

I sapori del giovane Goethe

Ricette e pietanze
dal *Viaggio in Italia*

Laura Melara-Dürbeck

Il leone verde

*A Libero, che mi ha insegnato l'arte della convivialità.
A Santina, che mi ha svelato i segreti della sua cucina.*

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©shutterstock.com/kuzmicheva;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-313-4

© Copyright 2021

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Stuzzichino

La *Italienische Reise* di Johann Wolfgang von Goethe, il diario di viaggio del suo primo soggiorno in Italia, rappresenta probabilmente la parte della biografia del grande artista tedesco più nota nel nostro paese. Goethe vi trascorre quasi due anni, dal settembre 1786 al maggio 1788. I ricordi, narrati in prima persona, saranno pubblicati fra il 1816 e il 1829, a molti anni di distanza dall'esperienza giovanile italiana.

Di Goethe e su Goethe è stato ormai scritto di tutto. Anche se numerose sono le pubblicazioni che presentano il grande genio tedesco come un letterato *gourmand*, fino ad oggi il suo *Viaggio in Italia* non era mai stato letto all'insegna della pur onnipresente componente culinaria. Nelle sue pagine italiane, Goethe si dimostra infatti un attento osservatore delle abitudini alimentari del Bel Paese, intese nella loro accezione più ampia, cioè comprensive di gastronomia, lessico culinario, usi e situazioni conviviali. Non ci sorprendono quindi le acute osservazioni riguardanti il colore della pelle di chi si nutre principalmente di polenta, le tecniche di coltivazione, i sistemi d'irrigazione, i paesaggi agricoli, i mercati, le politiche assistenziali del Regno delle Due Sicilie, la produzione della pasta nelle botteghe artigianali siciliane, la descrizione del-

le cene o dei commensali riuniti intorno a una tavola imbandita.

Il Viaggio in Italia è ricco di passi in cui Goethe stesso si presenta al lettore mentre sta gustando un ottimo pasto o, al contrario, mentre si lamenta che una pietanza non lo soddisfi o che il servizio in una stazione di posta o in un albergo sia scadente. Sono spesso brevi note, sintetiche come un SMS: ai lettori il delicato compito di interpretare cosa si nasconde dietro una scarna annotazione che il più delle volte resta sul vago. Abbiamo immaginato i picnic e i pasti consumati in fretta, ma anche i luoghi in cui il cibo viene incontrato, degustato, mangiato, digerito o rifiutato. Ci siamo soffermati a pensare agli ambienti, agli spazi, agli oggetti e agli individui legati a un determinato prodotto, ingrediente o pietanza. Luoghi pubblici come le osterie, le stazioni di posta, i mercati; luoghi rurali come la campagna romana; luoghi privati come le ricche dimore aristocratiche o le spoglie cucine dei contadini siciliani.

I suoi incontri col cibo italiano del XVIII secolo sono caratterizzati dalla stessa varietà che contraddistingue l'Italia, divisa in tanti stati e staterelli. Goethe ne attraversa ben sei: la Contea del Tirolo e il Ducato di Milano, entrambi facenti parte della monarchia asburgica, la Repubblica di Venezia, il Granducato di Toscana, lo Stato della Chiesa e il Regno delle Due Sicilie.

Discendendo e risalendo lo stivale incontra *sapori* molto diversi, tutti rappresentativi di un *sapere cucinario* e di una cultura che rispecchia la frammentarietà del Bel Paese. Anche allora, infatti,

esistevano tante cucine italiane e, nel rispetto di questa tradizione, ci siamo avventurati seguendo il percorso goethiano, chiedendoci come avrebbe potuto cibarsi oggi Wolfgang.

Buon viaggio!
Gute Reise!



APERITIVO: verso sud

*Conosci tu il paese dove fioriscono i limoni?
Brillano tra le foglie cupe le arance d'oro,
Una brezza lieve dal cielo azzurro spira,
Il mirto è immobile, alto è l'alloro!
Lo conosci tu?
Laggiù! Laggiù!
O amato mio, con te vorrei andare!*

Sono questi i famosi versi del *Canto di Mignon* che descrivono la nostalgia verso una terra non meglio identificata che da sempre si è voluta individuare nell'Italia. Le immagini evocate dal canto della piccola Mignon simboleggiano ciò che la tradizione associa all'idea di sud: i limoni, le arance, il mirto, l'alloro, la luminosità del cielo, il mare. In questa visione altamente stereotipata sta tutta la *Sehnsucht* tipicamente tedesca per il nostro Paese, nel Settecento come ancora oggi. Ma perché Johann Wolfgang von Goethe si abbandona a questa avventura italiana? Facendo un bilancio del primo decennio trascorso nel ducato di Sassonia-Weimar, il poeta si rende conto di essere venuto meno alla sua vocazione letteraria, che mal si concilia con le funzioni di consigliere del duca Karl August. Alle insoddisfazioni politiche e artistiche si aggiungono anche le frustrazioni sentimentali, de-

rivate da una lunga e inappagata relazione amorosa con Charlotte von Stein. Per guarire da questo stato depressivo Goethe decide di dare una svolta radicale alla propria vita andando alla ricerca di quel paradiso terrestre idealizzato sin dall'infanzia e rappresentato dall'Italia. Latino e italiano, studiati a Francoforte, gli permettono di sognare più concretamente questo sud dai colori precisi – dal giallo dei limoni al blu del mare, dall'azzurro del cielo al verde degli ulivi e della macchia mediterranea, fino alle sfumature calde delle arance. Oltre alle forme dell'arte classica lo attraggono la musicalità della lingua e la vitalità del popolo. Con il viaggio in Italia, Goethe intende curare una malattia contratta nell'infanzia: per la sua famiglia, infatti, il Bel Paese rappresenta una sorta di ossessione in grado di segnare ben tre generazioni. Il figlio del poeta, August, nel 1830 avrebbe infatti intrapreso un viaggio nel paese *dove fioriscono i limoni*, seguendo non soltanto le orme del padre, ma anche quelle del nonno Johann Caspar, che aveva trascorso circa otto mesi in Italia nel 1740. I racconti e i numerosi souvenir turistici paterni non sono che i semi che fanno germogliare nel giovane Johann Wolfgang il desiderio di emulare le gesta del genitore. Il diario di viaggio che ne deriva sancisce il superamento dell'esperienza paterna, facendo di Goethe un vero e proprio testimonial, senza dubbio il migliore promotore turistico che il nostro Paese abbia mai avuto in Germania.

La famiglia di Goethe appartiene all'alta borghesia e sa apprezzare i piaceri della vita, come la musica, la letteratura e la buona tavola. I nonni del poeta sono proprietari di un prestigioso albergo a Francoforte: il

Gasthof zum Weidenhof. Quando nel 1727, appena diciassettenne, Anna Margaretha Justina Lindheimer aveva sposato il nonno di Goethe, aveva portato in dote un compendio di economia domestica ricco di ricette.

Grazie alle precise annotazioni di Johann Caspar nel libro delle spese casalinghe, scopriamo inoltre i prodotti e gli ingredienti ordinati in casa Goethe: salicce di Gottinga, formaggio d'Olanda, zucchero di rose di Genova, confetti, cioccolata; le preparazioni che sono citate più spesso riguardano la macellazione dei maiali, mentre oche e tagli di carne di manzo venivano affumicati o conservati sotto sale. La zia di Goethe, la Tante Melber, proprietaria di un emporio alimentare, forniva invece alla famiglia tè e spezie.

Nell'indagare il rapporto del poeta con la cucina, intesa come fulcro della casa, può essere utile ricordare un curioso aneddoto presente nella sua autobiografia *Poesia e verità*. La madre di Wolfgang aveva comprato al mercato cittadino un nuovo servizio di piatti e stoviglie e, come giocattolo per la figlia, anche un suo corrispettivo in miniatura. Un pomeriggio, trovandosi da solo, un giovane Goethe decise di dedicarsi all'attività culinaria lanciando dalla finestra il servizio in miniatura, pezzo per pezzo. Incitato dai vicini di casa, spettatori della sua *performance*, passò poi al vasellame della madre, compiendo una vera e propria strage di stoviglie. Che si trattasse di un atto di rabbia per essere stato escluso, in quanto maschio, dal mondo della cucina? Il luogo in cui gli ingredienti si tramutano misteriosamente in squisite pietanze, in cui il gusto prende forma, la natura si trasforma in cultura e la don-

na, depositaria di un ancestrale sapere, trasforma la materia prima rendendola edibile. Il piccolo Wolfgang comprende subito la centralità di questo ambiente alchemico, del quale vuole divenire parte attiva: l'atto supremo della distruzione del vasellame rappresenta un atto di ribellione del futuro poeta, moderno Prometeo che insorge per ribaltare l'ordine precostituito che gli nega l'accesso a questo luogo magico.

Viene più volte sottolineato il carattere improvviso di questa partenza, che in realtà Goethe è costretto a pianificare minuziosamente e per tempo. È difficile oggi immaginare cosa significasse intraprendere un simile viaggio: prima del 1860 chi è diretto in Italia deve procurarsi tanti passaporti quanti sono gli stati da attraversare, oltre naturalmente a quello del proprio paese di origine.

Chi, valicando le Alpi, si reca verso sud è inoltre tenuto a presentare un *bollettino di sanità*, se proviene da una località colpita da un'epidemia. È poi necessario acquisire dimestichezza con i diversi sistemi monetari: un incubo di fronte alla babele di monete della penisola. È un turismo lento, il cui mezzo di trasporto più diffuso è la carrozza, sicuramente scomoda, che si tratti di quella privata, pubblica o dei vetturini. La rete viaria è perlopiù sterrata, raramente lastricata, e per questo impraticabile nei periodi piovosi. I ponti sono rari e i corsi d'acqua vengono spesso guadati. Quello del *Grand Tour* è un percorso obbligato, ma se si eccettuano le imprescindibili tappe a Venezia, Roma e Napoli, è necessario tenere conto anche delle stagioni e le variazioni climatiche.

Il momento propizio per la partenza è rappresentato dai festeggiamenti per il suo trentasettesimo compleanno, in Boemia. Il 4 settembre 1786, alle tre di mattina, Johann Wolfgang si lascia alle spalle Carlsbad senza salutare gli amici nel timore che lo possano dissuadere dall'impresa. L'unico a esserne informato è il duca Karl August, che lo esonera dagli obblighi di corte a tempo indeterminato. Viaggia da solo, in incognito e sotto falso nome. Sceglie come pseudonimo *Philipp Möller*, si inventa di essere originario di Lipsia, e a seconda delle situazioni racconta di essere un commerciante, oppure un pittore: si tratta di uno stratagemma per evitare i fastidi della notorietà che ormai lo precede in tutta Europa, ove il successo riscosso dopo la pubblicazione del *Werther* lo ha reso una star. Dopo una vita immersa nel privilegio vuole essere trattato da persona comune, per meglio studiare e apprezzare le meraviglie del paradiso terrestre che si dischiude davanti ai suoi occhi, le cui delizie assapora strada facendo.

Il cibo del fuggiasco

“Ho incontrato una donna con dei fichi che, per essere una primizia, mi sono piaciuti assai”.

Dopo il ricco banchetto di compleanno, lanciatosi verso sud, Goethe si ciba principalmente di frutta di stagione e può stupire il fatto che a essere nominati siano dei fichi, che mal si addicono alle latitudini settentrionali. Anche se sono conosciuti e rappresentano una raffinatezza sulle tavole dell'aristocrazia e dell'alta borghesia, bisogna chiedersi perché una semplice con-

tadina glieli offra lungo il percorso fra le stazioni di posta. Forse sono scelti appositamente dal grande poeta perché fungano d'auspicio al successo del viaggio appena iniziato.

CIAMBELLONE AI FICHI

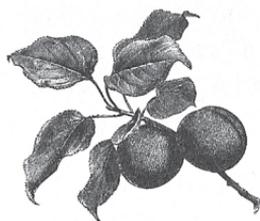
Ingredienti

250 g di farina 00
50 g di farina grano saraceno
100 g di noci tritate finemente
15 g lievito di birra
2 uova
1 presa di sale
1 cucchiaino di zucchero
50 g di burro a temperatura ambiente
200 ml di latte
8 fichi maturi
20 g di uva sultanina
100 g di zucchero grezzo

Lavate, sbucciate i fichi, tagliateli a pezzi, poneteli in una padella con un paio di cucchiai di acqua e 50 grammi di zucchero. Cuocete per 15 minuti, spegnete il fornello e aggiungete l'uva sultanina. Lasciate raffreddare. Quindi scolate il tutto e mettete il liquido di cottura da parte. Versate le due farine e le noci tritate in una terrina e aggiungete lo zucchero restante. Sciogliete il lievito nel latte tiepido con un cucchiaino di zucchero e una presa

di sale. Aggiungete alle farine il lievito sciolto, il burro ammorbidito e le uova e impastate sino a ottenere un panetto elastico. Lasciate lievitare per mezz'ora in luogo tiepido. Riprendete l'impasto, impastate nuovamente, fate lievitare ancora per un'ora.

Stendete l'impasto lievitato con il mattarello, distribuite sulla superficie i fichi con l'uva sultanina e arrotolate il tutto. Adagiate l'impasto all'interno di uno stampo per ciambelle. Lasciate lievitare ancora 40 minuti, spennellate la superficie con il liquido di cottura dei fichi e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per i primi 20 minuti, poi abbassate a 160 °C e continuate la cottura per altri 20 minuti.



Dispensa bibliografica

I brani citati in questo volume sono tratti dalle seguenti edizioni:

Johann Wolfgang Goethe, *Viaggio in Italia. Opere*, Sansoni, 1970 (Traduzione di Eugenio Zaniboni)

Johann Wolfgang Goethe, *Werke*, DTV, Hamburger Ausgabe, 1981 (per le citazioni tratte dall'autobiografia *Dichtung und Wahrheit / Poesia e verità* e la prima strofa della lirica *Offene Tafel/Tavolata*, la versione italiana è opera dell'autrice)

Johann Wolfgang Goethe, *Wilhelm Meister. Gli anni di apprendistato*, Adelphi, 2006 (Traduzione di Anita Rho e Emilio Castellani)

Johann Caspar Goethe, *Viaggio per l'Italia*, Edizione di Arturo Farinelli, 1932

Accademia Italiana della Cucina, *La tradizione a tavola. 3000 ricette dei paesi d'Italia*, Bolis Edizioni, 2015

Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, 1970

Fritz Bergemann (Hrsg.), *Eckermann Johann Peter: Gespräche mit Goethe in den letzten Jahren seines Lebens*, Frankfurt am Main, 1981

Heiner Boehncke, Joachim Seng, "Will keiner trinken? Keiner Lachen?" *Goethe und der Wein*, Insel Verlag, 2004

Werner Bockholt, Herbert Frauenberger, *Das Goethe Kochbuch*, Schnell Verlag, 1996

Ada Boni, *La cucina romana*, Newton & Compton, 1983

Attilio Brilli, *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, Il Mulino, 2006

Iso Camartin, *Jeder braucht seinen Süden*, Suhrkamp, 2005

- Alberto Capatti, Massimo Montanari, *La cucina Italiana. Storia di una cultura*, Editori Laterza, 1999
- Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, *Cucina teorico pratica*, Tipografia G. di Palma, Napoli, 1839
- Italo Alighiero Chiusano, *Vita di Goethe*, Rusconi, Milano, 1981
- Grazia Cianciaruso (a cura di), *Caspar Goethe. Napoli città gentile*, Alfredo Guida Editore, 1993
- Sigrid Damm (a cura di), *Behalte mich ja lieb! Christianes und Goethes Ehebriefe*, Insel Verlag, 1998
- August von Goethe, *Auf einer Reise nach Süden. Tagebuch 1830*, DTV, 2003
- Carlo Goldoni, *Tutte le opere*, Mondadori, 1954
- Jörn, Göres, *Goethe in Italien*, Verlag Philipp von Zabern, 1986
- Erich Grasdorf, Peter Brunner, *Zu Tisch mit Goethe. Rezepte aus der Zeit der deutschen Klassiker*, AT Verlag, 1995
- Joseph Imorde, Erik Wegerhoff (Hrsg.), *Dreckige Laken. Die Kehrseite der Grand Tour*, Wagenbach, 2018
- Werner Liersch (Hrsg.), *Fisch mit Parmesan. Rezepte aus dem Goethe-Haus*, Chemnitzer Verlag, 1991
- Petra Maisak, Hans-Georg Dewitz, *Das Goethe Haus in Frankfurt am Main*, Insel Taschenbuch, 1999
- Gualtiero Marchesi, Luca Vercelloni, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Laterza, 2001
- Alessandro Molinari Pradelli, *Bologna. L'università della cucina, città generosa e cordiale*, Nardini Editore, 2006
- Massimo Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Editori Laterza, 2002
- Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza*, Laterza, 1993
- Dieter Richter, *Goethe in Neapel*, Wagenbach/Salto, 2012
- Sardellen Salat sehr gut. Kochbücher, Rezepte und Menükarten aus dem Goethe-und Schiller-Archiv*, Klassik Stiftung Weimar, 2018
- Joachim Schulz (Hrsg.), *Essen und Trinken mit Goethe*, dtv Premium, 1998
- Roberto Venuti (a cura di), *Johann Wolfgang Goethe. Diari e lettere dall'Italia (1786-1788)*, Artemide Edizioni, 2002
- Roberto Zapperi, *Das Inkognito. Goethes ganz andere Existenz in Rom*, C.H.Beck Verlag, 2010

Indice delle ricette

*Le ricette, se non indicato diversamente,
s'intendono per 4-6 persone*

Arancini di riso	92
Cannoli di ricotta	102
Carciofo alla giudia	59
Caponata di carciofi	97
Ciambellone ai fichi	13
Coda alla vaccinara	61
Crostata di ricotta e visciole	63
Falsomagro	99
Filetto di manzo alla tirolese e polenta	24
Frittura di pesce	80
Granita al limone	104
Involtini di pesce spada	101
Maccheroni alla napoletana	77
Panzerotti con scarola	75
Pasta con le sarde	95
Pastiera napoletana	83

Polpettone alla bolognese	47
Polpo alla luciana	79
Risotto con noci e crema di zucca	27
Sarde in saor	28
Spaghetti con favette, cacio e pepe	60
Spuma di mortadella	39
Strudel di mele	30
Tagliatelle al ragù	40
Torta degli addobbi o di riso	48
Torta di pane o Nicolotta	32
Tortellini in brodo	43
Trota salmonata al cartoccio	26
Zeppole di San Giuseppe	81
Zuppa di pesce Serenissima	29

Indice

STUZZICHINO	5
APERITIVO: VERSO SUD	8
ANTIPASTO: IN MARCIA	15
PRIMO: BOLOGNA	33
CONTORNO: ROMA	50
SECONDO: NAPOLI	65
DOLCE: SICILIA	85
DIGESTIVO: COSA RESTA	105
DISPENSA BIBLIOGRAFICA	109
INDICE DELLE RICETTE	111

Finito di stampare
nel mese di Febbraio 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)