

Viaggio nelle cucine dei conventi

Dolci e liquori, i miracoli culinari dei monaci

SILVIA STUCCHI

■ Quando si parla di monasteri e si evocano i chiostri e la regola conventuale, serpeggia sempre, sotterranea e inestirpabile, l'idea della rinuncia, della privazione, della penitenza, anche a tavola. **Il Monaco Buongustaio** di **Marcello Stanzione** e **Bianca Bianchini** (Edizioni Ares, 208 pp., 19 euro) smentirà questo pregiudizio: in queste pagine troverete una serie di ricette, soprattutto di dolci, ma anche di liquori ed elisir, da far girare la testa.

Orazio evocava nelle sue Odi (fine del I sec. a. C.) le cene dei collegi pontificali (2, 14), come proverbialmente ricche e sontuose. In fondo, nulla di nuovo sotto il sole, perché, per indicare un pasto eccezionale per quantità e qualità, oltre a "un mangiare da re", si usa ancora dire, in certe zone d'Italia, "un mangiare da Papa". E se scaviamo nella me-

moria, troveremo che anche la letteratura presenta i conventi come luoghi di preghiera, ma ricorda come nelle loro cucine nascano preparazioni sopraffine, soprattutto dolci.

Pensiamo a quando Manzoni narra la visita della sventurata Gertrude al monastero di Monza, per chiedere - sappiamo, ahimé, quanto spontaneamente - di essere accolta come novizia. Nel convento si levano acclamazioni festose e vengono portate "subito gran guantiere colme di dolci, che furon presentati, prima alla sposina, e dopo ai parenti" (*I promessi sposi*, capitolo X).

Anche Tomasi di Lampedusa si sofferma sui dolci impastati all'ombra del chiostro, nello specifico sui "ricci" o mandorlati delle suore benedettine del monastero di Santo Spirito, dei quali il Principe di Salina, protagoni-

sta del Gattopardo, è golosissimo. Del resto, Regola di San Benedetto, al capitolo XXXIX, dedicato alla misura del cibo, prevedeva che per il pranzo quotidiano fossero servite due pietanze cotte (in modo che chi non fosse stato, per qualsiasi motivo, in grado di prenderne una, potesse servirsi dell'altra), con eventuale aggiunta di frutta o legumi. Quanto al pane, la misura quotidiana fissata per il singolo monaco equivaleva a circa un chilo odierno: altro che le nostre stinte michette! Tuttavia, teniamo conto che le quantità rimandano a un ambito e a un tempo in cui il cibo doveva sostenere monaci che vivevano in ambienti freddi ed erano dediti a un lavoro pesante.

Dunque, al monaco non si propone l'astinenza per 365 giorni all'anno: al digiuno e alla penitenza sono riservati gior-

ni e momenti ben precisi; quello che la regola aborre è l'eccesso, l'ingordigia, e, nel caso del vino, l'ubriachezza: la regola aurea è la moderazione. Teniamo anche conto del fatto che la mensa dei monasteri è spesso frugale, e le prelibatezze sono state per tradizione destinate al mondo che stava fuori dalle mura del convento, per solennizzare momenti particolari, liturgici e della vita familiare e personale.

Del resto, ai monaci e alle monache, e alla loro industriosità, dobbiamo le prelibatezze più disparate: dolci sopraffini, birre, distillati e liquori, nonché, per gli esteti del bere, anche lo champagne: infatti, dietro alla nascita di questa delizia ci sarebbero state, secondo la leggenda, la mano e l'ingegnosità del monaco Pierre Pérignon, da cui il marchio del Dom Pérignon. Sapori divini per il palato e per lo stomaco, insomma, che questo libro aiuta a scoprire e a produrre nelle nostre cucine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

