi: e gli operai avranno trovato di che sostenere le loro forze nelle fatiche straordinarie che l’industria esige da essi, dando loro un salario sproporzionato coi prezzi delle derrate alimentari» (*Della vendita della carne di cavallo*, p. 256).

³⁴ SBARDOLINI, *Il vitto carneo a Brescia*, p. 560.

³⁵ SANDRI, *Manuale di veterinaria*, pp. 510-511.

Un regolamento per l'istituzione di un macello equino era stato approvato dal Consiglio comunale di Verona nel 1864³⁶ e una prima struttura a questo destinata era stata completata due anni dopo; ma per la sua reale attivazione si dovrà attendere ancora qualche tempo – «A tutt'oggi neppur una volta occorre di usarne», scriveva appunto nel 1867 il podestà Edoardo De Betta³⁷ –, con numeri inizialmente estremamente bassi e destinati a rimanere assai contenuti in termini assoluti negli anni seguenti. Il primo dato relativo al 1872 indica il numero di 7 capi macellati; questi superano il centinaio nei due anni seguenti per poi assestarsi tra i 60 e i 70 fino al 1877 e riprendere però l'anno successivo con 130: ma tutto questo a fronte di quasi 12.000 bovini macellati nel 1866³⁸.

Il quadro complessivo è così illustrato per il 1878 da Giovanni Battista Perez³⁹:

La carne di cavallo si vendette nella nostra città nei primi quattro anni di macellazione al prezzo medio di centesimi 50 per Chilogr. e nel 1876 a centesimi 57 per la stessa quantità. Il suo valore venale è pertanto circa di un terzo inferiore di quello della carne di bue; quantunque secondo il Prof. Ercole Moroni essa occupi fra le carni il primo posto come forza nutriente.

Altri assicurano che la carne dei cavalli giovani non è disgustosa, che saporito è il suo brodo, e che produce gradevoli salsiccie [...].

Vige tuttavia il fatto che il cavallo, sebbene animale forbitissimo, fornisce un cibo tuttora inusitato dalla pluralità: per cui la sua macellazione (quantunque sia vista ogni dì più di miglior occhio) rimarrà ancora per molti anni limitata.

Ancora sul mattatoio veronese, valga inoltre quanto rilevato in un'indagine di poco precedente (1866), condotta per tutto il Veneto: «In Verona esiste un macello equino autorizzato, di meschinissima portata, ignoto ai più, e fatto segno al disprezzo da parte degli schifiltosi». Più in generale, nella stessa inchiesta, si nota come, a eccezione del Bellunese, le carni equine siano tenute «in pessimo concetto» a tutti i livelli sociali; semmai «nei più poveri villaggi alpestri del Veneto, ed anche in alcuni pochi del piano, p.e. in qualche comune dei distretti di Lonigo e di Barbarano nella Prov. di Vicenza, alla classe miserabile degli operai di campagna non ripugna l'uso frequente di tali carni, in diverso modo ammannite», così come tale avversione determina anche una destinazione per l'alimentazione animale: «Si noti per ultimo come in rari luoghi va som-

³⁶ PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, p. 229; *Il Municipio di Verona*, pp. 60-61.

³⁷ *Il Municipio di Verona*, pp. 60-61.

³⁸ *Il Municipio di Verona*, p. 63.

³⁹ PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1878*, p. 278.

ministrata ai porci da ingrasso buona carne equina, e questi danno ottima carne per fare salami con aglio»⁴⁰.

La scarsa considerazione in cui era tenuta la carne di equini dal punto di vista culinario è chiaramente illustrata da una novella raccolta a Verona alla fine del XIX secolo da Arrigo Balladoro in cui si racconta del cuoco di un convento che, appunto non per scelta ma solo per un equivoco, si trova a cucinare carne d'asino⁴¹:

Quando l'è l'ora del disnar, i frati i se senta a taola, e el cogo, dopo la minestra, el ghe porta un piato de carne. Lori i prova a magnarla, ma i sente che l'è dura come le sole, no i le podea mastegar.

Sembra però che per diffondere l'impiego di carne equina nell'alimentazione – che a questo orizzonte cronologico è dunque indubbio seppure assai circoscritto – si debba ricorrere a un suo camuffamento. È questa la direzione che verosimilmente viene presa con il suo utilizzo per la confezioni di salami, riprendendo peraltro a Verona una specificità locale, che era data dal minuto sminuzamento a cui le carni suine erano sottoposte per la confezione del tipico “salame di Verona”. I primi esperimenti di un qualche successo per far accettare le carni equine sembrano infatti quelli che ne prevedono la trasformazione, mescolate con altre bovine o suine, in salami caratterizzati appunto da un impasto finemente tritato per nascondere la natura, come informa il medico veronese Alessandro Magni poco dopo la metà del XIX secolo⁴²:

In quella città e provincia [= Verona] riesci vano ogni sforzo per estirpare il pregiudizio che fa ritenere meno buone le carni cavalline. Ad onta di ciò se ne fa un discreto uso, come in Tirolo, mista a carne porcina, per fabricar salami che costituisce “un bel guadagno pei salumieri”.

La destinazione per la confezione di insaccati trova conferma anche nell'inchiesta di ambito veneto precedentemente citata del 1866⁴³:

D'altronde rimarrà sempre che l'agiato cittadino mangia volentieri e scientemente i salami confezionati in parte con carne equina. [...] È frequentissima la vendita al minuto ed all'ingrosso di salami in cui prepondera la carne equina; salami dei quali si fa nel Veneto e nei territorii limitrofi un traffico rilevante.

⁴⁰ *Igiene ed industria*, pp. 17-19.

⁴¹ BALLADORO, *Folklore veronese*, pp. 237-238.

⁴² DALL'ACQUA, *Sull'uso alimentare delle carni cavalline*, p. 125.

⁴³ *Igiene ed industria*, pp. 17-19.

Le stesse considerazioni si trovano anche nelle *Osservazioni agrarie* di Giovanni Battista Perez del 1879, che ci informa altresì come l'utilizzo di questa carne sia localizzato specificamente nel quartiere di San Zeno, in relazione alla presenza di classi sociali più povere⁴⁴:

I mesi nei quali maggiormente se ne consuma sono quelli iemali, e ciò per due motivi, perché la classe indigente se ne ciba allora di preferenza, come lo indicano i locali di spaccio siti quasi esclusivamente a San Zeno, e perché anche da noi come in Germania la si insacca d'inverno sotto forma di salsiccie.

E ancora, a proposito del consumo in precisi strati sociali e in particolari occasioni⁴⁵:

Pare anzi che in parecchi siti del Lodigiano essa venga usata da alcuni campagnoli unita alle paste per preparare quelle minestre economiche, che anche nella nostra Verona furono nell'invernata del 1880 così opportune per alleviare la desolante miseria del proletariato.

Il nesso con il quartiere di San Zeno – e qui forse si può cominciare a identificare la formazione di una “tradizione”, legata appunto alla particolare struttura sociale del borgo –, è confermata ancora dalla relazione del podestà Edoardo De Betta del 1867, che denuncia la macellazione abusiva di equini⁴⁶:

Eppure sappiamo che molti e molti cavalli vengono macellati clandestinamente e che le carni loro sono, con aperta frode, vendute confusamente alle carni mastre e soriane scadenti! E non sono ancora molti mesi che riusciva anzi al Municipio di scoprire un locale, con tutti gli attrezzi relativi, a S. Zeno ove si uccidevano e si mettevano in quarti i cavalli.

Ma, al di là di questi consumi dettati da necessità, la diffidenza verso la carne equina persiste perlomeno per tutto il secolo, per quanto possa essere «ormai entrata nell'alimentazione popolare», come nota un manuale di igiene degli inizi del Novecento⁴⁷. Significativo in questa direzione è comunque un articolo uscito su «Verona Fedele» dell'8 novembre 1901, dove, sebbene se ne attesti appunto il consumo, si indica anche come questo forse fosse sottovalutato rispetto alla realtà:

⁴⁴ PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, p. 230.

⁴⁵ PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, p. 233.

⁴⁶ *Il Municipio di Verona*, pp. 60-61.

⁴⁷ CELLI, *Manuale dell'igienista*, I, 2, p. 820.

Anche in Verona v'è smercio, e più che non si creda, di carne di cavallo. A chi piace; chi, invece prova schifo, soltanto se s'intavola l'argomento. A conforto, dunque chi se ne ciba, ne diremo qualcosa, dopo aver protestato però che non ne abbiamo mangiato mai e abbiamo ferma intenzione di non mangiarne.

Le statistiche di tutte le nazioni civilizzate ci insegnano che la carne di cavallo fece la sua comparsa fra gli alimenti usuali, e che le prevenzioni che si nutrivano contro di essa sono affatto scomparse. Il fatto è vero, ma il motivo non è, come lo dicono gli ippofagi in una preferenza che l'operaio ha per questa specie di carne, noi pensiamo. Solo l'aumento sempre crescente di quella di manzo obbliga il modesto lavoratore ad abituarsi ad un tale alimento s'aggiunga che con ciò egli può meglio equilibrare il suo tenue bilancio di famiglia; e questo certamente è un argomento importantissimo, meglio di tutte le più sapienti dissertazione e gli argomenti più persuasivi.

In ogni caso, si esclude che la carne di cavallo possa essere utilmente utilizzata sul piano più propriamente gastronomico:

Non si possono invero negare le proprietà nutritive di questa carne, senza tuttavia dividere assolutamente l'opinione degli ippofagisti convinti, che la mettono in paragone con quella di manzo; opinione che certo nessun cuoco divide. E la prova si è che presentemente non trattandosi di intolleranza religiosa in materia di alimenti, nessuno, anche allo stesso prezzo, preferirebbe un buon pezzo di carne di cavallo ad un altro anche di manzo mediocre. È certo che anche la prima, può prestarsi a molteplici preparazioni, e non fosse altro le pagine di storia dell'assedio di Parigi, ci possono somministrare prove abbondanti ed allora era proprio il caso che ventre vuoto non aveva orecchio.

Nel 1891 uno degli scrittori di un riputato giornale francese, Phileas, che si occupa di gastronomia, ricevette l'ordine di presentare nel più breve lasso di tempo un *menu* interamente composto di cavallo, d'asino e di mulo per un banchetto ippofagico di 800 coperti, che doveva appunto aver luogo a Parigi. Ne risparmiamo la nota al lettore, ma la distinta fu presentata. Il pranzo, per circostanze imprevedute non ebbe luogo, ma il dotto gastronomo afferma che la carne di cavallo, anche proveniente da un animale in piena virilità, è molto inferiore a quella di manzo anche per principi nutritivi e che non vi sono che poche parti le quali possono essere soggette a vere preparazioni culinarie.

Del resto, negli stessi anni Pellegrino Artusi nella *Scienza in cucina* non riporta alcuna ricetta con carne di cavallo; anzi, sottolinea come, a fronte di una

sua effettiva presenza sul mercato, per arrivare sulle tavole questa debba essere fatta passare fraudolentemente per carne di tutt'altro genere⁴⁸:

Del sapore di quelli non posso dir nulla non avendoli assaggiati, benché del cavallo, ed anche dell'asino, chi sa quante volte, senza saperlo, voi ed io ne avremo mangiato.

Quanto alle modalità di consumo, oltre all'utilizzo per ottenerne un brodo, l'inchiesta per il Veneto del 1866 fornisce alcuni dati che, se non possiamo attribuirli specificamente a Verona, di certo confinano l'utilizzo della carne di cavallo presso gli strati sociali più bassi⁴⁹:

Di raro e da pochi indigenti si mangia la carne equina allessata; la si mangia spesso volte in istufato; talora alla bragia; da moltissimi, invece, sotto forma di salsiccie, quando anche tutte di detta carne, ma di ordinario frammista in diverse proporzioni alla carne porcina e vaccina. Non poca viene salata ed affumicata. Inoltre taluno mangia assai volentieri il fegato equino, il cervello, il polmone, i testicoli.

Dunque, comparirebbe anche uno stufato, che corrisponde appunto alla *pastissada*⁵⁰, ma proprio per questa preparazione si segnalano anche tentativi di frode – in questo si conferma quanto avrebbe poi asserito Pellegrini Artusi –, a segno di come la realizzazione con carne equina fosse comunque un ripiego non ben accetto: «Ed è meno rara la vendita di stufati di cavallo nelle piccole trattorie, offerti come stufati d'altro genere».

Oltre a questo stufato “fraudolento”, a livello di ipotesi non si può a questo punto escludere che anche un salame o comunque un insaccato, aromatizzato con vino e aromi e poi cotto in pentola, com'era prassi per il “salame ordinario”, potesse appunto trasformarsi in un piatto assai simile all'attuale *pastissada*, superando così anche la “durezza” lamentata nella novella di Balladoro; questo anche senza ricorrere a particolari macerazioni, perché vino e aromi – cannella e pepe in particolare – facevano parte dell'impasto dei salami veronesi⁵¹.

Quest'ultima ipotesi potrebbe però essere solo il tentativo di collegare ai dati storici qui esposti la presunta “origine” storica all'attuale piatto. Per questo, è

⁴⁸ ARTUSI, *La scienza in cucina*, p. 184 (si tratta della quattordicesima e ultima edizione curata dall'autore del 1910, arricchita di numerose ricette rispetto alla prima del 1891).

⁴⁹ *Igiene ed industria*, pp. 17-19.

⁵⁰ PATUZZI-BOLOGNINI-BOLOGNINI, *Piccolo dizionario del dialetto moderno*, a p. 165: «Pastisada, s.f. Stracotto; Stufato».

⁵¹ BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 141-147.

forse il caso di prendere in esame alcune fonti recenti di carattere più propriamente culinario e gastronomico per vedere a quando risalgono le attestazioni esplicite di preparazioni a base di carne di cavallo per il Veronese.

Innanzitutto, una prima indicazione di uno stufato di carne di cavallo «che si assicura esser gustoso» – formula di cui si coglie il tono rassicurante a fronte di un approccio caratterizzato evidentemente da certa diffidenza – si trova nella *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club d'Italia del 1931. Non è però un dettaglio che sia indicato come piatto tipico di Montagnana, assieme a salami di carne di cavallo o d'asino, indicati come «cibi popolari», mentre non si trovi alcun cenno di preparazioni con carni equine per Verona⁵². Pochi anni dopo, peraltro, se il *Ghiottone errante* di Paolo Monelli (1935) cita una *pasticcata* per Verona, questa risulta comunque di altra carne – «la pasticcata di bue, fragrante stufato di carne macerata ventiquattr'ore nel vino»⁵³. Ancora silenzio su questo piatto nella pur accurata sintesi sulla gastronomia veronese proposta da Giuseppe Silvestri del 1941 – dunque una fonte “interna” a Verona e sicuramente ben informata⁵⁴ – per la rivista del Touring, «Le Vie d'Italia», dove non si trova alcun cenno alla *pastissada*, mentre si dedica il dovuto spazio – in ogni caso senza alcun riferimento a presunte origini storiche – alla *pearà*⁵⁵.

Una prima menzione ufficiale della *pastissada de caval* come piatto tipico di Verona compare un quindicennio dopo nella guida alla cucina veronese di Mario Maimeri (1956), all'interno della collana edita da Vita Veronese. La proposta di utilizzo sul piano gastronomico della carne equina sembra appunto essere una variante recente, rispetto a quello che appare il più tradizionale manzo, e non pienamente accettata. Così infatti appunta Maimeri: «A questo punto forse qualche sofisticato aficionado del tradizionale manzo, potrà osservare che un piatto a base di carne equina può suscitare delle diffidenze, se non addirittura un lieve senso di repulsione»⁵⁶.

La conferma dell'orizzonte cronologico di affermazione della *pastissada* come piatto tradizionale si trova pochi anni dopo (1960) in un articolo apparso sul texano «The Cattleman Magazine», nella rubrica ChuckWagon, tenuta da Charlie the Cook, dove si esplicita anche quel legame con il borgo di San Zeno che era già stato suggerito dalle fonti ottocentesche e con l'ambiente delle piccole trattorie che a livello generale segnalava Artusi⁵⁷.

⁵² *Guida gastronomica d'Italia*, p. 122.

⁵³ MONELLI, *Il ghiottone errante*, pp. 73-74.

⁵⁴ Breve profilo in VOLPATO, *Silvestri Giuseppe*.

⁵⁵ SILVESTRI, *Itinerari gastronomici*, p. 122.

⁵⁶ MAIMERI, *Gastronomia veronese*, pp. 48-50; il passo citato è a p. 50.

⁵⁷ «The Cattleman Magazine», 47 (1960), p. 116.

Verona Italy.

If you are a reader of this Chuckwagon column in The Cattleman Magazine you're almost certain to be (like me) a dedicated befeater; and that being the case let me advise that you wary upon entering the taverns and restaurant of the San Zeno district anytime you chance to be in Shakespeare's "fair" Verona.

And don't say I didn't warn you if, in a spirit of adventure, you order up that typical Veronese dish called Pastissada. This popular entree, considered a delectable speciality among those who frequent the San Zeno, is a highly deceptive thing. The meat looks real appetizing and has a tantalizing aroma after being simmered for many hours in a cauldron of wine laced with spices and bay leaves.

Ma, e qui emerge la distanza culturale dal consumo di carne equina – che del resto contraddistingue tuttora in particolare il mondo anglosassone⁵⁸ –, Charlie the Cook prosegue avvertendo i turisti in transito da Verona:

But I won't trouble to give the recipe in detail – just the warning.

The highly-touted Pastissada is HORSE MEAT! Otherwise, it wouldn't be authentic Pastissada.

The waiter in the San Zeno tavern I visited was perplexed, almost outraged, when I refused to even taste the speciality of the house.

«You Americans!» he struggled. «You ignore the horse meat while in your homeland, or so I've heard, you eat the hot dog».

Sembra dunque che la cronologia per l'affermazione della *pastissada* come piatto tradizionale di Verona – legato peraltro nella fase iniziale a uno specifico quartiere, San Zeno – possa essere collocata approssimativamente agli anni del dopoguerra, superando quella che doveva essere una presenza marginale nella cucina "povera" veronese e che abbiamo presupposto si possa datare tra XIX e XX secolo. La sua "istituzionalizzazione" come tradizione avviene però più verosimilmente solo tra gli anni Cinquanta e Sessanta, in particolare quando questo piatto viene accolto, al di fuori di quella che doveva essere un'originaria cerchia

⁵⁸ Si veda, a titolo di esempio, come la ricetta sia riportata in alcuni recenti guide di ambito anglosassone: «Pastissada is a traditional marinated pot roast [...] made with horsemeat. Beef is called for now» (TIHANY, *Venetian taste*, p. 135); «Horse meat is the traditional meat used for this dish. I make it with beef, and it is very good» (DELLA CROCE, *Veneto*, p. 97); «The recipes in the Veneto that employ horse meat are the result of necessity that has evolved into a legacy tradition. [...] But in other parts of Verona and in much of Veneto, cooks prepare horse-meat souce to serve on pasta or a pastissada de caval [...]. Should this be abandoned because affluence means it is no longer necessary to eat horse meat? That is up to you, but I have detailed all of this so you understand why such a broad range of meats is consumed in Italy» (PLOTKIN, *Italy for the gourmet traveler*, p. 40)

ristretta di trattorie di San Zeno, entro una ristorazione che in quel momento sta affrontando un percorso di appropriazione e rielaborazione di quanto poteva essere percepito come tradizionale. Per questo ci si può riferire a *La cucina scaligera* di Giorgio Gioco (1968), cuoco allora impegnato nel rilancio della cucina locale su un profilo di alto livello e nel cui ristorante, i “12 apostoli”, la *pastissada* – non a caso assieme alla *pearà* – era a questa data uno dei cavalli di battaglia, immortalata anche in un piatto del “buon ricordo”, – associazione di ristoranti nata nel 1964 di cui lo stesso Gioco era stato tra i fondatori – che veniva donato ai clienti. È dunque con tutta probabilità che sia proprio qui che questo piatto trovi la sua re-invenzione, all’interno di una linea di elaborazione della gastronomia italiana, a cui appunto questo ristorante si riferiva, e che, a fronte di una generale uniformazione entro la cosiddetta cucina “internazionale”, iniziava invece a puntare proprio sull’elaborazione di alcune specificità – più o meno storicamente fondate – della tradizione locale⁵⁹ o sulla riproposizione di ricette desunte da fonti storiche⁶⁰.

Dagli anni Sessanta l’indicazione della *pastissada de caval* come piatto tipico di Verona – per la *pearà*, come visto, si può parlare effettivamente di una più antica origine – diventa usuale nelle guide culinarie turistiche, a partire da *Tuttitalia* (1964) a *Il Veneto in cucina* di Ranieri Da Mosto (1969)⁶¹. Nella raccolta di ricette per ambiti regionali realizzata da Anna Gosetti della Salda, che vede la sua prima edizione nel 1967, la *pastissada de caval* viene proposta in due versioni come tipica di Verona, a cui se ne aggiunge, in posizione ormai subordinata, invertendo l’ordine di quanto era invece riconosciuto solo trent’anni prima, anche quella di manzo⁶².

⁵⁹ Su questo filone di ristoranti che dopo la metà del secolo si rivolgono a una elaborazione di ricette locali si veda GRANDI, *Denominazione di origine inventata*.

⁶⁰ Si veda al proposito l’introduzione di Felice Cùnsolo a GIOCO, *La cucina scaligera*, pp. 11-13 dove si specifica come «Le elaborazioni del nostro possono essere divise in due gruppi: piatti tipici veneti ripresentati in una struttura più adeguata e piatti scomparsi ricostruiti secondo l’originaria architettura ma arricchiti di elementi che gli antichi non possedevano».

⁶¹ Uno dei primi esempi in *Tuttitalia. Le Venezie* (1964), II, p. 433. Un “ritorno alle origini”, probabilmente dettato dal permanere di una certa avversione alla carne equina, è segnalato per il 1974 per il ristorante Gran Can di Pedemonte: «una grande “pastissada” alla scaligera non più fatta per questa occasione con carne di cavallo come vuole la tradizione veronese, ma con manzo» («Agricoltura, Attualità Italiane e Straniere», 23, 1974, p. 91).

⁶² GOSETTI DELLA SALDA, *Le ricette regionali italiane* (1967), nn. 768-770, pp. 374-375.

L'invenzione del medioevo culinario veronese

Ma, per tornare all'ipotesi di una re-invenzione – non solo sul piano gastronomico, ma anche culturale – della *pastissada* nella cerchia del ristorante “12 apostoli”, possono essere portate a sostegno anche le prime attestazioni della “legghenda” sulla sua origine, così come di quella della *pearà*.

La prima versione delle “legghende” sulle origini di entrambe le ricette compare nella guida alla gastronomia veronese di Maimeri, dove, ricordiamolo, si trova anche il primo riferimento alla *pastissada de caval* per Verona⁶³:

Teodorico e il suo esercito, presso Verona, avevano sostenuto una grande e lunga battaglia contro Odoacre, condottiero degli Eruli, e particolarmente sanguinosi erano stati gli scontri dei cavalleggeri dei due eserciti, sì che a battaglia ultimata, gran numero di cavalli uccisi ingombrava il campo, presso le mura della città. Teodorico allora, cessato lo scontro, disponeva che la gran quantità di carne equina fosse distribuita al popolo, insieme con centinaia di barilotti d'ottimo vino Bardolino, sì che fosse possibile festeggiare la vittoria delle armi longobarde. Orbene: è ormai quasi certo che la celeberrima *pastissada de caval* (pasticciata di cavallo) sia nata proprio allora dal genio inventivo di qualche veronese, di cui purtroppo non è dato conoscere il nome.

Nella stessa sede troviamo anche la prima narrazione della nascita della *pearà* riferita al periodo longobardo – ma si noti nel passo precedente riferito all'età teodoriana il lapsus che anticipa questo contesto: «la vittoria delle armi *longobarde*» –⁶⁴:

Ritorniamo all'antica legghenda veronese di re Alboino, che costrinse la dolce Rosmunda a brindare nel teschio del proprio padre. La regina spinse – come è noto – alla vendetta Elmichi, il più fedele e valoroso degli scudieri di Alboino. Questi, valendosi dell'opera d'un sapiente cuoco di Corte, escogitò un piatto di cibo assai drogato e di sapore acuto, capace di togliere all'amata quel profondo senso di orrore da cui era stata pervasa, dopo la sacrilega libagione. Nacque così la «peperata di Rosmunda», o la *pearà*; entrata trionfalmente nella gastronomia locale, come inseparabile compagna del manzo lessato.

Ma la successiva rielaborazione – e, in fondo, piena appropriazione – della vicenda compare un decennio dopo (1968), proprio ne *La cucina scaligera* di

⁶³ MAIMERI, *Gastronomia veronese*, pp. 49-50.

⁶⁴ MAIMERI, *Gastronomia veronese*, p. 48.

Giorgio Gioco, titolare dei “12 apostoli”, in quella unione tra elaborazione gastronomica e letteraria che avrebbe avuto tanta fortuna⁶⁵:

La “pastissada de caval” è un piatto che i veronesi consumano da oltre mille anni e al quale sono gastronomicamente affezionati. La storia di questa ricetta vuole che nella battaglia combattuta tra Teodorico e Odoacre venissero uccisi centinaia di cavalli. Le genti di allora fecero tesoro di quelle carni e studiarono il sistema di conservarle a lungo anche senza frigoriferi a disposizione. Le misero sotto vino con verdure aromatiche in modo da avere la possibilità di consumarle poco a poco, migliorandone il sapore e ottenendo un sugo squisito.

Nella stessa sede ritroviamo pure qui la riproposizione della nascita della *pearà* durante il periodo longobardo⁶⁶:

Si dice che il regale appetito di Rosmunda venisse stimolato dalla inventiva di un cuoco di corte il quale, con la trovata della *pearà*, riuscì a rendere appetibili le carni bollite invitando così la sua sovrana a rompere l’amaro digiuno.

Le due “leggende” vengono ancora riprese dallo stesso Gioco nella rubrica da lui tenuta su «Vita Veronese» assieme al fratello Franco, nel 1975, legando la vicenda di Rosmunda alla ballata popolare *Donna Lombarda*, secondo un’ipotesi che risaliva a Costantino Nigra e che era stata ripresa localmente da Berto Barbarani⁶⁷:

Racconta infatti l’antica leggenda della “Donna Lombarda”, cioè longobarda, e lo confermano le cronache di Paolo Diacono, che l’origine di tale gustosissima salsa la *pearà* si debba attribuire al genio inventivo del capocuoco di Re Alboino che, a quell’epoca, risiedeva a Verona, elevata a capitale del regno.

[...]

Quel bel tomo di cuoco, che evidentemente doveva essere l’antenato d’una illustre dinastia di cuochi veronesi, inventò “per gioco” la famosissima *pearà*, così gustosa, così piccante, così solleticante e perciò afrodisiaca.

È evidente come il gioco di invenzione della tradizione si palesi soprattutto nell’ultimo passo, dove il cuoco odierno si pone ironicamente nella linea di

⁶⁵ GIOCO, *La cucina scaligera*, p. 58.

⁶⁶ GIOCO, *La cucina scaligera*, p. 89.

⁶⁷ GIOCO-GIOCO, *Enogastronomia veronese*, p. 122. La ballata di Donna Lombarda è appunto ampiamente ripresa da Berto Barbarani nel terzo canzoniere, *I sogni*, edito nel 1922 (pp. 71-120, ora in *Tutte le poesie*, pp. 382-417).

successione dell'inventore di questi piatti, suggerendone una sorta di legittimità per la loro riproposizione, quando non si tratti proprio di una re-invenzione, in particolare per la *pastissada*.

L'orizzonte cronologico in cui, a livello generale, si afferma il richiamo al primo medioevo per la nascita delle due ricette è dunque quello a cavallo tra anni Sessanta e Settanta. È comunque significativo, in termini cronologici, che la prima edizione delle ricette regionali italiane di Gosetti della Salda (1967) non riporti per la *pastissada* alcun legame col medioevo, ma semmai la faccia risalire alla presenza di «un importante maneggio militare», coronamento «della carriera di certi poveri cavalli che dovevano venire abbattuti per incidenti di corsa»⁶⁸, apparendo bensì in edizioni successive⁶⁹. Immediatamente successiva è invece la menzione di Mariù Salvatori De Zuliani in *A tola co i nostri veci* (1971), dove è riportata sia la ricetta della *pastissada* sia la “leggenda” della sua origine, riferendo non a caso la prima specificamente al ristorante “12 apostoli”, ma sollevando qualche dubbio, tra il tono faceto e la rivendicazione campanilistica, sulla veridicità storica⁷⁰:

Otima pietansa e bela davvero la storia di sti povari cavai morti in guera! Ma sicome noialtri venessiani semo zente che ... no se lassemo strucar le segole in te i oci (che saria come da dir che ... no se lassemo menar par el naso!), in sta risseta ghe trovemo un punto un fià ... storicamente sbrissioso: Ciò, come podeveli es-sarghe pevare, ciodi de garofano e paprika, in t'un piato inventà ne'l ano 489? ... Le prime spessie xe stae portae a Venessia, da i nostri mercanti, verso l'ano 1000 e el comercio in grande de ste robe i lo ga fato ... tanto più tardi! Ma xeli gnanca berechini, sti nostri cari amissi veronesi!

Per quanto attiene alla narrazione delle “origini”, la collocazione cronologica di questa “invenzione” agli anni Cinquanta e della sua diffusione nel decennio successivo può trovare conferma nel confronto tra due diverse sintesi sulle tradizioni popolari del Veronese. Nel 1972, il contributo di Giovanni Solinas per la *Sagra degli ossessi* curato da Carlo Tullio Altan riporta sinteticamente la vicenda dell'origine della *pastissada*, seppure genericamente riferita a goti o longobardi⁷¹:

68 GOSSETTI DELLA SALDA, *Le ricette regionali italiane* (1967), p. 374.

69 GOSSETTI DELLA SALDA, *Le ricette regionali italiane* (1982), nn. 824-825, pp. 410-411.

70 SALVATORI DE ZULIANI, *A tola co i nostri veci*, p. 113. In questa sede, per inciso, la *pearà* viene riferita a Vicenza, pur coincidendo la ricetta qui riportata con quella nota per il Veronese: *ivi*, p. 188.

71 SOLINAS, *Verona*, p. 327.

Se gli gnocchi hanno non meno di quattrocento anni, ben più antico è un altro piatto tipico veronese: la *pastissada de caval*. Tale pasticcio di coscia di cavallo aromatizzata e cotta a fuoco lento per ore ed ore, talvolta per giorni, nel pepe e nella cipolla tritata finissima, non si ammanisce in nessun'altra località del mondo. I veronesi l'appresero dai cosiddetti barbari, Goti o Longobardi che fossero, dato per certo che i Romani non si cibavano di carne di cavallo.

Diversamente, nel 1963, dunque a metà strada tra il contributo di Maimeri e quello di Gioco sopra citati, un'altra sintesi sulle tradizioni popolari locali, nel far riferimento alla presenza gota e longobarda e pur citando esattamente i due momenti storici in sarebbe stata collocata l'"invenzione" dei due piatti, non li nomina minimamente; anzi si esclude qualsiasi influenza del periodo gotico e longobardo sulla nascita di leggende veronesi, diversamente dal peso che invece Verona avrebbe avuto nella costruzione di altre tradizioni nazionali. In questo passaggio sembra quasi si vogliano appunto negare, senza nominarle, proprio queste due "leggende" che sarebbero così viste come recenti creazioni che poco avrebbero a che fare con i racconti della tradizione popolare⁷²:

L'epoca feroce di Teodorico e degli Ostrogoti e quella di Alboino e Rosmunda davanti al cranio di Cunimondo, diedero origine a molte leggende, raccolte anche nell'epopea nazionale germanica in esse, Verona appare quale teatro di lotto, congiure, tradimenti, Ora sono leggende che non interessano i Veronesi, purtuttavia fanno vedere come, durante le lunghe età barbariche, la fama di Verona capitale non fosse certo limitata.

Per inciso, si noti che Berto Barbarani, riprendendo la vicenda di Rosmunda nella ballata *Donna Lombarda*, edita nel 1922, a cui fa seguire anche alcune *Notizie critiche*, non fa alcun cenno a questa invenzione, fornendoci, seppure in assenza, un ulteriore termine *post quem* per la "leggenda" della pearà⁷³.

Illuminante però, per inquadrare la nascita delle nostre "leggende", risulta un più recente testo di Nino Cenni, del 1984. Qui, seppure a distanza solo di un quindicennio, gli episodi sono riproposti assieme e ricondotti entrambi entro un unico orizzonte longobardo: «Giorgio Gioco l'ha detto per primo e l'ha sempre ripetuto: inventore de la *pastissada de cavàl* e de la *pearà* era "un cuoco di corte" di re Alboino»⁷⁴. Il contributo di Cenni gioca poi sulla finzione del ritrovamento del ricettario di Bertoldo – il personaggio creato da Giulio Cesare Croce appunto

⁷² MANZINI, *Le tradizioni popolari*, p. 6.

⁷³ BARBARANI, *I sogni*, pp. 71-120 (*Tutte le poesie*, pp. 382-417).

⁷⁴ CENNI, *Cultura del cibo*, p. 6.

alla corte del re longobardo – nella contrada Bertoldi in Lessinia, di cui viene fornito il testo, in vernacolo locale, a ricalcare la veronesità del tutto. A proposito della *pastissada*, dopo un assedio alla città in cui «magnavimo gati cò fa i Vicentini, i rati e anca le pantegane», Bertoldo avrebbe suggerito l'uso dei cavalli morti fuori delle mura:

Toli tuta sta ciccia frola de cavàl e desossèla che non se fa gnanca fadiga. Netèla e dopo metila ne le teje in tanti bei tochi. Brai cussì. E 'desso neghèla nel vin. Mejo se l'è recioto de quel vecio, 'maro, e zontèghe tante sèole quanta l'è la ciccia, e po' erbe, ciodi de garòfolo, canèla e pignòl, sal, pèar, che la se missa, che ghe passa la spussa e la impastissa. E 'desso spetè fin a doman, de fame no' è mai morto nissùn (almanco i dise) e dopo cosila a pian, pian, su le brase smorsade de la sendar. Che el pocio fasa le balète che se sbocia e fuma. Me racomando, el cuèrciolo su la teja! La ciccia, piassè l'è frola e piassè l'è bona. Bisogna che la sia "pastissada"! E pocèghe drento fete de polenta grande come i quarèi e le piere de la Rena se voli far tàsar la pansa famà.

La finzione ovviamente è qui esplicita e altresì giustificata:

Bertoldo è personaggio di fantasia come, con dovuto rispetto Amleto, la Sirenetta di Andersen, Don Chisciotte e Sancio Panza, Romeo e Giulietta. Tutti più veri del vero, capaci di eterne avventure e passioni. Figurarsi se non di cuocere cibi.

Sembrerebbe dunque questo l'ambito in cui si sono formate le due "leggende": il merito – che di merito possiamo opportunamente parlare – della nascita di quello che è un vero e proprio mito della tradizione veronese si dovrebbe dunque a una felice integrazione tra erudizione locale e rinnovamento gastronomico. In questo, deve aver avuto peso rilevante anche la collocazione in un medioevo su cui Verona aveva costruito la sua *facies* e buona parte della sua identità, anche sul piano turistico, a partire dal XIX secolo con Boito e i suoi seguaci fino all'invenzione della casa di Giulietta con Antonio Avena⁷⁵ e che sempre Gioico persegue nella intitolazione di numerose sue creazioni culinarie: la

⁷⁵ Sul recupero del medioevo nell'architettura veronese si rimanda a BRUGNOLI, *Ecllettismo, neo-romanico e neogotico* e sulla cultura del restauro tra XIX e XX secolo a GRIMOLDI, *Restauro a Verona*; sull'opera di Antonio Avena a *Medioevo ideale e medioevo reale*. Sul piano gastronomico più recenti e molto meno curati sono stati i tentativi di ancorare al medioevo scaligero il *nadalìn*, tradizionale dolce natalizio, pur a fronte di un rimando anche alla vicenda di Giulietta e Romeo: su questo dolce si veda BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 191-196.

zuppa, le quaglie e il capretto “alla scaligera”, il fagiano e il pollo “alla Cansignorio”, la costata “del longobardo”⁷⁶...

Per conseguire quel successo da cui abbiamo preso le mosse, l’invenzione dell’origine della *pearà* e della *pastissada* sembra abbia però aver potuto giovare di alcuni fattori “endogeni” alla stessa città: da un lato una condivisione comune nelle pratiche culinarie – peraltro più per la *pearà* che per la *pastissada*: quest’ultima non rientra tutt’ora negli usuali piatti domestici ed è rimasta piuttosto circoscritta all’ambito della ristorazione –, dall’altro la sua collocazione appunto in questo medioevo immaginario che permea la città e che ha contribuito a confermarne la veridicità.

Ma è anche sul piano della comunicazione – sia essa a livello colto o “popolare” o più concretamente nei rispettivi incroci – che bisogna cercare una delle ragioni di tale affermazione. Nel caso dei due episodi delle “leggende”, i riferimenti possono trovarsi, prima che in fonti propriamente storiche, nella diffusione anche scolastica della *Leggenda di Teodorico* di Giosuè Carducci – con i precisi rimandi anche alla raffigurazione nei bassorilievi di San Zeno con la caccia infernale, che secondo la tradizione locale sprigionavano l’odore dell’inferno stesso quando percossi⁷⁷ –, mentre per lo specifico episodio di Rosmunda si deve ricordare *in primis* la ballata *Donna lombarda* di Berto Barbarani («bevi qua, Dona Lombarda, ne la crapa del destin»), in cui è premessa anche la traduzione del brano di Paolo Diacono tratto dai *Rerum Italicarum Scriptores*⁷⁸, piuttosto che quella di Giovanni Prati (*Una cena d’Alboino re*, 1843: «Or via, Rosmunda; forte esser devi; / Rosmunda, bevi! / Per me il suo sangue, per te il mio vino; / Bella Rosmunda, questo è destino: / Tu l’hai baciato prima ch’ei mora; / Bacialo ancora»)⁷⁹. O, ancora, si possono ricordare le trasposizioni teatrali di Sem Benelli (*Rosmunda*, 1911), poi messa in musica da Edoardo Trentinaglia (1928)⁸⁰ se non, persino, la parodia di Achille Campanile («Bevi Rosmunda, nel teschio

⁷⁶ GIOCO, *La cucina scaligera*, pp. 60, 62, 72, 85, 112. Il fenomeno è comunque non solo veronese, ma trova il modello di partenza nel pranzo “rinascimentale” curato da Angelo Berti tenutosi a Mantova nel 1961 in occasione della mostra su Andrea Mantegna, a cui lo stesso Gioco aveva collaborato. BERTI, *La cucina dei Gonzaga*; per la risonanza dell’iniziativa si veda *A tavola coi Gonzaga*;

⁷⁷ BRUGNOLI, *I la raspa...*, pp. 75-78: a questa pratica si devono le lacune a coppella sulla figura di Teodorico a cavallo.

⁷⁸ BARBARANI, *I sogni*, p. 113 (*Tutte le poesie*, p. 412).

⁷⁹ *Opere di G. Prati*, pp. 271-272.

⁸⁰ BENELLI, *Rosmunda*.

tondo / di tuo papà, re Cunimondo», 1911)⁸¹, in un panorama di riferimenti che rimandano comunque più al melodramma che alla storia.

Se passiamo al piano della ricezione popolare della “leggenda”, sembrano aver qui pesato, ancor più che le trasposizioni letterarie contemporanee, le produzioni cinematografiche e musicali degli anni Sessanta rivolte a un grande pubblico, in cui Verona poteva facilmente riconoscersi. In particolare, proprio negli anni di diffusione della nostra “leggenda” viene distribuito nelle sale il film *Rosmunda e Alboino* di Carlo Campogalliani (1961: «Bevi, Rosmunda, dal cranio di tuo padre»), così come l’episodio della libagione dal cranio di Cunimondo era stato oggetto di una parodia musicale da parte dei Gufi (*Và, Longobardo*, 1965)⁸²:

Bevi, Rosmunda, bevi
 Nel cranio vuoto del tuo papà.
 Non esitare, sciocca
 Ti mostro io come si fa.
 Bevi, Rosmunda, bevi
 La schizzinosa non devi far.
 Se te lo dice Alboino
 Che ti vuol bene
 Lo puoi ben far.
 Suvvia, dai retta al maritino
 Se no la testa ti fa staccar.

La cronologia di queste ultime fonti (1961 e 1965) risulta particolarmente calzante rispetto a quella che abbiamo proposto per la diffusione popolare delle nostre “leggende” che trovavano così conferme entro un panorama di riferimenti già noto e consolidato.

Il funzionamento del meccanismo di riconoscimento potrebbe, in termini negativi, essere confermato in anni immediatamente successivi dal mancato successo popolare di due iniziative volte alla promozione del settore viticolo. Ci si riferisce alla creazione del Sovrano e nobilissimo ordine dello antico Recioto (1969) e dell’Imperial Castellania di Soave, (1971), dove si è pure giocato su una fondazione nel medioevo veronese e con la proposta di cerimonie che intendono richiamarsi a questa epoca: la prima creata attorno alla figura di Federico della

⁸¹ Questa parodia venne declamata nel salotto letterario di Lucio D’Ambra e parzialmente pubblicata in un giornaleto di pettegolezzi letterari del caffè Arago: si veda LUXARDO FRANCHI, *Campianile, Achille*.

⁸² ALBERTELLI-BRIVIO, *Và, Longobardo*.

Scala, signore della Contea della Valpolicella, alla cui sposa, l'imperatrice d'Antiochia è invece intitolata la seconda⁸³. Ma, a differenza della *pearà* e della *pastissada*, queste non hanno avuto appunto lo stesso riconoscimento popolare, certamente perché legate a uno specifico ambito produttivo e a singole località della provincia, in un momento in cui la centralità urbana, rispetto alla frammentazione e alla marginalità della provincia, era ancora molto forte, ma soprattutto perché non si potevano giovare di una narrazione popolare che ne permettesse un immediato riconoscimento e una conseguente conferma.

Conclusione

Appare dunque chiaro come la creazione delle nostre “leggende” sia avvenuta dall'incontro tra un progetto di rinnovamento della cucina locale – secondo la nostra ipotesi nell'ambito di una ristorazione che stava puntando a differenziarsi dalla cosiddetta “cucina internazionale” attraverso la riproposizione di piatti che in qualche modo potessero fare riferimento a tradizioni locali – e un ambiente di erudizione fortemente improntata alla ricerca e riproposizione di un'identità veronese. In particolare, per questo secondo aspetto devono aver giocato un ruolo significativo Mario Maimeri, il primo a scriverne, che è noto come autore di diversi contributi di divulgazione di storia locale, editi in particolare nell'ambito di «Vita Veronese» di cui era segretario di redazione, nonché promotore di iniziative di valorizzazione dell'enologia locale⁸⁴ e Nino Cenni, che è ricordato anche per diverse iniziative volte alla diffusione nelle scuole della storia di Verona⁸⁵. Se sembra pertanto di poter attribuire loro il suggerimento dei precisi riferimenti storici su cui si sono basate le due “leggende” e la loro prima diffusione, a tenere unito il tutto non può essere trascurata la figura di Giorgio Gioco e la sua proposta di rinnovamento gastronomico condotta ai “12 apostoli”, che peraltro in contemporanea ospitava e promuoveva iniziative di incontro con il mondo letterario e giornalistico.

Ma l'altro elemento significativo che si è cercato di mettere in luce è come le due “leggende” si siano così ampiamente diffuse e siano state fatte proprie dai veronesi. Il successo delle due storie che si è voluto mettere alla base di questi

⁸³ Se ne veda la pagina descrittiva, con sintesi della storia della sua istituzione, dove ritroviamo come «Gran Cerimoniere e Magnifico Araldo il Poeta Mario Maimeri», autore della guida gastronomica di Verona dove compare la prima menzione delle “leggende” della *pearà* e della *pastissada*: <http://www.ucet.it/imperial_castellania_suavia.php>.

⁸⁴ VIVIANI, *Maimeri, Mario*.

⁸⁵ Sulla figura di Cenni: VIVIANI, *Cenni Antonio (Nino)*.

piatti sembrerebbe aver potuto verificarsi anche perché queste potevano innestarsi su un immaginario popolare e un contesto urbano in cui erano presenti puntuali ancore di riferimento, permettendo così che scattasse un meccanismo di riconoscimento e convalida. Si tratta di un sostrato che in parte poteva essere debitore delle vicende che avevano visto tra XIX e XX secolo costruire l'immagine urbana e turistica di Verona proprio sul medioevo, ma che nello specifico sembra dipendere anche dai mezzi di comunicazione – cinema, radio, televisione – che nel dopoguerra impongono i principali modelli di riferimento di una nuova cultura nazional-popolare.

Bibliografia

- A tavola coi Gonzaga*, «Epoca», 1 ottobre 1961, pp. 90-96
- ALBERTELLI L. – BRIVIO R., *Và, Longobardo*, in *I Gufi cantano il loro meglio*, Italia 1965 [3CO5418553N EMI, 33 1/3 rpm]
- ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. Camporesi, Torino 2001
- BALLADORO A., *Folklore veronese. Novellette*, Verona 1900
- BARBARANI B., *I sogni*, Roma-Milano 1922
- BARBARANI B., *Tutte le poesie*, a cura di G. Silvestri, Milano 1977
- BARUFFALDI G., *Volume terzo de' Baccanali*, seconda edizione ampliata nelle annotazioni, e corretta, in Bologna, nella stamperia di Lelio della Volpe 1758
- BAZZONI G., *L'alimentazione e le risorse economiche del popolo minuto a Milano*, Milano 1868
- BENELLI S., *Rosmunda. Tragedia in quattro atti*, Milano 1911
- BERTI A., *La cucina dei Gonzaga*, Milano 1971
- BERTOLETTI N., *Testi veronesi dell'età scaligera. Edizione, commento linguistico e glossario*, Padova 2005
- BISMARA C., *Il notaio Bondio di Bonaventura da Pesina*, «Quaderni Culturali Caprinesi», 8 (2003), pp. 13-22
- BRICCIO E., *Nozioni generali di polizia veterinaria con aggiunte le principali norme e disposizioni vigenti*, Pavia 1858
- BRUGNOLI A., *Luigi Dalla Bella e l'introduzione della patata nella valle di Negrar*, «Annuario Storico della Valpolicella», xxx (2013-2014), pp. 167-178
- BRUGNOLI A., *Magna e tasi! Paralipomeni a una storia di Verona in cucina*, Verona 2015
- BRUGNOLI A., *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018
- BRUGNOLI P., *Eclettismo, neoromanico e neogotico nell'architettura dell'Ottocento*, in *L'architettura a Verona dal periodo napoleonico all'età contemporanea*, a cura di P. Brugnoli e A. Sandrini, Verona 1994, pp. 75-120
- BRUGNOLI P., *I la raspa, i la rompe, i la rovina*, «Annuario Storico Zenoniano», 1991, pp. 75-78
- CALZOLARI F., *Il viaggio di Monte Baldo della magnifica città di Verona*, Venezia, appresso Vincenzo Valgrisi 1566
- CAPATTI A. – MONTANARI M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 2002
- CARLOTTI A., *Cenni sull'olivo e sull'olio*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», xvii (1841) pp. 48-56
- CARNEVALE SCHIANCA E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011
- CELLI A., *Manuale dell'igienista*, Torino 1907
- CENNI N., *Cultura del cibo e cultura veronese*, in *L'animatore socio-culturale: professione da costruire*, a cura di E. Bertazzoni e G. Volpato, Verona 1984, pp. 293-301
- Il Chronicon veronese di Paride da Cerea e dei suoi continuatori*, IV, II, *Le ulteriori continuazioni in lingua volgare (oltre il 1446)*, a cura di R. Vaccari, Verona 2014
- CIPRIANI M., *Il Convivium di Fumane (1449): un'esperienza di solidarietà comunitaria*, «Annuario Storico della Valpolicella», XIX (2002-2003), pp. 207-240
- COLTRO D., *La cucina tradizionale veneta*, Roma 1983
- DALL'ACQUA F., *Sull'uso alimentare delle carni cavalline*, Milano 1869
- DELLA CROCE J., *Veneto. Authentic recipes from Venice and the Italian Northeast*, San Francisco 2002
- Della vendita della carne di cavallo come alimento dell'uomo*, «Il Veterinario, o sia Repertorio di Zootjatria», 1854, pp. 249-256
- I Diarii di Marino Sanuto*, Venezia 1879-1903

- Epistolae merovingici et karolini aevi*, edidit Societas Aperiendis Fontibus Rerum Germanicarum Medii Aevi, Berolini 1892 [Monumenta Germaniae Historica. Epistolae, 3]
- FEBVRE L., *Essai de cartes des graisses de cuisine en France*, «Annales. Economies, Sociétés, Civilisations», XVI (1961), 4, pp. 749-756
- FLANDRIN J.L., *Et le beurre conquiert la France*, «Histoire», 85 (1986), pp. 108-111
- GIOCO F. – GIOCO G., *Enogastronomia veronese*, «Vita Veronese», XXVIII (1975), marzo-aprile, pp. 122-124
- GIOCO G., *La cucina scaligera*, Milano 1968
- GOSSETTI DELLA SALDA A., *Le ricette regionali italiane*, Milano 1967
- GOSSETTI DELLA SALDA A., *Le ricette regionali italiane*, Milano 1982⁶
- GRANDI A., *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Milano 2018
- GRIMOLDI A., *Restauri a Verona: cultura e pubblico 1866-1940*, in *L'architettura a Verona dal periodo napoleonico all'età contemporanea*, a cura di P. Brugnoli e A. Sandrini, Verona 1994, pp. 121-194
- Guida gastronomica d'Italia*, Milano 1931
- HEMARDINQUER J.-J., *Essai de cartes des graisses de cuisine en France*, «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», XVI (1961), 4, pp. 747-749
- Igiene ed industria considerate nelle spoglie degli animali equini*, «Atti e Memorie dell'I.R. Società Agraria in Gorizia», 5 (1866), 2, 25 gennaio, pp. 17-19
- L'istoria di Verona del sig. Girolamo Dalla Corte gentil'huomo veronese, divisa in due parti et in 22 libri. ... Con la tavola in ciascuna parte delle cose più notabili*, in Verona, nella stamperia di Girolamo Discepolo 1592-1596
- LUXARDO FRANCHI P., *Campanile, Achille*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, 34, Roma 1988, *ad vocem*
- KERCKHOVE, J.R.L., *Observations medicales, faites pendant les campagnes de Russie en 1812, et d'Allemagne en 1813*, Maestricht 1814
- KERCKHOVE, J.R.L., *Storia delle malattie osservate alla grande armata francese nelle campagne di Russia il 1812 e di Germania il 1813*, versione dalla terza edizione con note di G.B. Fantonetti, Milano 1838
- LAGHI A., *Piperata e spezie nei registri del tribunale di provvisione del Comune di Milano (1385-1450)*, «Archivio Storico Lombardo», LXXXIV (1957), pp. 434-446
- MAIMERI M., *Gastronomia veronese*, Verona 1956 [Le Guide, 42]
- MAMBRINI D., *Alcuni riflessi sull'uso delle carni alimentari del sal di cucina come condimento e sulla convenienza dei pubblici macelli*, Mantova 1866
- MANZINI G.M., *Le tradizioni popolari nello sviluppo della comunità veronese (brevi cenni)*, Verona 1963
- Medioevo ideale e medioevo reale nella cultura urbana. Antonio Avena e la Verona del primo Novecento*, a cura di P. Marini, Verona 2003
- MESSEDAGLIA L., *Alcune voci del "Glossario latino italiano" di P. Sella*, in *Miscellanea in onore di Roberto Cessi*, Roma 1958, III, pp. 387-403
- MINNITI C., *L'approvvigionamento alimentare a Roma nel medioevo: analisi dei resti faunistici provenienti dalle aree di scavo della Crypta Balbi e di Santa Cecilia*, in *Atti del 3° Convegno nazionale di archeozoologia*, Siracusa 3-5 novembre 2000, a cura di I. Fiore, G. Malerba, S. Chilardi, Roma 2005, pp. 461-492
- Misterium Merzarium de civitate et burgis Verone*, in *Gli antichi statuti delle arti veronesi secondo la revisione scaligera del 1319 con una notizia sulle origini delle corporazioni a Verona*, per cura di L. Simeoni, Venezia 1914
- MONELLI P., *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, illustrato da Novello, a cura di L. Clerici, Milano 2005 [1 ed. Milano 1935]

- Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della prefettura di Verona al questionario della giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882
- MONTANARI M., *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Bari-Roma 1988
- MONTANARI M., *Condimento, Fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della Ventottesima Settimana di Studi, 22-27 aprile 1996, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 27-51
- Il municipio di Verona nell'anno MDCCCLXVI. Relazione del podestà nobile Edoardo cav. De Betta (con n.° LXXXV documenti)*, Verona 1867
- MUTINELLI F., *Annali delle provincie venete dall'anno 1801 al 1840*, Venezia 1843
- MUZZARELLI M.G., *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, «Quaderni Medievali», 13 (1982), pp. 45-80
- Opere di G. Prati*, edizione ordinata e rivista dall'autore, Firenze 1851
- PATUZZI G.L. – BOLOGNINI A. – BOLOGNINI G., *Piccolo dizionario del dialetto moderno della città di Verona*, Verona 1900
- PEREZ G.B., *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1878*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVII (1880), 1, pp. 109-318
- PEREZ G.B., *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVIII (1881), 1, pp. 73-255
- PLOTKIN F., *Italy for the gourmet traveler*, Boston 1996
- RANBOURG P., *Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du moyen âge au XX^e siècle*, in *Trop gros? L'obésité et ses représentations*, sous la direction de J. Csergo Paris 2009 p. 75-91
- SALVADORI F., *I rinvenimenti di cavallo (Equus caballus L., 1758) nei depositi di età medievale*, «Annali dell'Università degli Studi di Ferrara», 12 (2016), 1, pp. 327-336
- SALVATORI DE ZULIANI M., *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, Milano 1971
- SANDRI G., *Manuale di veterinaria*, sesta edizione migliorata e accresciuta dall'autore, Verona 1854 [«Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», XXXI (1855)]
- SBARDOLINI D., *Il vitto carneo a Brescia*, in *Brixia 1882*, Brescia 1882, pp. 545-597
- SCULLY T., *The "Opusculum de saporibus" of Maginus Mediolanensis*, «Medium Aevum», 54 (1985), 2, pp. 178-207
- SILVESTRI G., *Itinerari gastronomici. Verona e il Garda*, «Le Vie d'Italia», XLVII (1941), 6, pp. 621-626
- SOLINAS G., *Verona*, in *La sagra degli ossessi. Il patrimonio delle tradizioni popolari italiane nella società settentrionale*, a cura di C.T. Altan, Firenze 1972, pp. 326-329
- SORMANI MORETTI L., *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Verona 1904
- THORNDIKE L., *A medieval sauce-books*, «Speculum», IX (1934), 2, pp. 183-190
- TIHANY A.D., *Venetian taste*; New York 1994
- Totius latinitatis Lexicon*, consilio et cura Iacobi Facciolati, opera et studio Egidii Forcellini, secundum tertiam editionem, III, Lipsiae-Londini 1839
- Tuttitalia. Enciclopedia dell'Italia antica e moderna. Le Venezie*, Firenze 1964
- VIANA O., *Un inventario di farmacia veronese del 1411*, «Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», XCVI (1920), pp. 183-209
- VIVIANI G.F., *Cenni Antonio (Nino)*, in *Dizionario biografico dei Veronesi (secolo XX)*, Verona 2006, I, pp. 226-227
- VIVIANI, *Maimeri Mario*, in *Dizionario biografico dei Veronesi (secolo XX)*, Verona 2006, II, p. 498
- Vocabolario degli accademici della Crusca*, v, P-R, Verona 1806
- VOLPATO G., *Silvestri Giuseppe*, in *Dizionario biografico dei Veronesi (secolo XX)*, Verona 2006, II, pp. 760-761

Abstract

Tradizioni culinarie e tardo medievalismi a Verona: l'invenzione della pearà e della pastissada de caval

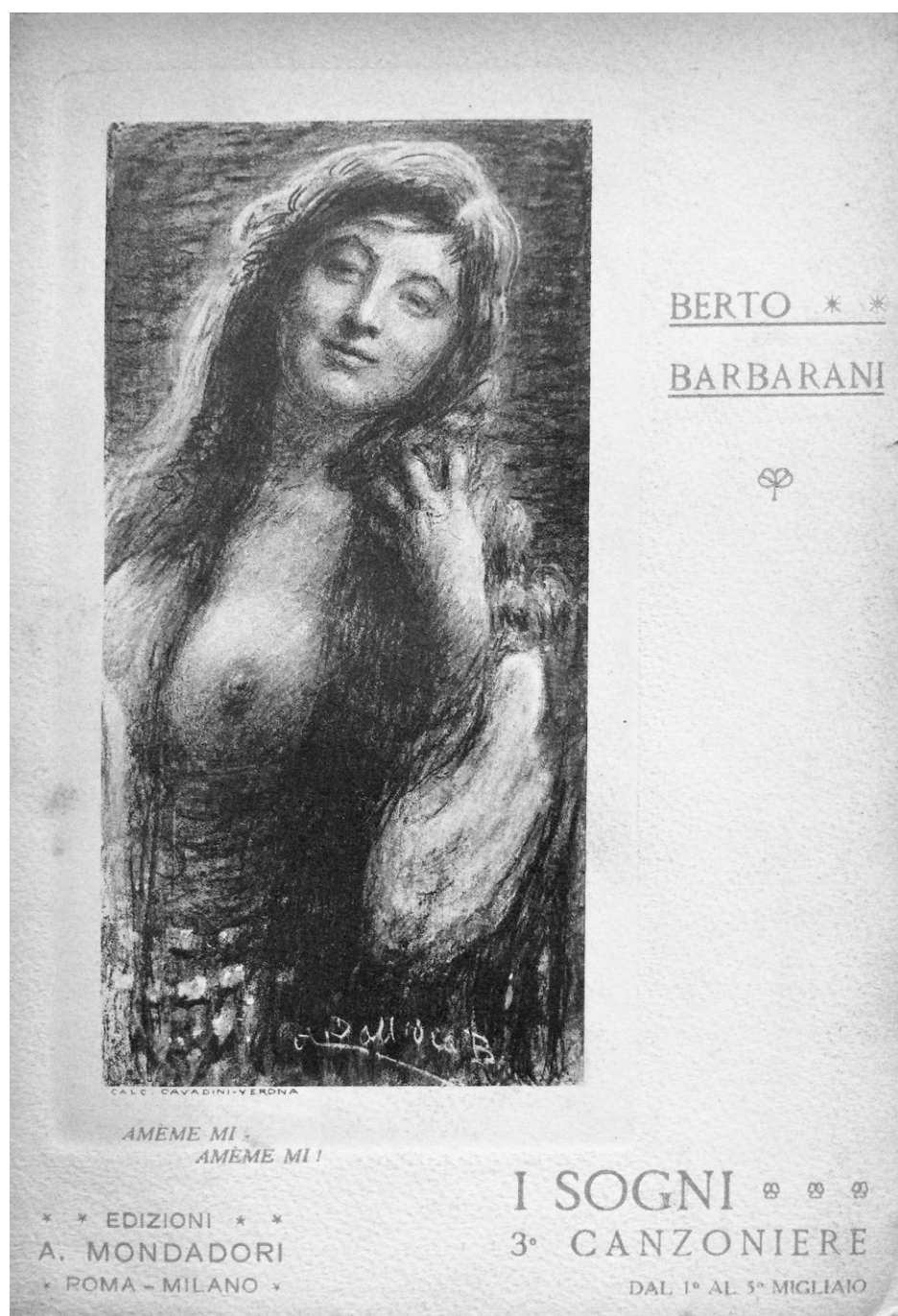
Pearà – una salsa a base di pepe per condire la carne lessata – e *pastissada de caval* – uno stufato di carne di cavallo – sono unanimemente considerate piatti della tradizione culinaria veronese. A queste due ricette sono pure legate alcune “leggende”, secondo le quali la loro origine risalirebbe ai primi secoli del medioevo. Attraverso fonti documentarie si ricostruisce la reale cronologia dell’elaborazione di questi piatti, che si può fissare per la *pearà* tra XVII e XVIII secolo, sulla base di una precedente *piperata* attestata dal pieno medioevo, e per la *pastissada* alla seconda metà del XIX secolo, quando si iniziò a superare il disgusto per il consumo di carne equina, ma come specificità veronese più probabilmente non è precedente all’ultimo dopoguerra, quando ne abbiamo le prime menzioni esplicite. È in questo momento che vengono pure create le “leggende” attorno all’origine di entrambe le ricette, nell’ambito di una elaborazione della cucina locale che si pone nel solco di un tradizionale riferimento al medioevo nella costruzione dell’identità locale.

Culinary traditions and late medievalism in Verona: the invention of pearà and pastissada de caval

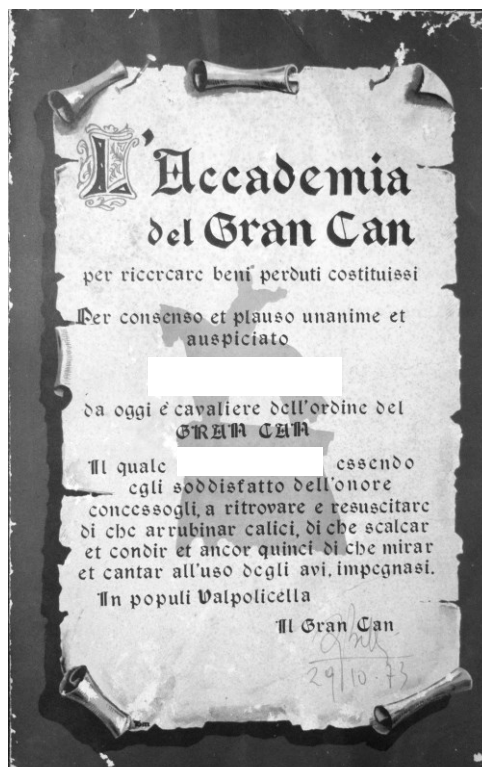
Pearà – a pepper-based sauce to be served with boiled meat – and *pastissada de caval* – a horse meat stew – are unanimously considered dishes of the Veronese culinary tradition. Some “legends” are also linked to these two recipes, according to which their origin dates back to the first centuries of the Middle Ages. Through documentary sources the real chronology of the elaboration of these dishes is reconstructed, which can be established for *pearà* between the 17th and 18th centuries, on the basis of a previous *piperata* attested from the Middle Ages, for *pastissada* after the middle of the 19th century, when the disgust for the consumption of horse meat began to be overcome, but as a Veronese specificity it is more likely not before the end of the fifties of the last century, when we have the first explicit mentions. It is in this moment that the “legends” around the origin of both recipes are also created as part of an elaboration of the local cuisine that follows a traditional reference to the Middle Ages in the construction of the local identity.



Il piatto del "Buon ricordo" del ristorante "12 apostoli" con la *pastissada de caval*: Giorgio Gioco fu tra i fondatori di questo sodalizio gastronomico.



Copertina disegnata da Angelo Dall'Oca Bianca per il terzo canzoniere di Berto Barbarani, *I sogni* (1922), con la raffigurazione di Donna Lombarda, in cui si voleva riconoscere una memoria popolare della vicenda di Rosmunda.



Alcuni esempi di richiami al medioevo nella promozione vitivinicola e gastronomica veronese. A sinistra, diploma del Sovrano e nobilissimo ordine dello antico Recioto, istituito nel 1969 per promuovere i vini della Valpolicella. A destra, manifesto dell'Accademia del Gran Can, istituita nei primi anni Settanta all'interno dell'omonimo ristorante di Pedemonte di San Pietro in Cariano, con evidenti riferimenti a un medioevo immaginario. In basso, la chiave delle castellane di Soave, realizzata dal fabbro Berto da Cogollo su una generica ispirazione medievale e consegnata dall'omonimo ordine volto alla promozione del vino bianco di Soave alle sue associate.



Due manifestazioni dei primi anni Settanta del Sovrano e nobilissimo ordine dello antico Recioto, al tempo presieduto dai sindaci dei Comuni di produzione del Valpolicella classico, con ampio dispiegamento di riferimenti a un medioevo immaginario.