

# PADOVA

e il suo territorio

---

5

Editoriale

6

Lino Lazzarini, Padova e personaggi di ieri  
*Giorgio Ronconi*

12

Sull'iconografia del chiostro maggiore di Santa Giustina  
*Alessandra Rezzadore*

17

Gli orologi del Palazzo della Ragione  
*Roberta Lamon*

20

Un porto fluvio-lagunare di *Patavium* a Lova di Campagna Lupia  
*Valentina Girotto*

23

Le ferrovie della Veneta a Padova  
*Alberto Susa*

29

Gli anni padovani del giovane Casorati  
*Virginia Baradel*

33

Giovanni Fattori a Palazzo Zabarella  
*Silvia Gullì*

37

Stefano Marchetti, l'ultimo Bizantino  
*Paolo Pavan*

41

Rubriche

## Primo piano

STEFANIA MALAVASI  
(a cura di)

### A TAVOLA NEL CONVENTO DEL SANTO

(Padova, 1829-1834)  
Il ms 9 dell'Archivio della  
Provincia di Sant'Antonio  
dei Francescani conventuali

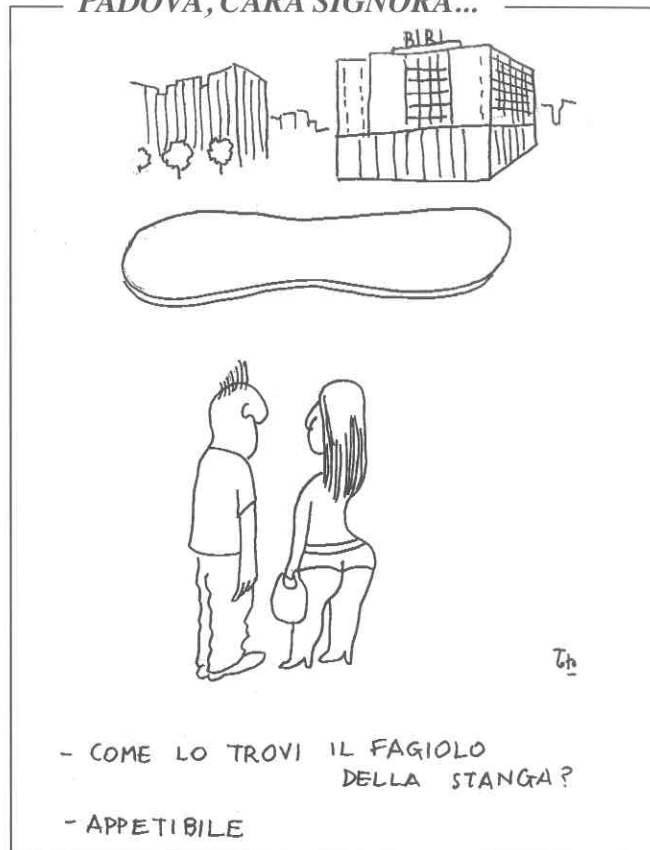
Centro Studi Antoniani,  
Padova 2014, pp. XLVII-81.

L'attenzione al cibo fa parte della tradizione mediterranea, e italiana in particolare. E nemmeno è attenzione recente, benché la sua "scoperta" internazionale si debba ad Ancel Benjamin Keys, nato nel 1904 e morto nel 2004, biologo, fisiologo e nutrizionista statunitense, famoso per aver ideato la "razione K" con cui durante il secondo conflitto mondiale si sostentavano le truppe americane, e soprattutto per aver definito i caratteri della "dieta mediterranea", dopo aver scoperto il Cilento. Le radici, dunque, sono antiche e appartengono al patrimonio storico della nostra penisola. Del resto la stessa grande cucina francese non sarebbe tale senza due grandi italiane, Caterina e Maria de' Medici, consorti rispettivamente di Enrico II ed Enrico IV di Francia, che introdussero oltralpe la cucina toscana. Questa lunga tradizione recupera, forse, quanto il mondo latino aveva elaborato e si era conservato in virtù dell'azione dei monasteri, che aspiravano nei limiti del possibile a essere del tutto autosufficienti. Infatti nel Medio Evo l'affermarsi del *salvus*, luogo oscuro e carico di pericoli, aveva per così dire obbligato a costruire dei confini per difendere quel poco di *ager* che poteva essere utilizzato. E proprio l'azione dei monaci ne avviò la restituzione, per quanto in una prospettiva appunto autarchica, come rivela un passo della *Regula monachorum* (66, 6-7: *de ostiariis monasterii*), dettata secondo la tradizione da S. Benedetto nel 534: "Monasterium ... ita debet constitui, ut omnia necessaria, id est aqua, molendinum, hortus, vel artes diversae intra monasterium exercentur, ut non sit necessitas monachis vagandi foris, quia ... non expedit animabus eorum".

Nel corso del tempo i monasteri hanno mantenuto la tendenza all'autosufficienza, con il fine, secondo le indicazioni di San Benedetto, di preservare le anime dei monaci, anche se le mutate condizioni storiche hanno consentito più tranquille relazioni con il mondo esterno. Un po' alla volta pure le rigide regole a cui dovevano attenersi i monaci sono diventate più elastiche e la stessa *mensura cibi et potus* (capitoli 39 e 40 della *Regula*), che interdiceva del tutto il consumo della carne agli abitanti del monastero, fatti salvi gli ammalati (*Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstinenceur comestio, praeter omnino debiles aegrotos*), si è a mano a mano ridotta, così che l'adagio "quel che passa in convento" a un certo punto non significava necessariamente più un piatto scarso e nemmeno tanto povero. Forse talora è vero che "Non c'è la peggior minestra che quella dei frati", ma è altrettanto vero il contrario per non pochi detti proverbiali che affermano "Fin che ghe xe pan in convento, frati no manca" così come "Prete, frati, monache e polli non si trovano mai satolli".

Ed è proprio l'immagine di un convento dove il cibo non manca quella che ora fa emergere Stefania Malavasi, recuperando dalle polveri dell'Archivio della Provincia di Sant'Antonio dei Francescani conventuali, un quadernetto (il ms 9), di cui già Giuseppe Maffioli aveva notizia nella forma di un "diario di appunti, tenuto da un confratello cuoco", e che a sua volta Antonio Sartori aveva citato quale *Diario del cuoco del convento*, secondo quanto ricorda la curatrice all'inizio della sua elegante introduzione. È un documento prezioso, testimone di antiche tradizioni, non solo "un'agenda di cucina", ma rivelatore della vita di un importante convento e della stessa città di Padova (p. VII). Da un lato esso ci mostra come la regola dell'autosufficienza fosse mantenuta, in quanto "verdura e frutta erano ... coltivate autonomamente" (p. VIII), fatto salvo quando il numero dei religiosi presenti in convento superava le disponibilità oppure quando la produzione era scarsa. In tal caso si ricorreva ai prodotti locali, e ciò

### PADOVA, CARA SIGNORA...



consente una qualche conoscenza del contesto agroalimentare in cui si inseriva il convento. Dall'altro lato esso mostra come l'interdizione delle carni fosse ormai venuta meno e nello stesso tempo quale fosse il tipo di animali allevati per il consumo, e cioè maiali, animali da cortile e volatili. Pure il pesce era presente con grande frequenza nel refettorio dei monaci, che il territorio regionale offriva in quantità, fosse di fiume che di mare. Però anche pesce d'altri lidi compariva sulle tavole dei frati di Sant'Antonio. E uno di questi era il baccalà, scoperto dal patrizio veneziano Piero Querini quando il 14 gennaio del 1432 fece naufragio con la "Querina" nell'arcipelago norvegese delle Lofoten, e dove appunto conobbe "i stocfisi", come scrive nel suo diario, seccati "al vento e al sole senza sale" dagli abitanti di quei luoghi, e che Bartolomeo Scappi, forse per rispetto nei confronti delle attitudini ascetiche di Pio V, di cui era cuoco "secreto", introdusse nei suoi ricettari (F. Birri - Carla Coco, *Nel segno del baccalà*, Venezia 1997).

Questo è infatti il menu di venerdì 9 gennaio 1829:

"Pasta con butiro e formaggio e riso liquido. Tegami e ova da sorbire. Baccalà in tecchia e lesso; per lesso per rosto poi sievoli, ragia, cagnoletto e scanpi per frittura, e alla seconda tavola come che gà posuzo. Per cenna figi con mandole, radichio rosso con sardele, verze".

È evidentemente un menu di magro, che rispetta la scansione temporale imposta dal calendario liturgico romano per il venerdì e, poi, soprattutto durante la Quaresima. Così mercoledì 4 marzo, primo giorno di Quaresima dell'anno 1829, il menu non conosce evidentemente consumo di carne, è quello che si chiamava il biancomangiare, come ben suggerisce Stefania Malavasi: "Minestra e bigoli colla salsa di sardele [*i più che noti bigoli in salsa!*] e riso con la pasta di mandole. Lesso: baccalà, bisata e ragia. Frito: bisata, sardoni e barboni. Rosto: trie. A cenna: broccoli, sardele, pomi e coda o radise".

Sono un pranzo e una cena che si contrappongono significativamente ai tre giorni che li avevano preceduti. Infatti la domenica del primo marzo, intitolata nel "Quaderno" *Ultima domeni-*





ca di charnovale, prevedeva: "Per minestra: tagiadelle fine e riso. Di lesso: manzo, vitelo e polame. Di antipasto: bondole e frittura di figadini di polo per quelli che non mangia roba di magiale. Di rosto: agnello, avemo cotto anche vitelo e polame, ma nessun ne ha dimandato, e così il sarà per stasera il rosto con l'insalata rizza a tutti, più poi un pezzeto di sfoglia o chosì detto anche tortilion. Gries di cenna; di pì carne in salata, polame lesso e rosto, vitelo rosto e crema et altro. Chi tol d'una sorte non tol de [l'altra]".

Ricco è pure il menu di lunedì 2 marzo, impreziosito per pranzo dalle frittelle e dal passito di Cipro, e per cena alla fine da biscotti, panna, storti [coni di pane di frumento] e castagne.

Infine, nell'Ultimo giorno di carnovale, come recita il menu del 3 marzo, troviamo: "Per minestra: riso e paste verete. Per lesso: un pecetto di manzo e un quarto di polame a tutti. Per antipasto: testa di vitelo con lingua in salsa. Per rosto: dindiete 5 da 5 libbre l'una, di più i bignié. Per cenna: suppa all'avena o alla santè. Per piatanza: dindietta, polame lesso, bondola, tegami et altro. Più chè l'ultima sera di carnovale un pezzo di pizza o focaccia col Cipro [il solito passito].

I bignè (deformazione del francese *beignet*), le italianissime bignole, addolciscono il pranzo di quest'ultima giornata grassa, mentre il passito di Cipro chiude la serata con un pezzo di focaccia o di pizza, termine che forse già allora designava il tipico prodotto italiano, divenuto in seguito famoso nel mondo.

Ma se il mercoledì delle ceneri prevedeva un mangiare di magro, il primo gio-

vedì di Quaresima (5 marzo 1829) sembra rompere lo schema: "Riso solo di minestra. Di lesso: manzo, vitelo e polami. Di antipasto: presuto con formaggio e figadini di pollo. Di rosto: vitelo e polame. Di cenna: renghe, e il resto come gieri sera".

I giorni successivi rispettano nuovamente l'astinenza dalle carni, che si interrompe ancora la domenica dell'8 marzo: "Per minestra tagiadelle fine e riso. Per lesso: manzo e vitelo. Antipasto: polpette di carne et altra composizione; per rosto vitelo e agnello, e niente polame, per esser assae charo non torà conto. Oggi i s'ha contentà, che nol credeva per esser una cosa sola di antipasto e di rosto. Solo agnello, perché vitelo nessun ne ha dimandà".

E qui scopriamo che il cuoco del Convento, di cui Stefania Malvasi (p. VI), ci svela il cognome, Stefanon, e il luogo d'origine, Canal San Bovo, in provincia di Trento, faceva ricorso anche a ricettari e scritti di cucina, perché "Per saper la descrizione delle polpette" rinvia al "3 volume di Vincenzo Agnoletti romano". Nello stesso tempo è possibile cogliere qualche cedimento alla moda della cucina francese, la quale nonostante la sua origine toscana, aveva dominato in tutto il '700, così che il menu del 18 agosto 1831 prevede una "zuppa alla santè" mentre il 23 di agosto di quel medesimo anno ai "oseletti con la polenta" seguono "polami all'étuve fra[n]cese", "per dare raffinatezza a una tavola relativamente abbondante, ma non troppo incline a fantasia e creatività...", come scrive ancora Stefania Malvasi nella sua bella introduzione (p. XI).

Paolo Scarpi

## Biblioteca

ANTONIA ARSLAN  
IL RUMORE DELLE  
PERLE DI LEGNO

Rizzoli, Milano 2015, pp. 177.

Quando nel 2004 uscì *La masseria delle allodole*, il primo romanzo della Arslan, libro che ebbe un grandissimo successo e che divenne anche un film per la regia dei fratelli Taviani, per quanto si riconoscesse all'autrice

una grande felicità narrativa, probabilmente nessuno avrebbe immaginato che quel che poteva sembrare un irripetibile *exploit* non era altro che un primo, lungo, passo di una nuova stagione artistica di una studiosa accademica già di grande fama. Infatti la Arslan ha pubblicato molti altri libri, a partire da *La strada di Smirne* (2009) in cui trovavano un seguito la tragica storia del genocidio degli Armeni e la loro non meno dolorosa diaspora che erano state la materia de *La masseria delle allodole*. Il racconto delle vicende della propria famiglia in anni lontani, ma non così tanto che il loro ricordo venga per così dire pacificato dalla distanza, per la scrittrice ha rappresentato non solo il recupero della storia cui appartiene, ma anche una riappropriazione della propria identità personale, resa ora più chiara e netta. Così il percorso a ritroso nel tempo nella storia familiare diventa anche una discesa in profondità nella propria storia individuale: la narrazione di un passato attraverso il racconto altrui (quello dei propri familiari più anziani e in particolare del nonno Yerwant), racconto che si fa inevitabilmente romanzesco, e la memoria personale si intrecciano continuamente e tendono a congiungersi con la risalita del primo verso il presente e la discesa dell'altro nel "sottosuolo" della propria coscienza.

Ora con *Il rumore delle perle di legno* il duplice movimento narrativo sembra trovare lo sbocco conclusivo perché si è giunti all'infanzia e all'adolescenza dell'autrice, a quel momento in cui la narratrice è divenuta quello che è, quella donna con una storia e una identità personali, condizione che le permette di dire quello che ha narrato e che sta narrando.

Il senso del titolo è indicato due volte all'interno del libro. Una prima volta quasi all'inizio del capitolo "Dietro la tendina di perle di legno" là dove viene descritto il bar vicino alla piazzetta del tribunale di Padova e alla casa degli Arslan: "D'estate davanti alla porta aperta pendevano lunghi fili di perle di legno che oscillavano al vento, se c'era, altrimenti facevano un piccolo rumore dondolante quando si toccavano, come un fremito che si propagava len-

tamente lungo i fili. Non si poteva entrare inosservati in quel luogo di delizie". Questi fili sono metafora felice del raccontare che si dipana meravigliosamente col suo suono ammaliante e che permette di entrare negli spazi della memoria. Nei "Ringraziamenti", alla fine, Arslan ribadisce che le perle di legno sono "memoria dei bar di una volta, quando le tendine oscillanti tenevano lontane le mosche e lasciavano entrare i clienti". L'annotazione sembrerebbe solamente descrittiva, se non fosse che quell'"entrare" trova un'espansione improvvisa nel periodo che segue immediatamente, senza, almeno apparentemente, un'esplicita connessione logica: "Quante persone ho incontrato in questi anni". Evidentemente se si entra in un luogo, si possono fare degli incontri. In questo libro l'autrice incontra ancora una volta le care figure familiari che hanno animato le due opere precedenti e, come si diceva, se stessa.

Ma ora un personaggio acquisisce una statura sempre maggiore fino a dominare tutte le altre, anche quella del grande patriarca Yerwant, la madre Vittoria. È una donna affascinante, bella, indipendente fino a rimpiangere spesso di non aver preso il brevetto di pilota come i fratelli a causa del suo matrimonio, talora bizzarra e capricciosa come quando incinta va a fare una nuotata e rimane via tutto il giorno, accolta in una barca, gettando nella disperazione tutti i suoi familiari. La presenza del nonno paterno, il nonno armeno, e delle sue memorie non viene certo meno e, anzi, genera ancora pagine di grande efficacia

