

Il primo gastronomo europeo

Edoardo Mori (Direttore Centro Studi dell'Alto Adige)



Il tedesco conte Carl Friedrich von Rumohr (1785-1843) può essere considerato il fondatore della gastronomia come scienza. Egli pubblica nel 1822 la sua opera *Der Geist der Kochkunst* (Lo spirito dell'arte culinaria) che precede di quattro anni *La Fisiologia del Gusto* di Brillat-Savarin. Gli stessi titoli ben dimostrano il diverso spirito con cui sono stati scritti; Rumohr è un letterato-scienziato attento alla scelta dei prodotti, ai metodi di cottura, alla cucina-comparata, che tratta la materia dal punto di vista del cuoco, Savarin è un letterato che si interessa alla materia dal punto di vista del buongustaio. Il libro figura scritto dal suo cuoco Josef König ed elaborato dal Rumohr, ma è pacifico che è ne è lui l'autore.

Rumohr è stato scrittore, storico dell'arte, storico dell'agraria; ricchissimo aveva viaggiato per l'Europa con lunghi soggiorni in Italia (dal 1805 fu in varie riprese e per circa otto anni complessivi a Firenze Siena, Roma, Napoli, Venezia), ove eseguì importanti ricerche di storia dell'arte e acquistò opere d'arte per i musei di Berlino. A Milano studia il sistema di irrigazione.

Il suo grande merito culinario è di aver scritto un libro quasi tecnico e straordinariamente moderno, attento ad una cucina gustosa ma leggera, in cui sa ben utilizzare le esperienze culinarie italiane, francesi e spagnole. Conosce e cita l'opera di Bartolomeo Scappi. La *Gastronomische Akademie Deutschlands* (Accademia gastronomica della Germania) assegna ogni anno, dal 1963, il premio "L'anello di C. F. Rumohr" ad una personalità che si sia distinta nell'arte della cucina o della ristorazione.

Ecco alcune "briciole di saggezza" estratte dal suo libro e che fanno rimpiangere che esso sia rimasto confinato nel mondo tedesco (non è mai stato tradotto e non si trova in nessuna biblioteca italiana!). I numeri indicano la pagina della II Edizione del 1832:

- la cucina francese e, più di essa, quella germanica esagerano nella della mescolanza di sapori.
- le casalinghe seguono libri di ricette che scimmiettano quelle di altri paesi perché è venuta meno la tradizione di usare i propri prodotti (13).
- critica il "Fastfood": nelle scuole non si riesce a dare un vitto decente e gli studenti si salvano con noccioline e dolci (15).
- la cucina deve nutrire. ma deve anche piacere all'occhio. Guai però se si fa prevalere la presentazione sul contenuto (18). Come diceva Carême, la cucina deve essere *mâle et élégante*. Guai se si fa prevalere la decorazione.
- prima regola: conservare i valori nutritivi di un prodotto; evitare di tenerli in acqua a lungo, di slavarli, sbollentarli, solo per migliorare il loro aspetto (19). Bisogna conservare il sapore naturale e non coprirlo con droghe e salse, specie se contrastanti

fra di loro; essere moderati con il calore. Conservare gli aromi naturali e non usarne di contrastanti (20). Apicio rappresenta la più grande deviazione dalla buona cucina indicando come l'uomo può abituarsi ai più strani sapori (garum) che nascondono quelli naturali.

- espone le tecniche di cucina in modo ragionato; ad es. sul come arrostitire (32) esamina se sia meglio bagnare con brodo dall'inizio e preferisce ungere con burro; espone i vantaggi dei vari tipi di fuoco (34); insegna a non ungere le bistecche alla griglia; fa l'elogio dello stufato italiano (35).

- la carne deve restare succosa e d'inverno va frollata anche 15 giorni (36).

- riporta il modo di cuocere l'anguilla sul lago Trasimeno (39) sgrassata invece che arricchita di burro come in Germania; elogia il fegato di maiale italiano allo spiedo, avvolto nella retina con alloro (40).

- sa che l'olio d'oliva è migliore di ogni altro grasso in cucina; consiglia ai tedeschi l'olio di Lucca e Genova e sconsiglia quello calabrese fatto con olive inacidite (43); non per colpa dei calabresi ma per le tasse che non consentivano di raccogliere le olive al momento giusto!

- apprezza il fritto italiano; meglio se con olio d'oliva; consiglia l'impanatura per le verdure, la salvia fritta come contorno; insegna a non condirlo con salse, al massimo con un po' di limone (76).

Dimostra poi di aver ben capito i pregi della cucina italiana:

- si è reso conto della delicatezza che occorre nel cucinare il pesce e dice che ci riescono i pescatori napoletani che ha incontrato sulle coste della Toscana (47).

- avverte i cuochi tedeschi che la pasta va buttata in acqua bollente (59) e ricorda la pasta all'uovo, ottima in brodo con un po' di parmigiano.

- fa l'elogio dello zampone di Modena; apprezza il salame italiano con il grasso a dadini (85) anche se non ama molto il sapore di aglio nel salame bolognese.

- segnala fra i migliori il pane di Firenze (95). Non ama molto la Francia e parlando del pane non perde l'occasione di farci sapere che il pane di Parigi era molto soffice perché i panettieri ci mettevano un pizzico di sterco di piccione polverizzato!

- dà una corretta ricetta del risotto milanese con cervelat (109).

- segnala la polenta all'italiana condita o con carni e lo sformato di fette di polenta con tartufi o con parmigiano (110).

Ampia parte del testo è dedicata alla descrizione dei prodotti vegetali e delle erbe aromatiche, senza troppo tener conto della loro disponibilità negli orti della Germania.

Rumhor è importante per noi perché ci fornisce un quadro realistico e vissuto della cucina italiana dei primi dell'ottocento, vista da un esperto che frequentava famiglie nobili, ma anche locande per viaggiatori; e il quadro è molto soddisfacente: già allora in tutt'Italia si poteva mangiare bene con piatti semplici e saporiti e già si faceva apprezzare per le sue specialità: olio, pesce, salumi, parmigiano, piatti tipici regionali.