

GARUM ROMAE

**la tavola di oggi
assapora l'antichità**

L'Isola d'Oro



Suggerimenti e narrazione:
Carlotta Capacchi e Donatella Zarotti
Rievocazione gastronomica:
Giovanni Rossetti

©Parma, L'Isola d'Oro, 2022

DUE AGGETTIVI E UNA VOCAZIONE

Parma è una città rimarchevole, posta fra le colline degli Appennini e il Po. I suoi pascoli sono così gustosi e dolci che si crede che nessun luogo d'Europa si possa paragonare a questo per gli eccellenti formaggi che produce, onde il nome di Parma è conosciuto dappertutto.

William Thomas, 1549

Cultural-gastronomico: è un binomio che ormai ci è familiare. Itinerari cultural-gastronomici sono proposte che non possono mancare nel pacchetto delle agenzie turistiche; la tradizione cultural-gastronomica è una delle identità più caratterizzanti di un luogo, un popolo, un Paese. E se c'è un Paese che si connota nel mondo per questo tipo di tradizione è l'Italia; e se c'è un territorio all'interno dei confini italiani che è ben riconoscibile per lo stesso motivo, è senz'altro quello di Parma e della sua provincia.

Non v'è dubbio alcuno che determinati luoghi abbiano una determinata vocazione: non per un caso, dunque, si trova a Parma la sede dell'EFSA (European Food Safety Agency - Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e nel 2015 l'UNESCO ci ha riconosciuto il titolo di "Città Creativa" per la gastronomia in Italia; ricordiamo inoltre che dal 2014 ci fregiamo pure del titolo di Città dell'Olio ... Ed eccoci qui, al centro di quello straordinario angolo di mondo che è l'Emilia Romagna nel suo complesso: la regione che in Europa ha il maggior numero di prodotti Dop e Igp.

Osservando sull'atlante il triangolo verde della nostra

pianura lo sguardo scivola lungo il corso del Grande Fiume, come lo chiamava il nostro Giovannino Guareschi, il Po. Duemila anni fa esso fu il riferimento anche di Marco Emilio Lepido quando, assecondandone l'andamento, tracciò la Via che da lui prese il nome. L'intento del console era di collegare in linea retta Ariminum (Rimini) con Placentia (Piacenza) munendo quella regione che, di fatto, rappresenta l'accesso all'Italia peninsulare, parte della quale ospitava ancora le nemiche tribù galliche.



La Via Emilia (da aemiliaonline.it)

E tuttavia, secondo l'uso romano, il *limes*, qui rappresentato dalla grande arteria consolare, era al tempo stesso confine e via di comunicazione: la sua rilevanza nei traffici commerciali dei territori che attraversava fu enorme e favorì l'affluenza verso Roma dei pregiati prodotti alimentari della zona.

Produrre (allevare e coltivare), trasformare e conservare

sono tecniche e saperi che appartengono a questi luoghi da secoli e che, nel corso del XX secolo in particolare, Parma ha reso competitivi nell'industria alimentare anche a livello internazionale.

Da questa città, piccola ma celebre forse come nessuna altra nel campo dell'enogastronomia, parte oggi l'idea di riportare in tavola un prodotto che duemila anni fa, mentre i nostri prosciutti arrivavano a Roma, usciva dalla capitale del mondo allora conosciuto, per diffondersi su tutto il territorio dell'impero: il *garum*.

Ma andiamo con ordine ...



UN'IDEA GENIALE, UNA STORIA CHE DURA DA PIÙ DI SESSANT'ANNI

Il Parmigiano produce gran quantità di cereali di ogni specie, vini, olio, frutta di qualsiasi qualità e soprattutto castagne di cui le popolazioni povere fanno grande uso. In questo territorio ci sono pozzi salati la cui acqua è buona per estrarre il sale. Ma la maggior ricchezza consiste nella seta e nei pascoli che sono molto estesi e di meravigliosa qualità. Questi ultimi offrono la possibilità di nutrire una quantità incredibile di vacche che danno il latte con cui si fa il formaggio così famoso in tutto il mondo e che si commercia per somme considerevoli. Queste popolazioni allevano anche una grande quantità di bestiame e di pollame: nei boschi si trovano selvaggina e animali selvatici.

François Leblanc, 1690

Parma vanta nella sua produzione quattro P d'eccellenza: parmigiano, prosciutto, pomodoro, pasta ... ma sul finire dell'Ottocento se ne aggiunge una quinta: pesce. Nella lunga tradizione locale della trasformazione e della conservazione alimentare entrano infatti l'acciuga e, più in generale, le conserve ittiche nonché quelle vegetali.

Sul volgere del secolo si succedono alle varie cattedre di Agraria della città studiosi e sperimentatori del calibro Camillo Rondani, Carlo Rognoni, Stanislao Solari, Fabio Bocchialini, che danno impulso alla produzione agricola con indirizzo industriale.

Nel 1922 in Parma viene fondata come ente pubblico

la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari: tradizione e ricerca avanzano di pari passo...

La guerra è finita da poco più di dieci anni quando una brillante innovazione traccia una nuova via nella produzione conserviera.

Siamo nell'anno 1958 quando Ferruccio Zarotti, imprenditore parmigiano e partner fondatore de *L'Isola d'Oro*, da autentico visionario qual era, ha l'intuizione che lo porta a migliorare il suo prodotto, le acciughe sott'olio, e contemporaneamente a renderlo più appetibile (nel vero senso della parola!) sul mercato. Come? Rivoluzionandone il confezionamento.

Fino ad allora, l'acciuga era stata venduta solo in latte in banda stagnata, piccole o grandi, che avrebbero conosciuto in seguito un'unica innovazione: l'apertura a strappo.

In collaborazione con le *Vetrerie Bormioli* (altra eccellenza parmigiana), un Ferruccio appena ventenne si dedica alla realizzazione di un prodotto nuovo che possa valorizzare l'acciuga ed il suo lungo e complesso ciclo di lavorazione, svolto completamente a mano, dalla pesca al confezionamento, dalla salagione alla filettatura. Il boom economico, i cambiamenti sociali e l'avvento dei supermercati non chiedono altro! Ecco dunque comparire in bella vista sulle scaffalature dei negozi i primi vasi di alici in vetro.

Le proprietà organolettiche dell'acciuga sono esaltate dalla nuova tecnica di lavorazione, la presentazione in vetro è accattivante: il prodotto prende piede rapidamente prima in Europa, poi in ogni parte del mondo, contribuendo a diffondere la cultura gastronomica italiana in generale e parmigiana in particolare.



*La sede della Stazione Sperimentale
per l'Industria delle Conserve Alimentari*



ANNIBALE LO SAPEVA

Dicono che la natura abbia donato il porco all'uomo per la felicità della sua mensa e a quegli animali non abbia dato anima se non qual sale per conservarne le carni. I Galli sono soliti fare salati ottimi e grandi.

Varrone, *De re rustica* II,4

Lo storico romano Tito Livio, nei suoi libri *Ab Urbe condita* (XXI, 35, 7-8) ci regala l'indimenticabile racconto dell'impresa di Annibale e del suo passaggio delle Alpi (218 a.C.) con esercito ed elefanti al seguito.

Poche righe, ma di grande suggestione sono dedicate al momento in cui il cartaginese incoraggia i suoi uomini, spossati dal timore e dalla fatica:

“Levato il campo all'alba, mentre le schiere procedevano lentamente attraverso i luoghi ricoperti di neve e il malcontento e lo scoraggiamento si leggevano chiaramente nel volto di tutti, Annibale avendo preceduto le insegne, giunto ad un'altura da dove lo sguardo spaziava da ogni parte, ordinò ai soldati di fermarsi e mostrò a loro l'Italia e le pianure intorno al Po ai piedi della catena alpina ...”.

Davanti a questi uomini si spalancava la porta d'accesso all'Italia ma anche uno dei suoi territori più ricchi!

Livio scriveva al tempo di Augusto mentre la Roma repubblicana stava per trasformarsi in quell'impero che rese possibili scambi culturali e commerciali come mai se ne

erano visti; già nei secoli precedenti, però, la pianura intorno al Po era celebre per i suoi prodotti.

Il geografo Strabone ci ricorda:

“La Gallia citeriore è una pianura assai fertile cosparsa di colline molto fruttifere. Il Po la divide quasi in mezzo...Tutta la Gallia al di là del Po abbonda di fiumi e di paludi ... Al di qua del Po, e lungo anche quel fiume vi sono alcune città illustri. Piacenza e Cremona vicinissime fra loro stanno quasi nel mezzo di quella regione: e fra queste e Rimini stanno Parma, Modena e Bologna...Anche molta parte della Gallia al di qua del Po era coperta da paludi, per le quali Annibale passò a stento andando verso la Tirrenia: ma Scauro asciugò quelle pianure raccogliendone le acque in canali navigabili da Piacenza fino a Parma. La parte coltivata produce in abbondanza derrate di ogni specie e i boschi tante ghiande che con i maiali ingrassati là si alimenta Roma”.

(*Geografia* V, 2)

La nostra zona ancora nel I sec. d.C. rimane “gallica” per Marziale (*Epigrammi* V, 13) che continua a sottolinearne la vocazione agricolo-pastorale nel suo celebre verso: “...tondet et innumeros Gallica Parma greges...” , e cioè: “la gallica Parma tosa numerosissime greggi”.

Anche la produzione di filati di altissima qualità, infatti, mantenutasi fino ai tempi moderni, risale al periodo del popolamento celtico; ma soprattutto è praticata fin da allora un'altra attività fondamentale per l'economia del territorio: l'estrazione del sale dalle acque salsoiodiche di

TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA ...

(Gli abitanti di Parma) persone ottime ed onoratissime, fortemente legate all'autorità di questo Ordine ed alla dignità del popolo romano.

Cicerone, *Philippicae* XIV ,8

... facendo confluire nell'Urbe uomini, merci di tutti i tipi, opere d'arte, culti e usanze straniere. Roma è una città come non se ne sono mai viste; in età augustea conta già un milione di abitanti e vi si odono, oltre al latino e al greco, le lingue più disparate.

Seneca ci regala un quadro suggestivo:

“La maggior parte di questa gente è lontana dalla sua patria ... Sono confluiti qui dai loro municipi, dalle loro colonie, da ogni parte del mondo. Alcuni sono stati spinti qui dall'ambizione, altri dal desiderio di un incarico pubblico, altri dalle incombenze diplomatiche, altri dalla ricerca di un luogo adatto alla loro lussuria e ricco di vizi, altri dal desiderio di studiare, altri da quello di assistere agli spettacoli, alcuni ancora sono stati attirati dall'amicizia, altri dalla ricerca di maggiori possibilità per esprimere il proprio talento; qualcuno è venuto per mettere in vendita la propria bellezza, qualcun altro la propria eloquenza”.

(Ad Helviam matrem VI)

Dalle terre straniere arrivano anche prodotti esotici di

cui i Romani sono ghiotti e in età imperiale la cucina romana, attraverso l'importazione di pietanze sempre più ricche e particolari, diviene una continua ricerca gastronomica.



Romani a tavola: affresco da Ercolano

Ricordate Catone il Censore e le sue *leges cibariae*? Nel mirino avevano i banchetti e l'abuso e lo sperpero di cibo. Già dal II sec. a.C., infatti, si cerca di limitare per decreto lo sfarzo, il lusso (*luxus mensae*) e il consumo di alimenti esotici; ma con scarso successo:

“Da tutto il mondo fanno venire per il loro palato

schizzinoso i cibi più prelibati; dal lontanissimo oceano vengono portate vivande che il loro stomaco, rovinato dalle raffinatezze, a mala pena riesce a tollerare. Vomitano per mangiare, mangiano per vomitare e non si degnano nemmeno di digerire quei cibi che fanno cercare per tutto il mondo ... O miserabili quelli il cui palato non è stuzzicato che dai cibi più costosi! Costosi non già per il sapore straordinario o per una qualche particolare dolcezza del gusto, ma per la loro rarità e per la difficoltà di procurarseli”.

(Seneca, *Ad Helviam matrem*)



*Menu da una taberna di Roma:
per cena sono previsti pollo, pesce, prosciutto, pavone.*

Roma importa prodotti da ogni terra conosciuta, ma esporta anche. Sul più efficiente e duraturo sistema stradale dell'antichità marciano le legioni dirette agli angoli più remoti dell'impero ma viaggia anche, appunto, la romanità:

il latino, il diritto, l'ingegneria ... Chiedete a chiunque quali sono le prime immagini che gli vengono alla mente al sentire le parole "impero romano": con novanta probabilità su cento vi sentirete rispondere: anfiteatri, acquedotti, terme. Ma gli studiosi del costume, i curiosi della vita quotidiana, gli assidui lettori dei classici e gli appassionati di gastronomia aggiungeranno senz'altro all'elenco il nome di quella prelibatezza per cui i Romani stravedevano e che, per antonomasia, rappresenta l'Urbe in cucina: il *garum*.



Natura morta da Pompei, I sec. a. C.

IL GARUM: UN INTINGOLO ALLA CONQUISTA DEL MONDO

... *liquor exquisitus* ...

Plinio, *Naturalis historia* XXXI, 93

“Non appena ebbe detto questo, ecco quattro valletti accorrere danzando a suon di musica e togliere il coperchio dell'alzata. Ciò fatto, vediamo lì dentro capponi e pancette, e in mezzo, a fungere da Pegaso, una lepre fornita d'ali.

E notammo ancora agli angoli dell'alzata quattro figure di Marsia, dai cui piccoli otri scorreva del *garum* pepato, con sotto dei pesci che nuotavano in una specie di canale. Tutti applaudiamo a incominciare dai servi e ridendo muoviamo all'assalto di quella roba prelibata”.

(Petronio, *Satyricon* 36)

Non poteva mancare il *garum* nella spettacolare cena offerta dal ricchissimo liberto Trimalcione ai suoi invitati che, coinvolti in un vero e proprio spettacolo, passano da prelibatezza a prelibatezza, da stupore a stupore.

Il *garum* era il condimento per eccellenza dell'antica Roma: utilizzato per insaporire tantissimi piatti, era conservato in piccole anfore e commercializzato su larga scala in tutto l'impero. Una sorta di maionese *d'antan*, per così dire...

I più benestanti avevano accesso al tipo chiamato *flos floris*, quello di qualità superiore, ma ne esistevano anche qualità più economiche, alla portata della gente comune.

Incredibile ma vero, non ne conosciamo esattamente né l'etimologia del nome né la ricetta precisa: e questo la dice lunga sul quanto doveva essere comune e conosciuto.

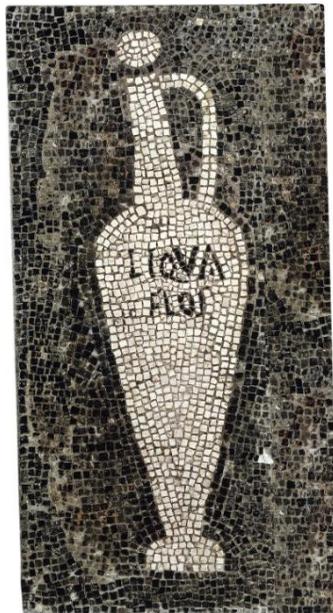
Si tratta, detto in breve, di un condimento ottenuto facendo fermentare al sole interiora di pesce (sgombri, triglie, acciughe), mescolate a sale marino e ad erbe aromatiche, e quindi filtrate per ottenerne una salsa semiliquida (*liquamen*).

Dal momento che salse simili erano già in uso presso i Greci, si ipotizza che il nome derivi dal termine greco *garon* (γάρον), che indicava il pesce di cui originariamente si utilizzavano gli intestini.

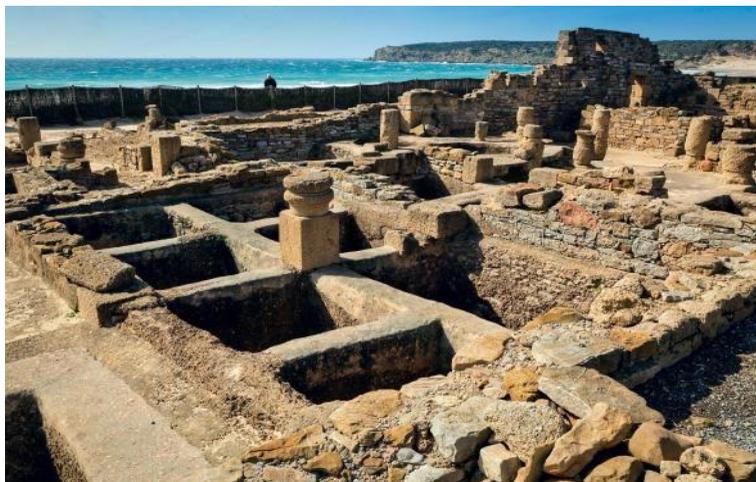
Le numerose testimonianze dell'epoca oscillano tra l'apprezzamento incondizionato e la repulsione: ci viene da pensare che la qualità degli ingredienti e la correttezza della lavorazione dovessero avere notevole parte nell'esito del procedimento di preparazione!

Dunque una sorta di pasta di acciughe? o piuttosto una colatura di alici? Probabilmente questo è quanto di più simile all'antico *garum* si possa trovare sulla nostra tavola. Fino ad oggi, quantomeno...!

Marco Gavio Apicio (I sec. a.C. - I sec. d. C.), rinomato *chef* della Roma imperiale, nel suo *De re coquinaria* raccoglie una serie di ricette di cucina romana: condisce con il *garum* almeno 20 piatti, non ritenendo necessario dare più che un generico accenno alla preparazione.



*Mosaico raffigurante
anfora per la conservazione
del liquamen*



*Dolia dello stabilimento di produzione del garum
a Baelo Claudia, presso Cadice in Spagna*

Quinto Gargilio Marziale, autore di un trattato sull'agricoltura del III sec. d.C., ci dà qualche dettaglio in più:

“Si usino pesci grassi come sardine e sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di 1/3, interiora di pesci vari. Bisogna avere a disposizione una vasca ben impeciata, della capacità di una trentina di litri. Sul fondo della stessa vasca fare un alto strato di erbe aromatiche disseccate e dal sapore forte come aneto, coriandolo, finocchio, sedano, menta, pepe, zafferano, origano. Su questo fondo disporre le interiora e i pesci piccoli interi, mentre quelli più grossi vanno tagliati a pezzetti. Sopra si stende uno strato di sale alto due dita. Ripetere gli strati fino all'orlo del recipiente. Lasciare riposare al sole per sette giorni. Per altri venti giorni mescolare sovente. Alla fine si ottiene un liquido piuttosto denso che è appunto il

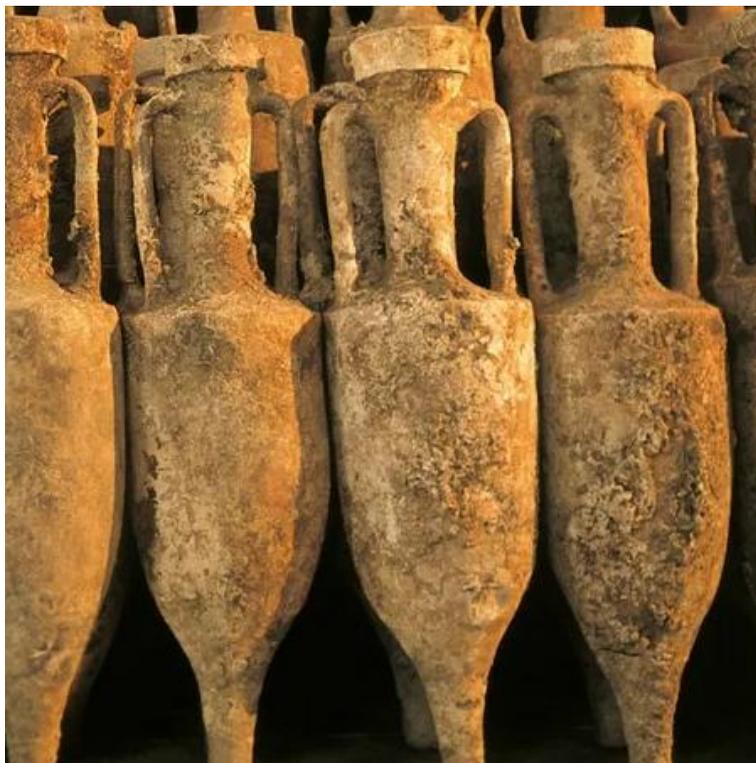
garum. Esso si conserverà a lungo”.

Plinio il Vecchio, fantastica miniera di notizie e curiosità, ci ragguaglia sul fatto che il *garum sociorum* (fatto con gli sgombri e proveniente dalla Spagna, da lui considerato il migliore) era anche un buon digestivo, possedeva qualità disinfettanti e antinfiammatorie e veniva quindi utilizzato a scopo medicinale contro ustioni, morsi, ulcere, scabbia e dissenteria (*Naturalis Historia* XXXI, 93).

La stoica moderazione di Seneca, ancora una volta, porta invece il filosofo a indicare nello smodato utilizzo del *garum* “poltiglia di pesci marci” che “brucia le viscere”, uno dei segni del decadimento dei costumi romani, manifesto anche nelle abitudini alimentari. E Apicio col suo ricettario? Per il buon Seneca “fu maestro di scienza culinaria e col suo insegnamento corruppe tutta un’epoca!”.

(*Ad Helviam matrem*).

E tuttavia, con buona pace di Seneca, il *garum*, prodotto con gli sgombri provenienti dall’Atlantico e pescati presso Gibilterra, preparato nelle grandi vasche (*dolia*) di Tunisia come di Spagna o di Pompei, commercializzato dai mercanti fenici, presente su tutte le tavole, il *garum*, dicevamo, rimane uno degli elementi che, a livello di costume, caratterizza quella che fu l’unità culturale del Mediterraneo antico.



Anfore per la conservazione del garum



ON THE ROAD AGAIN

...abbiamo proseguito per Parma per altre tre poste e siamo arrivati a sera, verso le 6, in questo albergo della Posta. Il viaggio è molto piacevole, facile, attraverso un territorio pianeggiante e asciutto, il che ci ha giovato parecchio.

Johann Balthasar Klaute, 1700

Nell'inverno del 415 d.c., il senatore Rutilio Namaziano è costretto a lasciare Roma per tornare nella Gallia Narbonense a verificare lo stato dei suoi possedimenti devastati dalle incursioni visigote che non avevano risparmiato neanche Roma, messa al sacco nel 410 d.C.

Non è più l'impero sulle cui strade perfette, con stazioni di posta e cambio cavalli, Tiberio, partito da Ticino, poté valicare le Alpi e il Reno e raggiungere il fratello Druso morente in Germania meridionale compiendo un unico viaggio rapidissimo e senza soste. Namaziano, al contrario lamenta:

“Si sceglie il mare, perché le vie di terra in pianura sono fradice d'acqua e sui monti irte di pietre. Dopo la distruzione a ferro e fuoco della Tuscia e della via Aurelia da parte dei Goti, le strade non domano più i boschi con locande, né i fiumi con ponti, dunque è meglio affidare le vele al mare, sebbene incerto”.

E desolante è lo spettacolo che gli si presenta lungo il

viaggio:

“Non si possono più riconoscere i monumenti dell’epoca trascorsa: il tempo vorace ha consunto immensi spalti. Restano solo tracce e, fra crolli e rovine di muri, giacciono tetti sepolti ... ecco che possono morire anche le città.”

(De redivo suo)



*Dalle celebri serie delle rovine di Piranesi:
il mausoleo di Cecilia Metella*

Che differenza con la descrizione della capitale brulicante di vita data da Seneca trecentocinquant’anni prima! Non semplice decadimento ma rovina, vera e propria morte! Questa è l’impressione riportata anche da Ambrogio, vescovo di Milano e contemporaneo di Nazario, quando, viaggiando attraverso l’Emilia ricorda:

“... venendo da Bologna lasciavi alle spalle Claterna, la stessa Bologna, Modena, Reggio, a destra c’era Brescello, di fronte ti si faceva incontro Piacenza, ancora eccheggianti dal suo stesso nome un’antica nobiltà; a sinistra, preso da compassione per le terre incolte dell’Appennino, ti venivano alla mente paesi di comunità un tempo floridissime e li ricordavi con animo dolente. E così tanti cadaveri di città semidistrutte (*semirutarum urbium cadavera*) e le rovine dei territori si offrono alla tua vista nello stesso tempo”.

Contrazione dello spazio urbano, crollo demografico, spopolamento delle campagne e abbandono dei territori agricoli ...

Anche Parma, nemmeno più nominata da Ambrogio, doveva essere allora uno di quei “cadaveri”. Ancora una volta, però, la sua straordinaria posizione strategica ne fa uno snodo imprescindibile, cuore di un vero e proprio crocevia. Ci troviamo intorno all’anno 570 d.C. e la città è al centro del “cancello” di accesso all’Italia peninsulare la cui direttrice corre lungo il Po. Qui una volta si attestarono i Romani in pianura lungo la Via Emilia con l’intento di bloccare i movimenti delle tribù celtiche; ora, occupando le convalli del Po e i territori in altura, vi si attestano prima i Goti contro i Bizantini e poi i Bizantini contro i Longobardi.

Il Po stesso incentiva il commercio fluviale in tempo di pace permettendo di trasportare prodotti tra i mercati bizantini dell’Adriatico e gli insediamenti longobardi della pianura grazie ad una rete efficiente di porti e imbarcazioni. Il porto parmigiano era situato alla confluenza del torrente

Parma con il Po, quindi vicino a Colorno. Scalo di merci e luogo di pedaggio, certo, ma anche postazione strategica che permetteva di controllare la zona tra il fiume ed il corso navigabile del torrente Parma; motivo per cui la sua importanza durò anche in secoli successivi



Luccisione del porco, dal protiro del Duomo di Parma

Contemporaneamente Parma occupa una posizione fondamentale su una seconda direttrice, quella nord-sud: qui convergono quegli itinerari che, sotto il nome di Via Francigena o Strada Romea, congiungono l'Italia settentrionale e l'Europa continentale con l'Italia peninsulare, Roma e il mondo mediterraneo.

Il tracciato di questa via comincia a delinearsi al tempo delle guerre fra Bizantini e Longobardi i quali detengono il controllo del valico appenninico che conduceva alla Toscana e, poi, lungo il tracciato della Via Cassia, consentiva di raggiungere Roma: la cosiddetta Via di Monte Bardone. I Franchi, avuta la meglio sui Longobardi, ne fanno il principale asse di collegamento tra il continente e il mare rendendola via militare, di commercio e, infine, di pellegrinaggio.

Ed ecco che, nuovamente, ritroviamo Parma come tappa obbligata sulla via che, attraverso il fenomeno del pellegrinaggio medievale, diviene fondamentale nella creazione dell'unità culturale dell'Europa medievale. Qui è la biforcazione giunti alla quale i viandanti sceglievano se

proseguire il viaggio lungo la Strada Romea verso l'Urbe o prendere il cammino verso i luoghi di imbarco per la Terrasanta e Gerusalemme.

Ricca di xenodochi (ospizi per forestieri), la città è estremamente ospitale nei confronti dei pellegrini: luoghi per le *mutationes* (cambio di cavalli), *mansiones* (ricoveri per trascorrere la notte) e *stationes* (località attrezzate per brevi soste) ne costellano il territorio.



Pellegrini dal Duomo di Fidenza (Parma), sec. XII

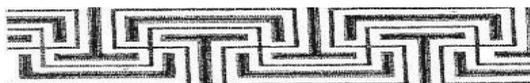
Lungo il tracciato della Francigena nascono paesi, pievi e abbazie; inizia il recupero di terre già fertili ma divenute paludose e incolte dopo le devastazioni del IV secolo.

La creazione dei monasteri, che già aveva consentito ai Longobardi una penetrazione più profonda nel territorio, permette il controllo di valichi e strade, garantisce la sicurezza dei viandanti e la manutenzione dei percorsi e, infine, incentiva il recupero dei terreni abbandonati.

Ma soprattutto, nei monasteri benedettini e cistercensi riprende la coltivazione dell'ulivo! Introdotta dai Romani,

essa era stata abbandonata dalle popolazioni barbariche, e tuttavia arriva a raggiungere la massima espansione nella pianura padana nel XIV secolo: statuti, editti e ordinanze obbligano gli agricoltori a piantare ulivi; alcuni esemplari di piante plurisecolari presenti nelle nostre zone ne rendono viva testimonianza.

Ripresa economica dunque, ma anche grande ricchezza culturale: fra il XII e il XIV secolo si assiste a nuovi fermenti, movimenti di riforma, fatti ricchi di implicazioni politiche e Parma, fortemente interessata al fenomeno del pellegrinaggio, vi è coinvolta. Il pellegrinaggio, infatti, oltre che atto devozionale, è sempre un incontro col diverso: nascono scambi commerciali e rapporti fra popoli, differenti modi di intendere l'economia si confrontano, differenti saperi e tradizioni si intrecciano.



PAPI, DUCHI E TAVOLE IMBANDITE

Il duca di Parma è molto più ricco del duca di Modena. I loro sudditi vivrebbero con agiatezza in mezzo a un territorio così fertile e ben coltivato, se le tasse e le imposte non fossero tanto eccessive.

Joseph Addison, 1701

Corre l'anno 1545 e papa Paolo III Farnese nomina il figlio Pier Luigi duca di Parma e Piacenza. Parma diviene città internazionale a tutti gli effetti: per le relazioni politiche, il mecenatismo e l'innovativa architettura, ma anche per la cucina che, con la scoperta delle Americhe, si arricchisce di nuovi prodotti presto sperimentati nelle cucine di corte.

L'opulenza farnesiana contribuisce a mantenere una tradizione gastronomica che però accoglie volentieri anche le innovazioni: il nostro Carlo Nascia (1630-1705), palermitano di origine ma fin da giovane al servizio di vari signori parmigiani, è un precursore nell'utilizzo del cioccolato che la corte spagnola all'epoca stava solo sperimentando. Il suo successore, Antonio Maria Dalli, bolognese, ci mostra invece come anche presso i vari Signori fossero ancora in uso elaborazioni culinarie legate ai prodotti locali; in particolare ci lascia nel suo ricettario varie indicazioni su come "*alampredare* tutte le sorte di carni", renderle cioè commestibili e conservarle (il tema è ricorrente!) con un procedimento assai simile alla marinatura.

Data al 1612 il documento redatto dal notaio

camerale Giacomo Muratori alla presenza dell'Anziano dei Lardaroli e Formaggiai di Parma, che attribuisce la denominazione di "Parmigiano" esclusivamente a quel formaggio prodotto in determinate cascine dei dintorni della città; è dunque legato a un prodotto di eccellenza del nostro territorio la più antica testimonianza di denominazione di origine. Dopo il 1731 spetta ai Borbone il ruolo di ambasciatori della cucina parmigiana nelle varie corti europee



*Annibale Carracci,
Venditore di formaggio
Parmigiano, 1646*

e si deve a loro l'esportazione della tecnica di cottura delle verdure a strati detta appunto "parmigiana". E, sì, fu un cuoco napoletano già in servizio a Parma l'ideatore della celebre *Parmigiana di Melanzane!*

Tornando dalle corti ai campi, il ministro francese dei Borbone, Guillaume Du Tillot, impensierito dalla scarsa produttività che in quel periodo l'agricoltura parmense dimostrava, nel 1770 formula una vera e propria inchiesta agraria culminante col tentativo di introdurre nuove culture, come la patata. Gli agricoltori locali, a differenza dei cuochi, opposero sempre una certa resistenza a questo tipo di innovazioni ma tant'è, nel 1648 era stato introdotto il mais e nel 1876 Rognoni darà il via alla coltivazione su vasta scala del pomodoro.

In epoca moderna diverse manifatture sono costrette alla chiusura (per esempio con la crisi degli anni 1870-1880)

ma sul nostro territorio resistono le industrie legate alla tradizione più antica: legate cioè, come quella della pasta, alla trasformazione delle materie agricole; il volgere del secolo vedrà, finalmente, la nascita dell'industria conserviera: alici, giardiniera, capperi, cetrioli, cipolle, funghi ed estratti di pomodori in scatola.



Ferruccio Zarotti con i suoi prodotti alla XIII Mostra Internazionale Conserve e Imballaggi, presso il Parco Ducale di Parma nel 1958



PARMA, LA PETITE CAPITALE

Parma mi piacque per la sua aria animata. E' una città allegra, quasi bella... Le strade per la maggior parte sono belle, lunghe, larghe, dritte; ci sono grandi piazze senza monumenti. Dopo le mie visite curiose sono stata a passeggiare sui rampari della città, passeggiata deliziosa e campestre, abbellita anche da punti di vista ridenti e pittoreschi. Stavamo per partire e me ne dispiacque. Questa piccola capitale mi piace: c'è in essa pressappoco tutto quello che si trova nelle grandi città, e forse più felicità.

Madame La Princesse De Gonzague

Liguri, Etruschi e Celti; stanziamenti romani; invasioni di Goti, Bizantini, Longobardi e Franchi; Corti italiane, francesi, spagnole, austriache ... e in tutto questo una continua mescolanza di elementi culturali, di scambi e di sperimentazioni: dal costume, alla lingua, all'arte, alla gastronomia.

Innovazioni e grandi talenti: dal cantiere gotico dell'Antelami al primo teatro moderno d'Europa, il Farnese; dalla grazia della pittura rinascimentale di Correggio all'eleganza della stampa del tipografo per eccellenza: Giambattista Bodoni; e intanto, sul finire dell'Ottocento, la musica e il bel canto si diffondono, letteralmente, per le vie della città.

Guido Piovene aveva ben compreso lo spirito di questi luoghi:

“Con Parma comincia la vera Emilia sensuale, pittoresca, estremista; ma Parma ha caratteri diversi dalle altre città emiliane. È la più “francese”, la più consapevole del suo gioco. La sensualità, meno grave, vi è più intrisa di avventura e di scherzo; diviene edonismo, assapora sé stessa, si compiace nella cultura. La violenza degli emiliani si mescola con la mollezza ed una certa naturale indolenza. Gli impulsi sono quelli, ma a Parma piace viverli come tradotti in musica. Piace sentire se stessa, con qualche artificio e un po’ di commedia, come il centro di un piccolo regno, la sede di una corte, in modo senza paragone maggiore di tutte le altre città di provincia italiane che furono capitali. Perciò si entra a Parma in un piccolo mondo unico, sanguigno e ironico nel medesimo tempo”.

(Viaggio in Italia, 1957)

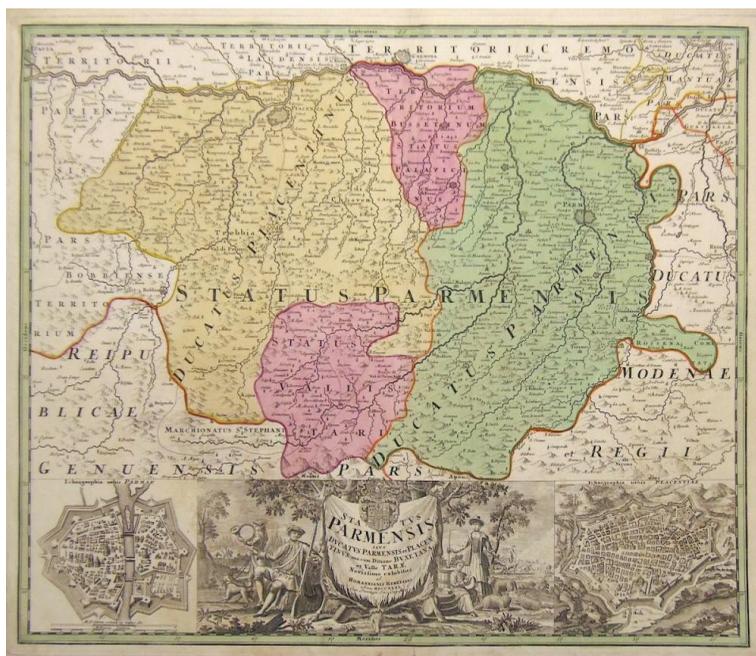
Ed è appunto in questo clima, in questo continuo fermento, che maturano le condizioni di un vivere civile che comprende anche un modo di alimentarsi semplice, gustoso e nutriente: i cibi si trasformano e si conservano con il sale, come avveniva in antico, ma sempre con la raffinatezza che deriva dall’appartenere a un ricco territorio e ad una grande tradizione.

Come ebbe a scrivere il nostro Pier Maria Paoletti:

“I prodotti eccellenti di una fiorente agricoltura, dunque, burro, formaggio, salumi, conserve, paste alimentari, le raffinatezze dei banchetti di corte, filtrate nelle cucine delle famiglie

nobili che ne partecipavano e, quindi, attraverso un lungo processo di semplificazione, nelle case della borghesia, insieme alle più antiche tradizioni popolari e contadine hanno fatto la civiltà gastronomica di Parma”.

(Parma. Appunti per un viaggio culturale e gastronomico, 1977)



Eredi Homann, Status Parmensis, 1731. Forse la più bella carta del Ducato di Parma e Piacenza. Al centro del ricco cartiglio sono evidenziate le specificità del territorio: le famose riserve ducali di caccia, l'allevamento del bestiame e la lavorazione del latte.

UN TESTIMONIAL D'ECCEZIONE

“...Buono / Eccellente / Par che dica mangiami...”

Francesco Maria Piave *La forza del destino*,
atto II, scena I

Un programma RAI del 2010, a seguito di un complesso sondaggio, stabilì che per il pubblico Leonardo Da Vinci è fuori di dubbio il più grande italiano di tutti i tempi. Subito alle sue spalle, però, e scusate se è poco dopo cotanto vincitore, sta il Cigno di Busseto.

- Ecco! – direte voi – I parmigiani devono mettere Giuseppe Verdi dappertutto!

Sì, ammettiamolo, è una cosa che facciamo volentieri; ma questa volta non si tratta solo di ricevere qualche “mi piace” in più...! Verdi, nato in una famiglia di osti, è cresciuto e si è formato presso l’osteria di Roncole di Busseto. Anche una volta avviata la carriera di musicista, non ha mai dimenticato le sue terre di origine: con i proventi dei suoi successi fu in grado di acquistare vasti terreni fra Po, Arda e Ongina alla cui cura si dedicò personalmente e con scrupolo. Le sue lettere, ricche di dettaglio su ogni aspetto della quotidianità, ci informano anche sulla sua attività agraria: scambi di esperienze con altri proprietari, visite a fiere e mercati, letture di testi divulgativi; fu anche attento a quelle innovazioni cui accennammo e che, sul finire dell’Ottocento, proprio a partire dalla città di Parma andavano trasformando l’agricoltura italiana.

Ecco perché vogliamo ricordare qui che il celeberrimo musicista assunto a simbolo dei moti risorgimentali (Viva Verdi), ma anche nipote e figlio di osti nonché proprietario agrario e attento produttore-consumatore, godeva pure di una notevole reputazione come buongustaio. È questo il Verdi che, lontano da casa, aveva nostalgia di polenta e gnocchi ma non disdegnava il “magnifico” panettone inviatogli da Giulio Ricordi per Natale da Milano e il pesce fatto venire direttamente dal mare; il Verdi che ebbe spesso grattacapi con la scelta dei cuochi, che ahinoi!, “si dicevano grandi manipolatori ecc. e non erano che cattivi bruciapentole”.

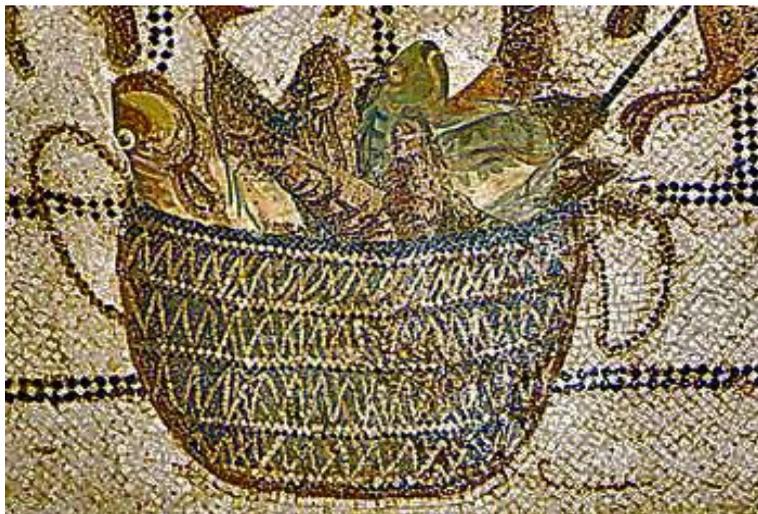
Non è un caso la presenza di ricette dalle denominazioni verdiane nel famoso *Le guide culinaire*: sono il sentito omaggio al maestro del melodramma da parte del leggendario cuoco Auguste Escoffier, maestro della cucina di Parigi.

Nato dunque nell'Italia franco-austriaca ma rappresentante di quella risorgimentale, legato ai campi della sua terra d'origine e però abituato a frequentare Parigi e Milano, Giuseppe Verdi incarna al meglio questo rapporto del tutto speciale fra ricercatezza e tradizione, raffinatezza e genuinità, sperimentazione e cura del dettaglio che



Giuseppe Verdi lascia gli abiti di musicista e indossa il grembiule da cuoco nella caricatura di Melchiorre Delfico

traspaiono nella cultura di Parma in tutti i suoi aspetti, gastronomia compresa.



Mosaico raffigurante una cesto di pescato



RIANNODIAMO I FILI

O Roma, nessuno, finché vive, potrà dimenticarti... Hai riunito popoli diversi in una sola patria, la tua conquista ha giovato a chi viveva senza leggi. Offrendo ai vinti il retaggio della tua civiltà, di tutto il mondo diviso hai fatto un'unica città.

Rutilio Namaziano, *De reditu suo* I, 52, 63-66

Gustare una pietanza tradizionale è un'esperienza per il palato ma, come abbiamo visto, è anche un viaggio, attraverso i sensi, nel tempo e nello spazio.

Ringraziamo perciò l'intraprendenza di un avventuroso "gastronauta" (perché così ci piace definire il ricercatore romano Giovanni Rossetti) che ci ha dato la possibilità di vivere questa riscoperta: la Roma dei Cesari è passata, e passata è la Roma dei papi. Ne resta la grande eredità: la si vede, la si respira e la si vive nelle vie dell'Urbe; da oggi la possiamo anche gustare!

Esplorare questa eredità: Rossetti ha interrogato con pazienza testi e testimonianze; lavoro non facile perché con il temporaneo oscurarsi della memoria, anche culinaria, della grande Roma si era perso il ricordo perfino del suo più celebre simbolo gastronomico: il *garum* ... Da qui l'intuizione che anche il *garum*, come tanta parte del lascito di Roma, avrebbe potuto essere ancora splendidamente attuale; da qui l'accurata indagine per riuscire ad identificare le corrette erbe aromatiche e spezie citate dalle fonti, seguita dalle ripetute sperimentazioni per arrivare ad un prodotto "filologicamente corretto" ma dal sapore consono al gusto

moderno.

L'incontro con Donatella Zarotti, responsabile per lo sviluppo e l'innovazione dell'azienda di conserve ittiche *L'Isola d'Oro* è stata l'occasione per far sì che, ancora una volta, così come era accaduto con Ferruccio Zarotti nel 1958, una geniale intuizione potesse divenire realtà. Tradizioni, saperi e ricerca nuovamente si intrecciano e... la storia è servita!



Confezione del Garum

INDICE

Due aggettivi e una vocazione	1
Un'idea geniale, una storia che dura da più di sessant'anni	4
Annibale lo sapeva	7
Tutte le strade portano a Roma ...	10
Il <i>garum</i> : un intingolo alla conquista del mondo	14
<i>On the road again</i>	19
Papi, duchi e tavole imbandite	25
Parma, <i>la petite capitale</i>	28
Un <i>testimonial</i> d'eccezione	31
Riannodiamo i fili	34



*Stampato in Parma
presso Eliografia Relux
Aprile 2022*

