Pierluigi Ceolin

Il cibo delle feste

Religione, storia, tradizioni e ricette della nostra cucina

Foto di:
Giuseppe Antonio Valletta

MARCIANUM PRESS

Uno speciale ringraziamento va alla Domus Ciliota di Venezia
per la sollecitudine prestata nel mettere a disposizione sale e strutture.

Domus Ciliota

Coordinamento editoriale
Roberto Donadoni
Giuseppe Antonio Valletta

Coordinamento di produzione
Giorgio Famengo

Redazione
Giulio Goggi

Impaginazione e grafica
Anna Maria Mendola

Stampa
Grafiche Veneziane, Venezia

© 2011, Marcianum Press, Venezia
Dorsoduro 1 - 30123 Venezia

ISBN 978-88-6512-077-4

Presentazione

Mangiare, in tutte le sue qualità e modi, costituisce un ambito privilegiato in cui elaborare un universo interiore e relazionarsi con quello esterno. Da sempre ciascuno di noi dà forma alla propria identità anche attraverso la scelta e del cibo e della sua manipolazione. Per questo l'esperienza della buona cucina ha un senso per tante persone: perché fa parte di un'identità in larga misura prodotta da una linea di discendenza familiare (la mitica "cucina della mamma" e "della nonna") di appartenenza sociale, religiosa, etnica, territoriale.

I mutamenti demografici, il lavoro femminile, la nuova composizione della famiglia, la globalizzazione economica, le rivoluzioni tecnologiche hanno modificato i riferimenti ai quali si appoggiava la vita delle persone. Oggi, giovani e bambini spesso faticano a trovare nelle generazioni precedenti i riferimenti che nel passato avevano guidato i passaggi generazionali, capita che si sentano disorientati estirpati dalle proprie radici, senza la possibilità di assimilare una vera cultura alimentare.

Per questo i libri come quello di Pierluigi Ceolin sono importanti.

Perché la cucina tradizionale veneta, quella dei nostri nonni e dei nostri bisnonni, è l'essenza di una cultura, un patrimonio che ci contraddistingue nel mondo e che molti ci invidiano.

Luca Zaia

Presidente della Giunta regionale del Veneto

Prefazione

A dispetto dei pessimisti, questi nostri attuali tempi sono fortunati. Per esempio perché possiamo godere – e non sopportare o, peggio, soffrire – il contenuto di questo libro.
Tornassimo indietro di cent'anni, è molto probabile che il *saòr* ci verrebbe a noia e che dei *gó* non vorremmo più saperne, mentre le *frìtoe a la venessiana* le guarderemmo da molto, molto lontano, con l'acquolina in bocca.
Poi ogni giorno ha la sua pena, e i nostri non ne sono esenti. Ma oggi molti di noi possono, se vogliono, ripercorrere – con l'intelligenza e con il gusto – la straordinaria escursione nella storia del cibo, della cucina e della cultura di area veneziana e veneta che Pierluigi Ceolin ha sapientemente e tenacemente tracciato in questo volume.
Oggi possiamo godere intellettualmente, ma anche concretamente assaporare, quel gran crogiolo di saperi che è la storia dell'alimentazione e della cucina. Una storia che ha tante componenti e che riassume in sé molta parte della vicenda umana.
Ceolin lo mostra esplicitamente, partendo, in ciascun capitolo, dalle feste religiose. Dimostrando cioè che, per molto tempo, il cibo ha avuto direttamente a che fare con la dimensione religiosa e, dalle nostre parti, con la fede cristiana.
Dimostrando cioè che per il cristianesimo ha significato dare un senso alla vita, a partire dai suoi fatti elementari come quelli del preparare i cibi e mangiarli.

Ben lungi dall'essere un puro fatto di sostentamento, il cucinare e l'alimentarsi hanno lungamente dialogato con la fede in Dio: terra e cielo si sono intersecati in cucina, punteggiando l'anno di occasioni in cui il credo religioso ha influenzato i modi e i contenuti della vita al focolare o ai fornelli.
Ma anche i ritmi e i climi dell'anno solare si sono legati ai colori e ai sapori del cibo, in un colloquio continuo, in una grammatica che ha stabilito regole fisse e passaggi obbligati e riconosciuti da tutti.
Che poi questo oggi accada di meno, e solo di rado, è un segno dei tempi. Oggi si cucina e si mangia *casual* e *fast* e ben poco ci si ricorda di che giorno sia o di quale stagione si stia attraversando mentre distrattamente si spadella o si mastica.
La nostra civiltà ha vissuto come una liberazione il fare a meno del calendario e il poter decidere senza alcun vincolo e paletto cosa mettere nella pentola e nel piatto.

Si è sentita più libera di fare ciò che voleva e, in certa misura, questo è accaduto davvero. Ma al contempo si è prodotta una situazione di spaesamento di cui oggi avvertiamo tutto il faticoso effetto.
Perché è vero che certe regole e certi riti si sono costituiti per "addomesticare" una natura avara e riottosa, sulla quale il potere dell'uomo è stato a lungo modesto.
È solo di questi ultimi decenni che l'accresciuto controllo e il maggiore potere tecnico e tecnologico si sono tradotti in benessere materiale e nella scomparsa, almeno in questa fetta di mondo, del problema della fame.

Così anche molti saperi, creatisi per tenere sotto controllo la natura e garantirsi un adeguato sostentamento, sono divenuti marginali o superflui. E via via sono stati dimenticati o sono in procinto di esserlo.

In questo modo, però, nel giro di due o tre generazioni, abbiamo perso una gran porzione di patrimonio culturale.
E abbiamo avuto la tentazione di trascurare la chiave di lettura di fondo della realtà, quella fede in un Dio che, incarnatosi, ha donato una direzione alla storia di tutti e di ciascuno.
Così è certamente un'opportunità quella offerta da questa pubblicazione di ritornare sui passi dei nostri nonni, percependo il perché i *Bìgoli in "salsa"* si attaglino così bene al Natale o i *Risi e bisi del Doge* alla ricorrenza di San Marco o la *Sopa de pesse* ai primi grandi caldi di inizio estate.

Liberi dalle fatiche per garantirci la sopravvivenza, ma affaticati da una vita piena di cose che nascondono la vista di ciò che è essenziale, possiamo attingere utilmente a questo pozzo di saperi antichi, recuperando ciò che è adatto anche a noi.

A partire dal credo religioso, cioè dall'orientamento essenziale della nostra esistenza.
Definito il quale, anche la *Pasta coi gàmbari de aqua dolse e nèspoe*, per il Corpus Domini, avrà più sapore...

Giorgio Malavasi

Introduzione

In occasione delle grandi feste si preparano piatti di solito assenti dalle nostre tavole durante il resto dell'anno.
Le feste esistono fin dall'inizio dell'umanità e nel primo capitolo del Genesi, al versetto 14, si può leggere: «...Dio disse: "Ci siano fonti di luce nel firmamento del cielo, per separare il giorno dalla notte; ci siano segni per le feste, per i giorni e per gli anni..."».
Il termine indica la "gioia pubblica", dal latino *festum* e dall'espressione *dies festus*, che interrompe la sequenza delle normali attività quotidiane.
Questi momenti sono molto importanti non solo perché si sta insieme ma anche perché la preparazione di un certo tipo di cibo, presentato sulla tavola assieme ad altri e consumato in tempi prestabiliti, svolge un ruolo importante, addirittura simbolico, nel ricordare il significato che sta dietro al pasto. Il cibo rappresenta senza dubbio qualcosa di più e il legame tra divino e cibo è innegabile.
Ma quale rapporto lega la religione al cibo?
Nessuna religione al mondo trascura l'aspetto gastronomico. La tavola contribuisce a mantenere viva la cultura di un popolo e la religione, a sua volta, ne orienta le scelte alimentari.
Tutte le religioni, infatti, hanno sentito da sempre, la necessità di elaborare delle regole, una sorta di "teologia culinaria" senza la quale il rapporto con il divino era monco di qualcosa. Culture che in maniera diversa, più o meno elaborata, sono arrivate fino a noi.
Così un ebreo sefardita e un palestinese mangiano *falafel*, un libanese e un irakeno mangiano involtini di vite, un indiano del Kerala mangia la crema di lenticchie e le stesse attenzioni sono nella zuppa del marocchino e nella minestra dell'israeliano, mentre le mandorle profumate con l'acqua di fiori d'arancio riempiono le corna di gazzella del mussulmano.
E il menù cristiano? Non è forse vero, per esempio, che la grande solennità pasquale difficilmente dimentica le uova, perché l'uovo è chiaro simbolo della vita contenuta in esso e quindi segno della resurrezione di Cristo, o ancora, quando nei Salmi leggiamo: «Il vino che allieta il cuore degli uomini; l'olio che fa brillare il suo volto e il pane che sostiene il suo vigore», quasi a parlare di una "triade mediterranea del cibo".
Così tutti i piatti per le feste coniugano la festa religiosa con il territorio dove essa si celebra, e ogni comunità locale ha tracciato, nei secoli, la sua storia e la sua identità attraverso la creazione di determinati cibi che sono anche testimonianza delle varie tradizioni gastronomiche legate al calendario stagionale e a quello liturgico o alle numerose usanze popolari connesse alla commemorazione di un santo particolare.
Le feste venete, poi, hanno quasi sempre una doppia origine, una legata a Venezia e alla sua laguna, e una propria della terra e della campagna.

Sono un cuoco, amo molto la mia terra e nel mio lavoro cerco di offrire ai clienti piatti legati alla cultura del nostro territorio.
Cibi a volte desueti e riscoperti, cibi che devono ritrovare la più appropriata collocazione nei periodi dell'anno in cui un tempo erano consumati.
Quasi ogni giorno, come chef, mi trovo però ad osservare, soprattutto nei giovani avventori, la quasi totale scomparsa della conoscenza dei piatti che hanno fatto la storia del nostro territorio.
Dalla fame si è passati alla sazietà, dall'ansia di non avere il necessario quotidiano alla richiesta di cibi

sempre nuovi.
Travolti da industrializzazione e globalizzazione che arricchiscono le grandi catene internazionali di smistamento dei prodotti alimentari, assistiamo anche nella media ristorazione, costretta a dipendere dalle reti di distribuzione di prodotti preconfezionati o congelati, ad un generale appiattimento dell'offerta.
Se a tutto ciò aggiungiamo la mancanza di tempo da dedicare oggi all'alimentazione, capiamo come continuerà a crescere il divario fra cibo e cultura del cibo e si succederanno generazioni senza più radici culturali-alimentari.

Le mescolanze etniche, gli imperversanti modelli multimediali, la mancanza di una trasmissione orale ed una diffusa ignoranza anche dei contenuti della fede e dei valori socio-morali, contribuiranno, sicuramente, alla perdita della conoscenza del proprio territorio e delle proprie origini fin quasi a non avere neanche più una sorta di memoria familiare del cibo.
Allora, dopo aver trascorso quasi metà della mia vita ai fornelli, ho voglia di riproporre pietanze tipiche, capaci di soddisfare il recupero dell'identità, cercando di far diventare il gusto una sorta di sapere. Altrimenti una società va in fumo se trascura di preservare ogni occasione per rinnovare il senso di appartenenza, facendone partecipi i più giovani e gli adulti, gli autoctoni e i nuovi arrivati.
Ricordiamo che una volta i calendari davano consigli in anticipo sul come comportarsi o come sfruttare meglio le terre, le acque e le piogge, mentre la ritualità religiosa entrava nella vita dell'uomo.
L'agricoltura veniva arricchita da semplici ma importanti simbologie, come ad esempio, le croci affisse sugli alberi per proteggere il raccolto da possibili influssi negativi o dalle grandinate estive; e lo stesso accadeva quando le "*bestie*" venivano benedette nel sagrato delle chiese.
Così, perché non provare oggi, facendo un viaggio a ritroso nel tempo, a non dimenticare quel nostro vivere dal quale sono nate le ricette che hanno segnato le più importanti festività dell'anno e che per motivi religiosi, storici e antropologici non dovrebbero andar perse?
Cibo e festa, cibo e sacralità, cibo come identità, cibo e tradizione: per queste e per altre ragioni dobbiamo difendere e salvaguardare il nostro patrimonio enogastronomico.

Pierluigi Ceolin

Ringrazio Michele Serra per avermi incoraggiato a scrivere, il Direttore del settimanale "Gente Veneta" Don Sandro Vigani per lo spazio offertomi nel giornale, il redattore Giorgio Malavasi per tutto il suo prezioso aiuto e l'enologo Giuseppe Vazzoler.

Il mercato