

ABBONATI



☰ MENU ⚙ CERCA

la Repubblica

ABBONATI QUOTIDIANO



IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



Carciofi alla giudía, fichi e caffè. A tavola con Goethe nell'Italia del XVIII secolo
Marina Maffei

Un libro ripercorre il viaggio nel nostro Paese dello scrittore, che dichiarò di non essere mai stato più felice di quando si trovava a Roma

08 APRILE 2021

🕒 4 MINUTI DI LETTURA





▲ "Goethe nella campagna romana" di Wilhelm Tischbein

E se riscoprissimo l'Italia seguendo le orme di un giramondo e gourmand ante litteram? Lo troviamo in Johann Wolfgang Goethe, che in incognito affrontò il viaggio nel nostro Paese a 37 anni. Vide per la prima volta il mare, i mercati, le osterie... e i ricordi di quel periodo, dal settembre 1786 al maggio 1788, vengono narrati nel celebre *Viaggio in Italia*.

Più di duecento anni dopo, proprio mentre la possibilità di spostarsi liberamente subiva un duro colpo a causa della pandemia, Laura Melara-Dürbeck ha sublimato il desiderio di tornare qui viaggiando attraverso gli occhi - e soprattutto il palato - dell'amato poeta. Il risultato è il libro *I sapori del giovane Goethe. Ricette e pietanze dal "Viaggio in Italia"*, appena pubblicato dalle edizioni Il Leone Verde.

Melara-Dürbeck, nata a Torino da genitori calabresi, poi bolognese d'adozione, vive da trent'anni in Germania a Francoforte sul Meno, dove lavora per una istituzione europea, e ha seguito le orme di Goethe alla riscoperta degli ingredienti e delle pietanze del «Paese ove fioriscono i limoni».



▲
Laura Melara-Dürbeck

Cosa spinse Goethe nell'autunno del 1786 ad affrontare un viaggio così impegnativo?

«Si abbandonò all'avventura italiana perché facendo un bilancio del primo decennio trascorso nel ducato di Sassonia-Weimar si era reso conto di essere venuto meno alla sua vocazione letteraria, che mal si conciliava con le funzioni di consigliere del duca Karl August. Alle insoddisfazioni politiche e artistiche si aggiungevano anche le frustrazioni sentimentali. Così, per guarire da questo stato depressivo, decise di dare una svolta radicale alla propria vita andando alla ricerca di quel paradiso terrestre, idealizzato sin dall'infanzia anche grazie ai racconti del padre. Viaggio che ebbe una funzione terapeutica e fece sciogliere a Goethe i dubbi sul suo futuro».

Cosa incontrò Goethe dal punto di vista culinario?

«Una grande varietà, che è la stessa che nel XVIII secolo 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 culinario e di una cultura che rispecchia la frammentarietà del Bel Paese».

Come racconta il poeta l'incontro con cibi così diversi rispetto a quelli a cui era abituato?

«Il cibo viene citato ma non descritto come si farebbe oggi. In Goethe molte annotazioni legate al cibo costituiscono richiami su usi e costumi della popolazione. Per questo mi sono lasciata ispirare da piccoli dettagli che si possono leggere nel *Viaggio in Italia* nel mettere a punto le ricette che propongo nel mio libro. Ad esempio, a Malcesine, sul lago di Garda, l'albergatore invita a cena il poeta e gli fa assaggiare le trote, lui cita l'episodio sottolineandone la carne di colore rosa, che gli ricorda quella del salmone. Erano ovviamente trote salmonate e io ho cercato una ricetta della tradizione che le valorizzasse cercando di adattarle a come potremmo mangiarle

oggi».

Questa varietà si ritrova ancora oggi?

«Certamente. Basta pensare che nella nuova edizione di *La tradizione a tavola*, ricettario dell'Accademia italiana della cucina, che io rappresento come delegata a Francoforte, sono raccolte ben tremila ricette. È a questa che ho fatto riferimento mentre provavo e riprovavo i piatti stimolati dalla rilettura di Goethe».

La scoperta dell'enogastronomia italiana è uno dei tanti tasselli di un modo di viaggiare che oggi definiremmo slow.

«Il suo era un turismo per forza di cose lento: il mezzo di trasporto più diffuso era la carrozza. È difficile oggi immaginare cosa significasse intraprendere un simile viaggio. Prima del 1860 chi era diretto in Italia doveva procurarsi tanti passaporti quanti erano gli Stati da attraversare, oltre a dover gestire altrettante monete. Inoltre, in analogia con i tempi attuali, si era tenuti a presentare un bollettino di sanità, se si proveniva da una località colpita da un'epidemia».

Man mano che Goethe procede nel Grand Tour si addentra sempre più nella gastronomia italiana. È per questo che ha giocosamente titolato i capitoli come portate?

«Sì, ma l'aperitivo l'ho fatto coincidere con la discesa lungo la valle dell'Inn, verso il Brennero, lo storico passo che da secoli assicurava il passaggio da nord verso sud. Lungo il tragitto a Goethe vengono offerti dei fichi, frutti che appartenendo all'alta borghesia già conosceva. Quei fichi a mio avviso assumono un significato particolare, rappresentano un augurio. Varcato il Brennero non era ancora in Italia, perché il passaggio dai territori austriaci alla Serenissima era nei pressi di Malcesine, dove viene addirittura arrestato perché colto dalle guardie a fare uno schizzo del castello. Lo presero per una spia austriaca e venne rilasciato perché, per pura coincidenza, un locale che aveva lavorato a Francoforte per una famiglia amica di quella di Goethe, lo aveva riconosciuto».

Cosa lo colpì dell'attuale Veneto?

«Arrivando in autunno, e da intenditore di vino quale era, Goethe poté vedere da vicino la vendemmia. Del lago di Garda, oggi come allora una esperienza da non perdere, descrive il primo incontro con i limoni nel loro ambiente naturale. Di Verona l'opulenza dei mercati, colmi di primizie. L'arrivo a Venezia coincise non soltanto con l'incontro di una città dalla conformazione straordinaria, ma con la vista per la prima volta del mare. Chissà che emozione dovette provare».



Venezia (@Marina Maffei)

Perché nel suo libro ha voluto dedicare un intero capitolo a Bologna, anche se Goethe ci restò solo un paio di giorni?

«Per Goethe si trattava di un passaggio obbligato sulla via per Roma. Ma siccome era solito segnalare se qualcosa non gli garbava, o se certi cibi non lo avevano soddisfatto, io ho colto nelle parole in cui descrive di sentirsi più sereno dopo aver pranzato a Bologna un riconoscimento alla grande cultura gastronomica della città in cui sono cresciuta».

Che ruolo ebbe la capitale nell'esperienza italiana di Goethe?

«Dichiarò in seguito di non essere mai stato più felice. Il poeta si perdeva nell'atmosfera romana assaporando uva comprata per pochi soldi da venditori ambulanti, mangiava e beveva cioccolata, ammirava negli orti urbani limoni e aranci gravidi di frutti. Le escursioni fuori porta lo condussero ai Castelli Romani come al mare. Momenti che ho identificato con alcuni piatti classici della cucina romana, come la coda alla vaccinara e i carciofi alla giudìa, con un pizzico di libera interpretazione come negli spaghetti cacio e pepe, a cui ho aggiunto le fave in omaggio al poeta, che le cita ripetutamente».

Quale fu invece l'impatto con Napoli?

«Goethe scrisse che questa città lo aveva cambiato irreversibilmente, perché Napoli non si può spiegare, non si può capire, va semplicemente vissuta. Il 3 giugno 1787 ripartì da solo verso Roma, concedendosi un caffè d'addio in una grande tazza di porcellana cinese servito da un garzone caffettiere, in prossimità dell'ultimo posto di controllo del quartiere. Nei suoi ricordi napoletani cibo e vino tornano spesso. Volutamente non ho inserito tra le ricette napoletane la pizza che conosciamo al giorno d'oggi: all'epoca di Goethe il pomodoro non si era ancora imposto nella dieta di massa e la pizza era essenzialmente bianca».

Goethe racconta anche del suo soggiorno in Sicilia.

«Fu tra i primi ad aggiungere questa tappa al Grand Tour. Al poeta il soggiorno sull'isola riservò alcuni disagi, ma ne fu comunque molto coinvolto, tanto che egli scrisse che “l'Italia, senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. È in Sicilia che si trova la chiave di tutto”. E la gastronomia locale, con gli influssi arabi che si riconoscevano in essa, giocò un ruolo importante».

Cosa restò a Goethe dei sapori incrociati nel suo viaggio in Italia?

«Il soggiorno italiano affinò la sua predisposizione innata per la tradizione culinaria. Con regolarità il poeta si riforniva di ingredienti tipicamente mediterranei come pasta, agrumi (soprattutto i limoni) e parmigiano, “dato che sui maccheroni non se ne può fare a meno”. E un pizzico di Eden è rimasto tuttora a Francoforte, se si pensa che nel delizioso giardino della casa natale di Goethe, ancora oggi continua a dare i suoi frutti una meravigliosa pianta di fichi, che ricorda l'avventura italiana».



▲ La casa natale di Goethe a Francoforte (@Laura Melara-Dürbeck)

Argomenti

Viaggi di gusto