

UN COLORE PER TUTTI

È il bianco delle mandorle e dello zucchero, che da secoli accomuna le metamorfosi di un piatto cosmopolita e affascinante, come il suo nome e le sue origini **DI GIOVANNA FROSINI**

È esistito un piatto che ha circolato in tutta Europa e oltre, in molte se non moltissime varianti, transitando di popolo in popolo, di zona in zona, ma sempre mantenendo alcune caratteristiche di fondo? No, non è la pizza, come si potrebbe pensare: troppo moderna, la pizza come la intendiamo noi, per avere nel suo passato un blasone di questo livello. Si tratta invece di una preparazione dal nome nobile e suggestivo e dalla storia affascinante, che riportato all'italiano suona come *biancomangiare*: un nome che è una sintesi, un programma, e che concentra nel colore il tratto comune degli ingredienti. Il biancomangiare, presente nei ricettari di tutto il continente, si poteva preparare con carne o pesce, ma aveva sempre come base il latte di mandorle e lo zucchero, e poi varie tipi di spezie: ingredienti bianchi, dunque, e una connotazione di gusto marcata, dovuta alla presenza dello zucchero.

L'INIZIO È SEMPRE A ORIENTE

Mandorle e zucchero rimandano a caratteri della cucina araba; la forma antica del nome di questa preparazione, *blancmangier*, francese (da cui vari adattamenti come *blasmangiere*, *bramangiere* ecc., e infine la traduzione italiana *biancomangiare*), non deriverebbe dal francese di Francia, ma potrebbe essere un calco dall'arabo realizzato in Sicilia dai Normanni. L'eredità dei Normanni è poi confluita nella corte di Federico II, dove si è unita ad altre influenze: quella araba, appunto (e persiana, e orientale in senso più ampio), e quella germanica-sveva. In questi percorsi complessi si riconoscono le origini di quella sintesi che fu realizzata nella corte imperiale, e che si espresse in vari ricettari volgari e latini di larga circolazione. L'avventurosa storia di questa vivanda ci mostra bene quanto la cucina sia – e sia sempre stata – vicenda di incontri e di contaminazioni, e quanto i percorsi del cibo siano liberi e possano essere imprevedibili. È la lingua che ne traccia le strade, ne raccoglie i passaggi, ne illumina la storia.

UN BICCHIERE DI POLLO CON LATTE

Il Libro della mensa dei Priori di Firenze documenta la presenza di questa preparazione sulla tavola dei Signori a metà Trecento: il cuoco ne annota scrupolosamente gli ingredienti, latte di mandorle, carne di cappone, zucchero e spezie. Passano i decenni, ma il biancomangiare conserva la sua fama. Siamo a Roma, nelle stanze dei palazzi vaticani, all'inizio di un anno strategico, il 1492: Lorenzo de' Medici, che desidera stringere un'alleanza di importanza vitale col pontefice, sacrifica sull'altare della politica la figlia giovanissima Maddalena, mandata sposa al quarantenne Franceschetto Cibo, figlio sciagurato del papa. Sola, spaventata, in mezzo a tanti estranei, Maddalena è debole e malata; la veglia con affetto e preoccupazione solo il suo cappellano, che il padre le ha lasciato, Matteo Franco; Matteo scrive a Firenze lettere allarmate, in cui riferisce che alla giovane ammalata si dà a mangiare «un bichiere di pollo pesto con lacte di seme comuni», in cui si riconoscerà un'evoluzione della ricetta medievale.

Di secolo in secolo, di cucina in cucina, separato il dolce dal salato, il biancomangiare assume un carattere unitario di dolce (e quanto dolce!): ce lo testimonia infine *La Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, che ne dà la ricetta (al n. 681) utilizzando mandorle dolci e amare, zucchero, colla di pesce, panna, acqua di fior d'arancio. Così, con continue metamorfosi, il biancomangiare arriva fino a noi da secoli lontani, a testimoniarcì storie e incontri, a insegnarci il valore della trasformazione e del cambiamento. ■



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.