

MENÙ

AI QUATTROGORI

FORTI E LIBERI. MITO E CIBO NELLA SOCIETÀ ETRUSCA

di Alberto Ciampi



2011

QUESTO MARMO EFFIGIATO PRESSO LE RUPI
FERRIGNE DI CAPOLIVERI DICA AI FUTURI
CHE NON FURONO VANI L'APOSTOLATO IL
SACRIFICIO LA FEDE DEL DOLCE POETA
PIETRO GORI
57 GENNAIO 1921

CENTRO STUDI STORICI DELLA VAL DI PESA

BORGO SARCHIANI 105 – 50026 SAN CASCIANO VAL DI PESA (FIRENZE) TEL. SEGR. FAX. 055-828330 - mail to: alanark-@tiscali.it

La Libertaria ed i Quattro Gori

Testi di Alberto Ciampi - Foto di A.Ciampi e S.Mori - estate 2010

Pietro
Gori
1911
2011

Elba, Livorno, il mare, il cibo, l'anarchia. A Portoferraio e nell'isola, le parole del Cavaliere dell'Ideale continuano ad essere nell'aria che si respira. Chiunque vi giunge incrocia il mito e lo vive.

In un libro di fumetti, e chi fa cucina di mare sa bene cos'è un fumetto, - una meravigliosa base per zuppe o per guazzetti di crostacei-, si parla poco, ovvero si scrive poco, semmai si guarda e si colgono emozioni. Quindi alcune righe soltanto per invitare ad un viaggio nella memoria, vivissima e piena di sapori, nell'isola-miniera, dove Gori è presenza attualissima e dove il Ristorante della Libertaria, dietro il porto ferriero, è approdo sicuro.



Dal teatro, malamente restaurato, ci spostiamo a Capoliveri dove, sopra un ristorante, la splendida lapide del 1921, ricollocata nel Secondo dopoguerra.



Assieme alle vie intitolate a Gori, l'Elba conserva quattro lapidi superstiti. Il percorso prende avvio da un frammento (l'originale era stato collocato il 1° maggio 1920) ricollocato all'interno del Teatro Garibaldi a Rio nell'Elba nel 2004.



Prosegue il viaggio. A S. Ilario ci sarà sicuramente qualche altra traccia! Trovo la strada, e una signora mi dice. "Vai più in giù se vuoi la targa, questa è la via"

Vai alla 3^a e 4^a di copertina

Alberto Ciampi

FORTI E LIBERI. MITO E CIBO NELLA SOCIETÀ ETRUSCA

Avvertenza: non è tutto oro ciò che riluce! Ma parlando di utopia, ci lasciamo andare a qualche libertà in più del consueto. Insomma tutta la parte gioiosa, ludica, libera, creativa del popolo etrusco a cui accenneremo non deve sottacere l'esistenza di re, di gerarchie, di ruoli sociali di differente peso e importanza.

Ciò detto, in quel tempo, fra i "luoghi" possibili avremmo scelto quello.

ETRUSCHI E CHIANTINE, IMMIGRATI BEN INSERITI NELLA TOSCANA ODIERNA.

"Loro si che erano colte e audaci(...) Le etrusche danno lezione. E riscattano col loro glorioso passato di liberi costumi e par condicio le pronipoti del terzo millennio messe all'indice dal Financial Times che etichetta l'Italia "paese di donne nude".¹

Con linguaggio tipicamente giornalistico, e quindi leggermente superficiale, si ragiona attorno ad un assunto, ad un fatto, ad una condizione; profonde, che nell'evoluzione degli studi sul popolo etrusco, emergono sempre di più. Le donne dell'Etruria, si notavano per eleganza, sicurezza di sé, cultura ed intraprendenza.

E la loro libertà di vivere non accanto ma insieme, in ogni contesto sociale, all'uomo, magari nude o poco vestite, era segno di libertà di pensiero, libertà di azione, naturalezza di comportamento, senza infingimenti né sussiegosi atteggiamenti di compiacenza verso il maschio padrone marito o meno.

Insomma nell'Etruria, nella Tuscia, ed in gran parte dell'area significativamente segnata dalla presenza etrusca, nelle lucumonie interne o esterne (di mare), al di qua ed al di là dell'Italia, da Roselle, a Luni, a Ravenna, da Fiesole, a Volterra, a Bologna, siamo in presenza di un'area geografica e antropologica da studiare ed analizzare, dalla quale emerge sempre qualche nuovo elemento che

¹ «La Repubblica», Firenze, 21 lug. 2007, p. V. Riprende l'articolo di Paolo Guglierini, direttore del Museo di Cortona, pubblicato nel numero di Luglio 2007 di «Archeologia Viva», Giunti Ed., Firenze.

conferma ed amplia la consapevolezza della grande civiltà del popolo etrusco, non solo in tema di migrazione e perfetta integrazione, ma ci conferma che chi giunge non depreda, ma porta conoscenza, cultura, saperi.

Semmai è da chiarire se gli etruschi moderni hanno mantenuto o meno il patrimonio di libertà sociali e creative dei loro antenati di quasi tremila anni fa. Certamente ne hanno conservati i caratteri genetici.

*“Ogni cultura, ogni tradizione, ogni identità, è un prodotto della storia, dinamico e instabile”*² scrive Massimo Montanari, ed il modello di riferimento in area etrusca, resta in gran parte fondato sull’agricoltura e la pesca come tutta la cultura greco-romana, a differenza dei popoli germanici dove il bosco mantiene la propria centralità.

Ma torniamo alla genetica. Recentemente Roberto Piazza, dell’Università di Torino³, ha dato conto in un convegno a Nizza, di studi effettuati fra Volterra, il Casentino ed il Vescovado di Murlo, rispettivamente nelle province di Pisa, Arezzo e Siena, di una indagine sul DNA di abitanti di questi luoghi che avevano mantenuto carattere di continuità con l’area, nel nome e permanenza, escludendo le persone e nuclei che più probabilmente erano frutto di recente migrazione.

Da tale studio, e dalle similitudini fra popolazioni, emerge che fra Turchia (Lidia) e Grecia, in particolare dall’isola di Lemnos, partirono popoli che giunsero in Etruria. Analisi simile era già stata svolta nel 2004 da Guido Barbujani nell’Università di Ferrara con analogo risultato.

Non solo persone, ma anche gli animali vengono studiati. Con identici criteri di indagine genetica, l’Università Cattolica di Piacenza, ha analizzato quattro razze di bovini toscani.

Il primo risultato è che i caratteri delle medesime sono completamente diversi dagli altri esemplari italiani.

Le razze bovine toscane, e qui la sorpresa, ma non tanto, “mostrano affinità con le mucche balcaniche, anatoliche e mediorientali”⁴.

² Vd., Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2005, *passim*.

³ Elena Dusi, ‘In Turchia le origini degli Etruschi’, in «La Repubblica», 17 giu. 2007, p. 16. L’analisi ha interessato un’area fra i fiumi Arno e Tevere ed il codice genetico è stato confrontato con oltre mille persone del Nord Italia, dei Balcani del sud, della Sicilia e Sardegna, di Lemnos e dell’Anatolia.

⁴ Idem.

Etruschi e chianine quindi, come immigrati molto ben inseriti nel territorio toscano fino a rappresentarlo e connotarlo sopra ogni altro elemento.

COME MANGIAVANO I GRECI, QUINDI GLI ETRUSCHI? COME NOI OGGI!

Ippocrate considerava ogni alimento come possibile fonte di malattia, riconosceva cioè la potenziale pericolosità derivante dall'ingestione di sostanze. Con certezza (?!), ad esempio, risultano dannosi per le vie biliari i formaggi invecchiati o la carne troppo salata, per contro le verdure sono rinfrescanti, il vino rosso è astringente e via di seguito.

Con la stessa intenzione "salutista", Galeno consigliava vegetali, pesce, ed olio come condimento⁵.

Alla base dell'alimentazione etrusca, il pane fa la parte del gigante. Ateneo, ne descrive di prodotti allo zafferano, al finocchio, al rosmarino, all'oliva, all'anice, ai capperi, alla cipolla, ecc.

Pane e pesce (come per il vino a Cana - maldestramente riprodotti) quindi, sono per la cultura ellenistica e dell'area di provenienza degli Etruschi, gli alimenti principali, che, sommati al vino, seppure annacquato, costituivano la base della loro dieta.

A questi elementi di base si aggiungevano mele, pere, uva, melagrani, datteri e frutta secca, che fornivano sali e zuccheri, e sostanze minerali che supplivano abbondantemente alla carenza della carne, destinata per potere d'acquisto, ai più ricchi. Se si esclude l'idromele (acqua e miele), allora largamente usato, praticamente siamo in presenza della base della cosiddetta dieta mediterranea.

Oltre ciò, fra architettura e cucina, magari con accenni di carne a mediare fra pane e pesci, incontriamo interessanti esempi un po' in tutta la Tuscia. Di cosa?

A Tuscania, ad esempio, nel sito etrusco ancora in gran parte da indagare, si viene affascinati nel vedere o intravedere, fra rovi e rovine all'interno di scavi nel tufo, meravigliosi grigliati intagliati da sapienti mani.

Griglie modulari molto moderne come quelle ampiamente praticate dagli anni Quaranta in poi, del Novecento in architettura e urbanistica, ma anche nell'arredamento.

⁵ Cfr., Ivana Venezia, *Come mangiavano i Greci*, <http://www.arkeomania.com/alimentazionegreci.html>

Altro non sono che Colombari. Immense scatole che, anche successivamente, sono servite da nido e allevamento di piccioni, così amati ancora oggi dai toscani.

Insomma, non c'è poi tanta differenza fra il Villanoviano Orientaleggiante ormai sconfinato nella rinascenza Etrusca fra VIII e VII sec. a.C. e l'alimentazione delle campagne toscane, umbre, laziali, liguri e romagnole di oggi.

In questi territori, per mezzo millennio, gli Etruschi disegnarono città e campagna, crearono oggetti, vestiario, arredi, costituirono modi di pensare e agire, si cibavano e si amarono, più liberi che in precedenza, spesso più liberi che in futuro.

Di quella grande ricchezza che traspare dalla civiltà etrusca, di quella maniera di agire e vivere che ancora oggi mantiene segni tangibili nella società che ne ha ereditato ambiente e costumi; se ne sono cercate le ragioni.

Con molta probabilità, queste si celano ancora in problemi legati al cibo, ovvero, anche in questo caso, come in gran parte dei fenomeni migratori, alla base dello spostamento, e quindi dell'insediamento: c'è la carenza alimentare.

LA FAME E LA FAMA

Già Erodoto scrive che gli etruschi giungono dall'Asia Minore, dalla Lidia (Turchia) da dove iniziano a muoversi a seguito di grandi carestie iniziate attorno al XII sec. a.C.

Il popolo è costretto a dividersi, a separarsi. Parte del quale è destinato a migrare alla ricerca di terre e di condizioni di vita dignitose⁶, ne più ne meno di quello che continuerà a succedere in seguito ed al quale menti "geniali" vorrebbero oggi porre argine.

Agli Etruschi, fin quando la violenza imperiale romana non ne decreterà la fine, sconfiggendoli, i territori incontrati e abitati, non opposero resistenza, ne osteggiarono il percorso.

Anzi, molto verosimilmente, in numerosi casi si integrarono perfettamente con le popolazioni che trovarono nei siti, diventando un unico popolo.

⁶ Cfr., <http://ospitiweb.indire.it/rmee0002/StoriaAnita4/StoriaEtruschi.htm>

E' anche vero che incontrarono aree non ancora abitate, ma in molte, come gran parte della Toscana etrusca, da Fucecchio alle colline fra Casellina e le Torri in Valdipesa, oppure nell'area del lago di Bolsena, sono documentati insediamenti fino da 35.000 anni.

Ancora Erodoto⁷ scrive che fra i tentativi di elusione del pensiero della fame, ovvero nel tentativo di contenerne gli effetti, *“Un giorno sì e uno no giocavano per tutta la giornata, per ingannare la tentazione di mangiare; il giorno dopo tralasciavano i giochi e mangiavano. Con tale espediente vissero diciotto anni”*. Chissà se quella che per molto tempo è stata definita “oppio dei popoli”, oppure la “Domenica sportiva” avevano/hanno la stessa funzione?

Non lo sappiamo, ma con certezza conosciamo che fu per fame, che i Rasi, da cui provengono i toponimi Rasena, Ravenna, Roselle, Grassina, Grassera ecc., - meno noti dei Lucumoni, ma il concetto è il medesimo - , precedettero o guidarono i gruppi, e che successivamente all'insediamento crearono quella rete di province e di città, interne o esterne, riferimento territoriale per i centri minori.

IL CIBO E L'ALIMENTAZIONE

Appare a questo punto necessario capire meglio nel dettaglio l'alimentazione etrusca⁸, una volta che sono state nuovamente recuperate le condizioni di normalità nei nuovi luoghi di arrivo.

Innanzitutto c'è da notare lo sviluppo di una abitudine ancora oggi assai diffusa: il cibo da strada. Fra i tanti alimenti pronti all'uso la Torta al Testa, tipica dell'Umbria o la Tigella o Crescentina nell'area modenese, assieme al vasto uso del maiale cotto (la porchetta).

Ma anche le qualità che derivano direttamente o indirettamente dal prodotto, ancora oggi di larga conoscenza, trovano nella cultura etrusca una sua codifica.

Il Crescione per l'olfatto, il Rafano urticante, la Nespola virtuosa, la Camomilla rilassante il Tarassaco per ogni male, la carota toccasana, l'Anice digestiva, ecc.

⁷ Cfr., *Le Storie*, sta in, *Storici Greci*, Sansoni, Firenze 1990.

⁸ Ci siamo avvalsi fra l'altro del sito <http://www.tacuinistorici.it/newsbrowser.php>

Ovviamente c'è chi, fra le poche certezze e tanti indizi, si arrampica nella costruzione di un piatto etrusco.

Fra le innumerevoli proposte e idee, spesso eccessivamente fantasiose, un piatto nel quale un toscano si può riconoscere: *Cinghiale sudato*⁹ cioè in umido.

Per 4 persone: 1 kg. di coscia di cinghiale, 6 fette di lardo, sale e pepe

Come nelle migliori tradizioni, per fare l'umido o il brasato di questo coscio lardellato, non può mancare la lunga marinatura che attinge ai profumi ed alle componenti più classiche, quasi senza tempo: 1 lt. di vino rosso, 1 carota, 2 cipolle, un gambo di sedano, 3-4 foglie di salvia, qualche foglia di prezzemolo, 3-4 bacche di ginepro, 2 foglie di alloro, 2 rametti di maggiorana, 2 spicchi d'aglio, 2 chiodi di garofano ed 1 frammento di cannella.

A parte garofano e cannella, un umido che si rispetti ha oggi pressoché gli stessi ingredienti per la marinatura, che finirà regolarmente nel sugo della carne (selvaggina in genere o carni rosse importanti).

UNA DIVINITÀ ALCOLICA: VERDUMNO

In un bel volume del 2005¹⁰, Tachis, già noto a chi ha seguito il primo convegno sulla Cucina del Popolo, grazie alla descrizione del vino ATEO per il mio Menù anticlericale, ricorda che *il primo vigneto impiantato dagli Etruschi è stato in Maremma, nella zona della Parrina.*

Territorio fortemente antropizzato dagli etruschi, la Parrina è oggi e da molto tempo, una grande azienda dove, fra mito e realtà, produce un formaggio, il Guttus, dichiarato etrusco.

Grande erborinato, diversissimo da tutti gli altri conosciuti, pare discendere, come il vino di cui l'azienda si fregia definire "etrusco", direttamente da quel periodo.

Vino e cibo che hanno tratti di continuità, almeno ideali, con una storia di quasi tremila anni.

⁹ <http://www.cooker.net/doc>

¹⁰ Bruno Donati, *Giacomo Tachis enologo corsaro*, Terra Ferma, Vicenza 2005, p.33. Tratteggia un decennio di attività del grande enologo, in Sicilia negli anni Novanta del Novecento. Sono riprodotte numerose lezioni che Tachis ha tenuto nell'isola.

Molto più a nord della Parrina, la microscopica azienda agricola “Le Due Terre” nei Colli Orientali del Friuli, già numerosi anni fa, dedicò a Verdumno, questo amico della campagna, uno splendido rosato. Vertumno (corrotto in Verdumno), pagano protettore della vigna, serviva a Flavio e Silvana Basilicato, per tenere buona la natura, visto l’impegno economico che i due giovani avevano messo nei due ettari di fertile terreno. L’idea di creare lì, una azienda che producesse grandissimi vini, era una impresa mitologica, quanto gigantesca, una utopia. Senza soldi né terra, iniziarono questo percorso che nel tempo gli è valso numerosi riconoscimenti, inclusa l’amicizia con Gino Veronelli.

Vertumno è il nome latino del tempio etrusco di Voltumna (nella zona del lago di Bolsena) dove la federazione di lucumonie della Tuscia si riuniva. Le città erano dodici quanto i mesi dell’anno:

Cere (Cerveteri), Tarquinia, Vulci, Vetulonia (mare)

Volsinii (Bolsena), Chiusi, Perugia, Vejo (interne)

Cortona, Arezzo, Fiesole, Volterra, sempre interne, ma a nord, verso altre costellazioni di città, in una sorta di rete delle reti, di federazione delle federazioni.

Altra dodecapoli più vicina a dove ci troviamo si ha con centro Felsina (oggi Bologna), lucumonia interna che giungeva fino a Ravenna (mare).

Quindi cibi e vini che pretendono e spesso mantengono legami fortissimi col tempo dell’utopia, col tempo della realtà e del mito etruschi.

PER CHIUDERE: I COSTUMI

Ovvero anche l’assenza degli stessi.

Si è accennato alla libertà di movimento che la donna etrusca ha, rispetto alle coeve. Livio nella descrizione di un baccanale, dopo aver detto che era stata consumata una grande quantità di vino, conferma che questo nutriente alimentava fantasie e metteva in movimento *“così che i maschi si mescolavano con le femmine, la giovinezza con l’età avanzata ed ognuno aveva a portata di mano il piacere per cui aveva più inclinazione”*¹¹.

¹¹ Cfr., Tito Livio, *Storia di Roma dalla fondazione*, ed. BUR, Milano, *passim*.

Si noti “ognuno”, a conferma che ciò valeva per entrambi i sessi, ribadendo altresì che “*Non considerare nulla immorale*” era cosa suprema.

Oltre a mirabili oggetti di uso culinario: alla rappresentazione di questi costumi liberi e comunione di piaceri senza gerarchie sessiste, è stato possibile assistere - tratti dalla collezione Bonci Casuccini di Chiusi -, durante la mostra a Santa Maria della Scala di Siena fra 21 aprile e 4 novembre del 2007¹².

Insomma cibo-vino e sesso, libero e gioioso e quindi pericoloso se è vero che nel 186 a.C. il senato di Roma proibì i bacchanali per il timore che tali riunioni diventassero “*focolaio di attività eversive*”¹³.

Ma ormai, con Roma fondata e due re etruschi, il tempo del mito e dell’utopia è superato, e per quanto riguarda gli etruschi, sconfitto.

Finito di stampare a San Casciano Val di Pesa (FI)
dalla GRAFICHE BORRI SAS, il 31 dic. 2011
per conto del CENTRO STUDI STORICI DELLA VAL DI PESA
Borgo Sarchiani 105, 50026 S.Casciano, alanark-@tiscali.it
tel. 055-828330, CCP 21709506

in occasione del centenario della morte di Pietro Gori.

No © - Prezzo indicativo euro 4

¹² A Fiesole, col tema “Alla mensa degli Etruschi” si è sviluppato un interessante percorso sulla cucina ma anche sugli usi e la civiltà di questo popolo, organizzato dal Museo civico archeologico. Segnalazione su «Informatore», bollettino dell’Unicoop di Firenze, n. 718 del 2008.

¹³ Vd., Devon Scott, *Storia della magia nell’Italia antica: Etruschi e Romani*, <http://www.specchiomagico.net/magiaitaliantica.htm>



*Ora ne manca solo una.
Testardamente mi muovo verso
Portoferraio. Mi aggiro dietro
il porto fino a quando sul
laterale di un edificio, ecco la
lapide di Arturo Dazzi del
1913. Bellissima, e assai
noveau.*

*La trovo!
S. Ilario, primi anni
Venti (ricollocata nel
Secondo dopoguerra)*

*Per chi vuole saperne di più sulle lapidi potrà chiedere ad
«A-rivista anarchica», il dossier Con lo sguardo rivolto
all'aurora, curato da Franco Bertolucci, suppl. al n. 355 della
rivista (estate 2010).*



Già all'inizio del Novecento la parola e l'azione di Gori ha raggiunto tutta l'isola, e non pochi sono i nomi legati alla cultura anarchica e anticlericale.

Nomi che non troverai mai sul calendario ma che la gente ama, come il famoso panaio di Poggio, Egualino. Lì, a due passi dalla scultura di Dazzi, a Portoferraio, la figlia di anarchici ha aperto tanto tempo fa, un'Osteria che vi presentiamo.

Facciata del Ristorante "La Libertaria" a Portoferraio.

Menù della Libertaria e interno



occasione per un risotto, naturalmente nero, con un vermentino di Castagneto Carducci, in costante compagnia della memoria di Pietro Gori per brindare all'Anarchia.