

# L'infinito gastronomico di Giacomo Leopardi

Uno *Zibaldone* di ricette

Andrea Maia

Il leone verde

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

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

In copertina: *L'infinito*, frammento del manoscritto originale di Giacomo Leopardi

ISBN: 978-88-6580-434-6

© 2023

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

[info@leoneverde.it](mailto:info@leoneverde.it)

[www.leoneverde.it](http://www.leoneverde.it)

[www.leggereungusto.it](http://www.leggereungusto.it)

# Anèr polùtropos

(Premessa sul genio multiforme)

Leopardi è un poeta? Certo, un grandissimo poeta, come dimostra nelle sue opere in versi; ma è anche tante altre “cose”.

È uno straordinario filosofo, che espone le sue teorie nel capolavoro in prosa *Le operette morali*; un filologo di altissima levatura (a 13 anni possedeva conoscenze profonde su greco ed ebraico, latino e francese, ricavate dal suo lavoro di autodidatta, basato su una versione plurilingue dell'Antico Testamento), un antropologo, un esperto di musica... e anche di gastronomia.

Questa sua attenzione rivolta in diverse direzioni lo porta talora ad atteggiamenti apparentemente contraddittori: così in teoria egli si presenta come avverso al Romanticismo, contro cui prende posizione in una lettera programmatica inviata alla *Biblioteca italiana*, ma quando elabora i suoi testi in versi risulta poi il nostro più grande poeta romantico.

Leopardi è intanto, grazie in particolare alle *Operette Morali*, composte nel periodo del silenzio poetico (durato dal 1823 al 28), un grande filosofo, che si può collocare accanto ad altri originali pensatori “asistematici” dell'Ottocento, quali Schopenhauer e Nietzsche, che non a caso lo apprezzarono. Formatosi fin dall'infanzia sui testi degli Illuministi francesi (Voltaire e Rousseau, Diderot e D'Alambert) arriva presto a una visione materialistica, e pessimistica, che si sviluppa

attraverso i tre momenti fondamentali del pessimismo storico (natura positiva rovinata dall'uomo e dalla storia), pessimismo cosmico (natura matrigna e distruttrice) e pessimismo agonistico (appello agli uomini per una ritrovata fraternità per lottare contro la comune nemica, cioè la natura). Schopenhauer in particolare manifesta la sua ammirazione verso Leopardi filosofo, e vede in lui analogie con il proprio pensiero, e si compiace di constatare come in un medesimo anno (il 1819) soggiornino in Italia i tre più grandi pessimisti, cioè egli stesso, Byron e Leopardi. E nella sua opera fondamentale, *Il mondo come volontà e rappresentazione*, nel paragrafo XLVI, offre al poeta di Recanati un esplicito e forte riconoscimento, scrivendo: “Nessuno ha mai trattato in modo così compiuto e profondo l'argomento del nulla e dei dolori della vita, come nei nostri giorni il Leopardi”.

Leopardi è poi uno dei più esperti filologi europei, riconosciuto come tale soprattutto nel mondo germanico: le sue conoscenze del greco e del latino, elaborate fin dalla fanciullezza e perfezionate negli “otto anni di studio matto e disperatissimo” (come scrive in una lettera al Giordani) fanno di lui un esperto analista e commentatore dei testi classici e gli consentono esiti clamorosi come quelli delle *Odae adespotaë*, che egli finse di aver trovato in un antico manoscritto (mentre le aveva create lui in greco antico e in stile anacreontico) e sulla cui attribuzione gli esperti europei discussero a lungo. La sua fama di filologo gli procurò poi anche la proposta, nel 1827, da parte dell'università di Bonn, di coprire una cattedra dantesca, cui egli rinunciò per motivi di salute.

La varietà dei suoi interessi ha una grande estensione. Nelle pagine dello *Zibaldone* (una immensa raccolta di pensieri, osservazioni, riflessioni su tematiche di ogni tipo), troviamo, tra altri aspetti, le annotazioni di

un musicologo attento e profondo, capace di osservazioni precise e motivate ad esempio su Rossini, di cui è un appassionato ammiratore; capace di indagare con finezza e straordinaria competenza sul settore delle opere romantiche del compositore pesarese, come quella *Donna del lago*, che aveva visto nel soggiorno romano e che analizza con efficace perspicacia, rivelando una particolare sensibilità su un tipo di composizione musicale che presenta aspetti analoghi a quelli delle atmosfere presenti nelle sue creazioni poetiche.

Ma egli è anche uno storico, un sociologo, uno studioso dei comportamenti umani, un attento osservatore dei fenomeni psicologici e comportamentali... e anche un uomo interessato al cibo e alla gastronomia.

A proposito del cibo, in data 18 ottobre 1821 Leopardi si sofferma sulle diversità tra le cucine dei vari paesi (pag. 1942): *“Osservando che l’armonia o la disarmonia dei sapori è determinata nella massima parte dalla assuefazione, non ci meraviglieremo che le cucine e i gusti delle diverse nazioni differiscano tanto più quanto esse nazioni sono lontane e diverse...”* In data 6 agosto 1822, egli tratta a lungo del gusto e cita una sua esperienza personale: *“Io mi ricordo molto bene che da fanciullo mi piaceva affettivamente e parevami di buon sapore tutto quello che m’era lodato per buono da chi mi dava a mangiare. Moltissime delle quali cose, che effettivamente secondo il gusto dei più, sono cattive, ora non solo non mi piacciono, ma mi dispiacciono. Né per tanto il mio gusto intorno ai detti cibi s’è mutato a un tratto, ma appoco appoco, cioè di mano in mano che la mia mente s’è avvezata a giudicar da sé, e s’è venuta rendendo indipendente dal giudizio e opinione di altri...”* In una annotazione scritta a Bologna il 6 luglio 1826 (Zibaldone p. 4184) egli osserva che il mangiare *“è una occupazione interessantissima,*

la quale importa moltissimo che sia fatta bene, perché dalla buona digestione dipende in massima parte il benessere, il buono stato corporale, e quindi anche mentale e morale dell'uomo". Curiosa anche una annotazione sul vino, (in data 17 luglio 1827): "Vino. Il piacer del vino è misto di corporale e di spirituale. Non è corporale semplicemente. Anzi consiste principalmente nello spirito". Queste e altre notazioni, come quelle sulla "compotazione", cioè sull'usanza degli antichi Greci e Romani, dopo aver pranzato in modo prevalentemente silenzioso, di conversare vivacemente su argomenti letterari o scientifici, morali o filosofici, dimostrano un interesse anche per l'aspetto dei costumi e dei comportamenti collegati al fenomeno della preparazione e del consumo dei cibi, cioè per il versante sociologico della nutrizione umana.

Nel soggiorno partenopeo Leopardi scrisse di sua mano un elenco di 49 piatti, probabilmente per segnalarli a Pasquale Ignarra, patriota, esule politico, e "finissimo cuoco", amico di Antonio Ranieri. Ecco l'elenco di cibi elencati dal poeta, evidentemente interessato al cibo:

1. Tortellini di magro.
2. Maccheroni o tagliolini.
3. Capellini al burro.
4. Bodin di capellini.
5. Bodin di latte.
6. Bodin di polenta.
7. Bodin di riso.
8. Riso al burro.
9. Frittelle di riso.
10. Frittelle di mela o pera.
11. Frittelle di borragine.
12. Frittelle di semolino.
13. Gnocchi di semolino.
14. Gnocchi di polenta.

15. Bignés.
16. Bignés di patate.
17. Patate al burro.
18. Carciofi fritti, al burro con salsa di uova.
19. Zucche fritte, ec.
20. Fiori di zucca fritti.
21. Cavoli fiori, ec.
22. Selleri.
23. Ricotta fritta.
24. Ravaiuoli.
25. Bodin di ricotta.
26. Pan dorato.
27. Latte fritto, avena ec.
28. Purée di fagiuoli.
29. Cervelli fritti al burro in cibreo.
30. Pesca.
31. Pasta frolla al burro o strutto, pasticcetti ec.
32. Pasta sfogliata.
33. Spinaci.
34. Uova, ec.
35. Latte a bagno-maria.
36. Gnocchi di latte.
37. Erbe strascinate.
38. Rapa.
39. Cacio cotto.
40. Polpetta ec.
41. Chifel fritto.
42. Prosciutto, ec.
43. Tonno.
44. Frappa.
45. Pasticcini o maccheroncini, di grasso o di magro.
46. Fegatini.
47. Zucche e insalate ec. con ripieno di carne.
48. Lingua ec.
49. Farinata di riso.

Proponiamo qui la prima ricetta dell'elenco.

## TORTELLINI DI MAGRO

*Ingredienti (per 6 porzioni):*

Per la pasta:

300 g di farina

3 uova

Sale, q. b.

Per il ripieno:

500 g di ricotta

100 g di Grana padano

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Sale, pepe, q. b.

Per il condimento:

burro fuso e salvia

Per il ripieno: setacciate la ricotta e mescolatela con le uova, il prezzemolo e il formaggio grattugiato; dopo aver salato e pepato il composto, lasciatelo riposare. Fatta la pasta con gli ingredienti indicati, ricavate dalla sfoglia dischetti o quadrati della dimensione che preferite. Disponete al centro un po' di composto e con le dita bagnate in acqua ripiegatele a formare una mezzaluna o un triangolo. Arrotolatele attorno all'indice e unite le estremità, stringendole bene perché non si aprano alla cottura. Dopo averli lasciati asciugare, cuoceteli in brodo o in acqua salata a bollore. Colateli e conditeli con burro e salvia.



# Un'epifania poetica

(Uno scolaro di prima elementare incontra Leopardi)

All'inizio di ottobre del 1946 avevo cominciato a frequentare la prima elementare nella pluriclasse del mio villaggio di campagna, guidata da una giovane maestra che parlava una lingua a me sconosciuta (l'italiano!), un idioma bello e musicale di cui subito mi innamorai, ben diverso dal dialetto che avevo fino ad allora usato, il piemontese aspro, duro e un po' barbaro delle colline monregalesi. Il primo giorno di scuola la maestra aveva scritto sul nostro quaderno (eravamo in prima solo in cinque quell'anno, due maschi e tre femmine), con la sua scrittura nitida ed elegante, queste parole:

*Il Papa regnante è Pio XII,  
il Capo Provvisorio dello Stato è Enrico De Nicola,  
la mia Maestra si chiama Garra Pregliasco Luigina.*

Una definizione gerarchica che sottintendeva il suo potere assoluto su dei noi, data la remota lontananza delle altre supreme autorità.

Un mattino di fine novembre, mentre mi dedicavo con i miei compagni di classe alle aste e ai tondi, considerate nelle scuole dell'epoca esercizi preliminari indispensabili alla scrittura, avvenne una specie di miracolo: il mio primo incontro con la grande poesia. La maestra, che doveva contemporaneamente istruire tre classi, dopo aver affidato ai primini il loro compito, e dopo aver proposto a quelli di seconda la risoluzione di un problema di aritmetica, aveva deciso di dettare

e far studiare a memoria a quelli di terza *Il sabato del villaggio*. Io mi concentrai, attratto da quello strano titolo, rischiando che le aste divenissero storte e i tondi sbilenchi, sulla sua voce dettante, nitida e musicale, e vidi proprio spuntare e avanzare davanti a me un personaggio simpatico:

*La donzelletta vien dalla campagna  
in sul calar del sole,  
col suo fascio dell'erba; e reca in mano  
un mazzolin di rose e viole...*

Mi gustavo quelle parole come fossero cioccolatini e “vedevo” proprio la ragazzina avanzare davanti a me a passo di danza e insieme ammiravo in lei un esempio e simbolo di speranzosa giovinezza. Ma quella era soltanto la prima di una serie di figure esaltanti, delineate con la precisione e la grazia di un Raffaello, pittore conterraneo del poeta. Subito dopo appare infatti *su la scala a filar la vecchierella*, una vivace figurina che rappresenta con finezza e vigore il ricordo della giovinezza lontana, quando

*...ancor sana e snella  
solea danzar la sera intra di quei  
ch'ebbe compagni dell'età più bella.*

Ora la voce della maestra si alza di tono per sottolineare i versi che descrivono il paesaggio serale; la notte si avvicina, il cielo diviene azzurro cupo, sul borgo scende una specie di nevicata lunare. Squillante e limpida la campana suona per segnalare la festa che arriva. I ragazzini del luogo giungono correndo, saltando, e *fanno un lieto rumore* (proprio come noi all'intervallo, quando la maestra ci fa uscire sulla piazza – pensavo). E intanto un nuovo personaggio si fa avanti...

*...riede alla sua parca mensa,  
fischiando, il zappatore...*

Questo io lo riconosco – dicevo tra me – ogni sera lo vedo passare, mentre torna dalla vigna con la zappa in spalla: è davvero Beppe dei Boschi, che fischiotta cercando di imitare il fringuello o l’usignolo; e anche il legnaiolo che si dà da fare nella bottega per terminare il suo lavoro è proprio tanto simile al falegname di Niella, intento, con pialla, martello, lima, a sistemare il nuovo mobile della nostra cucina.

Ma ora viene il meglio: il poeta si rivolge proprio a me, chiamandomi *garzoncello scherzoso*, dandomi confidenzialmente del “tu” e proseguendo (deve esser uno che conosce bene la grammatica) con la forma giusta dell’aggettivo dimostrativo, come ieri spiegava la maestra a quelli di seconda:

*Garzoncello scherzoso  
cotesta età fiorita  
è come un giorno d’allegrezza pieno,  
giorno chiaro, sereno,  
che precorre la festa di tua vita.*

Poi il poeta, attraverso la voce suadente della maestra, mi offre un consiglio, che si accorda con il significato generale della poesia (il sabato è meglio della domenica, l’attesa e la speranza della festa sono meglio della festa stessa), quello di non affrettarmi troppo a raggiungerla, quella festa della mia vita, che sarà probabilmente una delusione.

La giornata del tardo autunno in cui incontrai per la prima volta Leopardi e intuì istintivamente la sua grandezza di poeta, costituì per me una esperienza semplice ma insieme straordinaria, un evento che segnò la mia vita successiva. Forse senza quell’incontro non sarei mai diventato insegnante di letteratura italiana e non avrei mai provato la gioia di proporre ai giovani le pagine di Leopardi e di quell’altro sublime poeta che nella sua opera percorre il mondo ultraterreno e giunge

fino all'Empireo a contemplare il volto di Dio, *"l'amor che move il cielo e l'altre stelle."*

La maestra, finito di dettare, con mia grande gioia, rilesse, con la sua voce sicura, alta e squillante, tutta quella straordinaria poesia, che mi stupì ancora per la limpidezza e la musicalità dei versi, per la vivacità dei personaggi che in essa appaiono e agiscono, per il profondo significato complessivo. E fui il primo nella classe a impararla a memoria, e più tardi la maestra mi chiese ripetutamente di recitarla di fronte ai compagni della pluriclasse.

Cara Maestra Garra Pregliasco Luigina, le sarò sempre grato di avermi fatto entrare nel mondo della poesia attraverso uno dei *Canti* più belli di Giacomo Leopardi!

Nel *Sabato*, il zappatore torna alla *parca mensa*: cercherò di individuare qualche piatto popolare e semplice del repertorio marchigiano, che lo aspettava sulla tavola per la sua cena.

## POLENTA CON ACCIUGHE

*Ingredienti (per 4):*

400 g di polenta pronta

300 g di acciughe

80 g di latte

30 g di burro

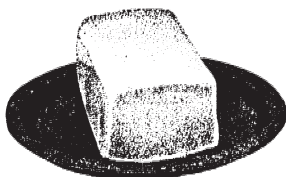
1 spicchio di aglio

Formaggio pecorino grattugiato

Sale, pepe, q. b.

Tagliate la polenta in fette dello spessore di un centimetro. Scaldate 30 grammi di burro, fatevi dorare l'aglio, aggiungete le acciughe dilesate e dissalate; una volta sciolte, togliete l'aglio, versate il latte, pepate e cuocete per pochi minuti. Imburrate una teglia e riempitela alternando strati di polenta e di salsa di acciughe. Sopra l'ultimo strato cospargete il formaggio grattugiato. Passate al forno, gratinate e servite.

Probabilmente il zappatore si aspettava un piatto più austero, senza burro e con meno acciughe...



## ZUPPA DI CECI

### *Ingredienti:*

250 g di ceci  
1 cipolla  
2 gambi di sedano  
3 pomodori ramati  
1 carota  
2 spicchi di aglio  
Bietole, q.b.  
3 cucchiaini d'olio  
Pecorino, q.b.  
Sale, pepe, q.b.  
Crostini, q. b.

Tagliate a fettine la cipolla, le bietole, i gambi di sedano, schiacciate l'aglio, tagliate i pomodori e mettete tutto in una pentola con i ceci, lasciati in ammollo per 24 ore e poi scolati. Aggiungete 1 litro e mezzo di acqua e cuocete per almeno 2 ore. Salate, pepate, condite con un po' di olio e versate nei piatti dei commensali, dove avrete collocato i crostini. Spolverizzate con il pecorino grattugiato.

## ZUPPA DI LEGUMI

*Ingredienti (per 4 persone):*

300 g di legumi decorticati (fave, lenticchie, cicerchie, fagioli)

1 gambo di sedano

1 cipolla

1 carota

200 g di salsiccia

Olio, peperoncino, sale, q. b.

Acqua, 1,5 l

Lavate la verdura e mettetela da parte. In una pentola fate soffriggere un trito di carota, cipolla, sedano e peperoncino; aggiungete poi la salsiccia sbriciolata, lasciandola cuocere per tre-quattro minuti. Aggiungete i legumi ben lavati, l'acqua e fate cuocere a fuoco alto per 50 minuti; salate solo alla fine.

Probabilmente la cena del zappatore era proprio questa, la più povera, in cui il contadino inzuppava una razione di nero pane di segale (paradossalmente oggi è proprio – quello che un tempo era il cibo degli ultimi – il pane più costoso).

# Bibliografia essenziale

- Francesco de Sanctis, *Leopardi* (1885), a cura di C. Muscetta, Einaudi, 1960
- Karl Vossler, *Leopardi*, München, Musarion Verlag, 1923, trad. Ricciardi, 1925
- Adriano Tilgher, *La filosofia di Leopardi*, Religio, 1940
- Fernando Figurelli, *Leopardi poeta dell'idillio*, Laterza, 1944
- Cesare Luporini, *Leopardi progressivo*, Le Monnier, 1947
- Umberto Bosco, *Titanismo e pietà in Giacomo Leopardi*, Le Monnier, 1957
- Giovanni Getto, *Saggi leopardiani*, Vallecchi, 1966
- Walter Binni, *La nuova poetica leopardiana*, Sansoni, 1970
- Walter Binni, *La protesta di Leopardi*, Sansoni, 1982
- Ugo Dotti, *Il savio e il ribelle. Manzoni e Leopardi*, Editori Riuniti, 1986
- Alvaro Valentini, *Leopardi. Idillio metafisico e poesia copernicana*, Bulzoni, 1991
- Filippo Secchieri, *Con leggerezza apparente. Etica e ironia nelle "Operette morali"*, Mucchi, 1992
- Sebastiano Timpanaro, *La filologia di Giacomo Leopardi*, Roma-Laterza, 1997
- Antonio Prete, *Il pensiero poetante*, Feltrinelli, 1997
- Alberto Folini, *Leopardi e l'imperfetto nulla*, Marsilio, 2001
- Pier Vincenzo Mengaldi, *Sonavan le quiete stanze*, Il Mulino, 2006
- Gino Zaccaria, *L'inizio e il nulla*, Marinotti, 2009
- Alba Rosa Gesualdo, *Il dolce naufragare. Viaggio nel pensiero di Leopardi*, Editrice Clinamen, 2014
- Alessandro D'Avenia, *L'arte di essere fragile*, Mondadori, 2016
- Pietro Citati, *Leopardi*, Mondadori, 2018
- Antonio Ranieri, *Sette anni di sodalizio con Giacomo Leopardi*, Mursia, 2019



# Indice delle ricette

Tortellini di magro	10
Polenta con acciughe	15
Zuppa di ceci	16
Zuppa di legumi	17
Minestrina in brodo di verdure	22
Tordi in tegame	28
Agnello al forno con patate	29
Vitello alla marchigiana	30
Bodin di polenta	31
Pasta con il ciaculo	37
Passatelli	38
Ciaramilla marchigiana	39
Brodo di gallina ruspante	43
Bollito di gallina	44
Salsa verde piemontese	45
Struffoli napoletani	46
Barbajada	51
Maltagliati milanesi	52
Gnocchi di polenta	58
Cervella di vitello al burro	59
Calamari alla marchigiana	60
Frittelle di riso dolci	61
Bistecca alla fiorentina	69
Schiacciata fiorentina (dolce)	70
Coniglio alla cacciatora	81
Gelato napoletano	82
Mostaccioli	83
Pastiera napoletana	85

# Indice

ANÈR POLÛTROPOS	5
UN'EPIFANIA POETICA	11
CARENZA D'AMORE	18
UN DIAMANTE POETICO E IL RITRATTO DELL'AUTORE	23
LE FANCIULLE DELLA <i>IMMATURA MORS</i>	32
LA GALLINA DELLA <i>QUIETE</i>	40
DUE MONDI CONTRAPPOSTI	47
UNA FILOSOFIA DOLOROSA MA VERA	53
DELIZIA ED ERINNI	62
IL VULCANO E IL FIORE	71
BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	87
INDICE DELLE RICETTE	88

Finito di stampare  
nel mese di Marzo 2023 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)