DOPPIOZERO

Il sentimento oscuro del barocco

Maurizio Sentieri
3 Maggio 2012

Chi per educazione ha ricevuto il gusto del classico come eredità e metro principale con cui vivere i gesti e le forme artistiche dell'Occidente, non ha vissuto l'incontro con l'arte gotica o quello con le avanguardie di ogni epoca come capaci di destabilizzarne le originarie convinzioni. Più facilmente questo è accaduto nel primo incontro con il barocco.

Fin dal semplice ingresso in una chiesa barocca: l'enfasi dei fregi, delle dorature, il ripetersi delle volute e il trionfo di forme ridondanti come realizzazione dell'idea di bellezza possono essere stati uno shock visivo per chi fino a quel momento aveva visto nella compostezza del segno classico l'origine di ogni riferimento artistico.

Una sensazione in grado di ripetersi ogni volta, anche se, lentamente, con il tempo, potrà essere subentrata la possibilità di comprendere come alla base del barocco ci sia un sentimento diverso da quello dell'arte classica così come di quella rinascimentale.

Il Seicento è stato il secolo del barocco ma può bastare? Forse potrebbe esserci in questa forma d'arte qualcosa di profondamente umano e che ha a che vedere con il modo con cui talvolta si guarda il mondo e la natura...

Se così fosse, nessuna meraviglia se anche il cibo - materia cosi vicino alla vita e alla natura - per quanto debolmente, ne possa lasciare una debole traccia…

Olla podrida è solo una dei piatti che si possono incontrare in questo scorcio di presente. Piatto tipico della cucina spagnola, in particolare castigliana, a base di carne e verdura, è stato un tempo testimonianza - forse anche grido inconsapevole - di un'umanità più allargata, dei suoi desideri, delle sue ansie e paure.

Olla podrida, da *olla putreda* letteralmente "pentola marcia", quasi a sottolineare una possibile origine popolare della ricetta quando le carni impiegate dovevano essere essenzialmente di recupero, di basso costo.

In realtà, le ricette a base di carne non sono mai popolari o non lo sono mai completamente. Sempre piatti festivi o rituali, piatti delle grandi occasioni, di rarissimi banchetti che segnavano in maniera puntiforme - talvolta orgiastica e sempre eccezionale - il corso dell'anno.

Lo stesso piatto a metà del Seicento ne è una conferma; la diversità dell'epoca e la composizione ancor più ricca tolgono ogni dubbio sulla sua collocazione elitaria: "*In una pignata si pone a bollire quasi ogni sorte di carne, cioè manza, vitella, castrato, porco fresco e salato, pernici, fasani, quaglie, tordi, caponi, galline, polastri, piccioni, grugnetto e piedi di porco salato, teste d'aglio, fascioli, ceci, verze, riso, cipolle e mille altre porcherie…*"

E non deve trarre in inganno il riferimento alle "mille altre porcherie" se l'autore, il medico Scipione Clementi, rivolgeva le sue attenzioni soprattutto agli effetti del cibo sul corpo,

La sua testimonianza è preziosa per chiarire anche qualcosa intorno all'origine: "…fra tutte le varietà de cibi, biasimevole e dannosa è quella venuta ad abitare in questa nostra sfortunata Italia… Questa è quella varietà che in Ispagna si chiama olea putrida e in Italia putreda.." (S.Mercuri, *De gli errori popolari d'Italia*, Verona 1645).

Piatto ricco e di origine spagnola testimoniato da ben altre fonti; così Cervantes fa discutere in proposito Sancio: "E Sancio disse:

— *Quel piattellone ch'è colà innanzi, e che manda fumo, mi pare che sia olla podrida, e tra la diversità delle cose con cui è composta, non può far di manco di non esservene alcuna che mi sia di gusto e di giovamento.*

— *Absit, disse il medico; lungi, lungi da noi sì pessimo divisamento: non vi è piatto al mondo di peggiore nutrizione della olla podrida. Queste olle sono bocconi da canonici, da rettori di collegio o da nozze di contadini, ma stieno lontane dalle mense dei governatori, dove non dee trovarsi che pulizia e squisitezza*".

Dunque piatto accetto negli strati sociali più elevati, soprattutto nell'Italia di metà Seicento, eredità esotica e sorta di "spagnolismo culinario" ma anche specchio dei densi umori di un'epoca.

Soprattutto diventa possibile riconoscere nell'Olla Podrida una testimonianza culinaria dell'epoca barocca, del gusto barocco. La varietà e il numero elevato di ingredienti non sono infatti anch'essi la "ripetizione del segno" né più né meno dei fregi, dei decori, delle infinite volute e arricciamenti del gesto barocco?

E questo nonostante la gastronomia sia sempre barocca e lo sia per legge generale; la ricerca del gusto come la disponibilità economica che in tutte le epoche regge "il cibo dei ricchi" determina sempre eccesso di varietà, di gusti.

Ma l'olla podrida non è stata solamente una volubile bizzarria gastronomica, è stato piatto diffuso, comune ai diversi strati sociali, come se il legame con il corpo, con la "carne viva" alla quale era destinata, alla fine reclamasse i suoi diritti e un cibo non potesse essere solo capriccio, solo "segno" oppure come se l'olla podrida non fosse che una sorta di conseguenza di qualcosa di più generale che si poteva respirare, consumare, desiderare; qualcosa disperso nel gusto, nei desideri, nel panorama umano circostante. Qualcosa sì presente nel secolo del trionfo del barocco ma che lo trascende, disperso in epoche diverse, nascosto nell'animo umano e talvolta in grado di riemergere.

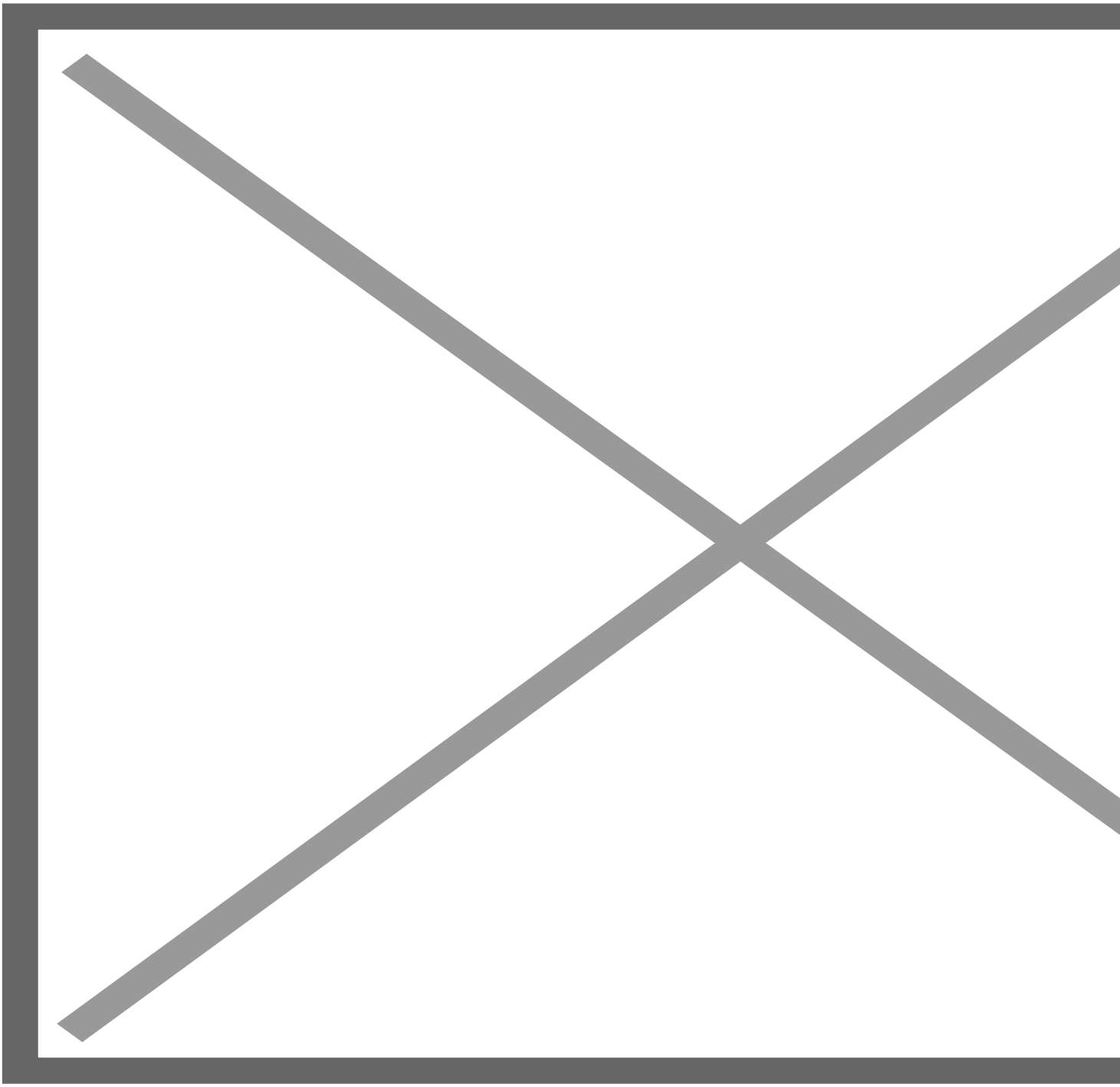
Come dimenticare infatti che nel Seicento, in piena Controriforma, improvvisamente l'uomo scopra (riscopra) la sua fragilità…

Fragile nella vita quotidiana, fragile nei confronti della natura, delle autorità, della religione, di una parola divina tornata ad essere terribile. Una condizione che respinge lontano i sentimenti di adesione positiva alla vita e che relega distanti gli sguardi ordinati di un'arte ispirata ai canoni classici; come se improvvisamente la festa fosse finita, come se l'ubriacatura rinascimentale avesse lasciato postumi indesiderati. Il clima di gioiosa eleganza e di sensuale bellezza che si era respirato per tutto il periodo rinascimentale tramonta per lasciare al suo posto un nuovo clima di rigore morale e di paura. La natura e le sue forme tornano ad essere qualcosa di impenetrabile e all'ambizione di forzarne i segreti che aveva retto il periodo precedente si affianca un'idea completamente diversa. Per i più la natura è tornata ad essere quella "immobile" delle Sacre Scritture: può essere solo guardata e celebrata nella sua complessità, replicandola nella sua varietà, nelle sue molte forme.

È in fondo questa l'anima dell'arte barocca, è questa l'emozione madre che lega l'uomo a quel mondo; un mondo che sembra aver abdicato all'ambizione della conoscenza diretta e che accetta la realtà per quel che è sempre stata, una realtà da guardare, da celebrare, da moltiplicare...

E allora il fregio, la decorazione barocca, anche nel "chiuso" delle cucine appaiono in fondo l'estratto di questa celebrazione, perché la forma, l'aspetto, la ripetizione e la varietà diventano la realtà, la sostanza, sono ciò che ha significato.

E allora l'olla podrida non è più solo una incredibile e casuale mescolanza di carni, non è la negazione di ogni razionale dietetica.

Semplicemente, nell'olla podrida potrebbe esserci lo spirito di un'epoca tradotto in cibo, ma anche l'estratto di un sentimento trasformato in sensi, in mescolanze di percezioni sì vicine al caos ma che in quell' olla celebrano una natura divenuta inconoscibile, "grido" involontario dell'impotenza umana, fors'anche lontanissimo e martoriato riflesso di una divinità che non sembra più rivelare alcuna traccia di sè…

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO