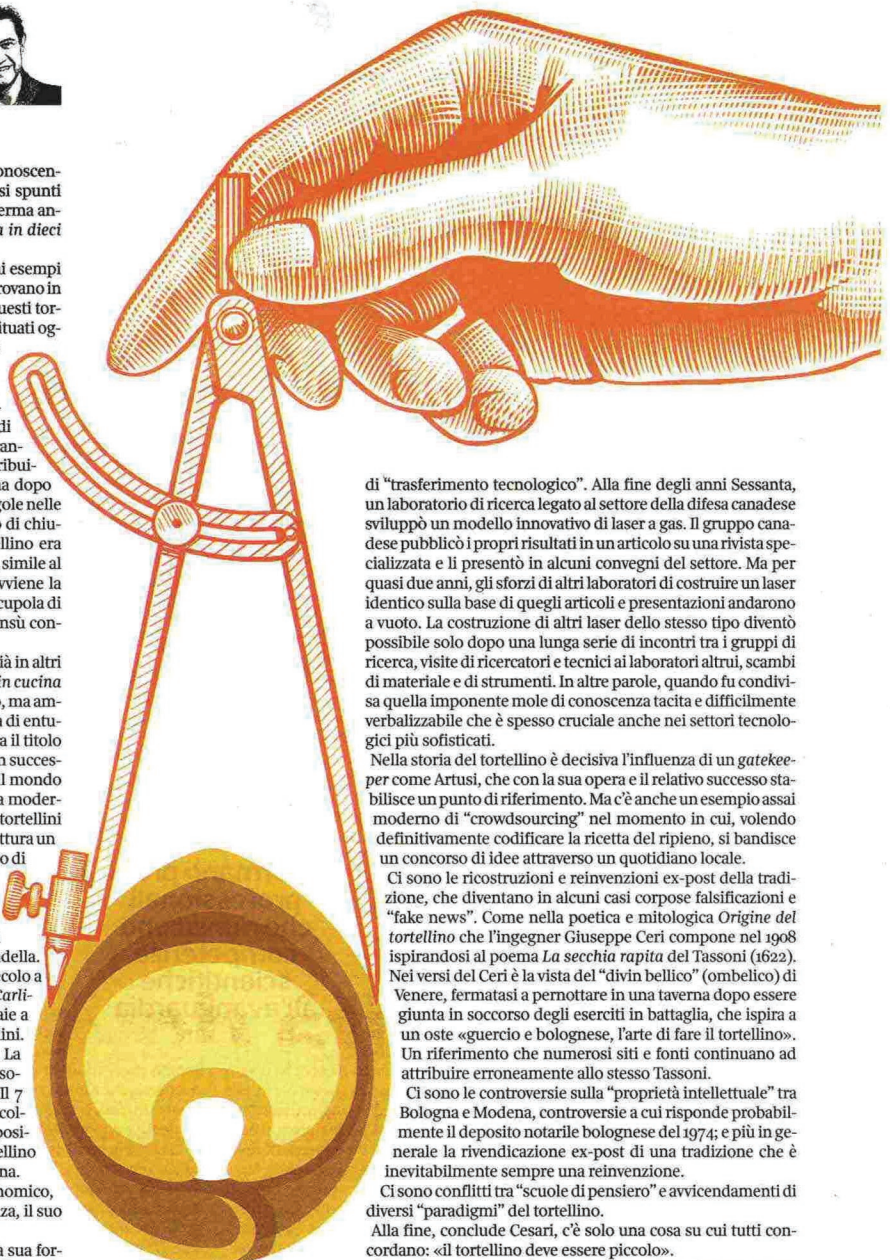
LA CONOSCENZA NASCOSTA TRA SFOGLIE E MATTARELLI

di **MASSIMIANO BUCCHI**



Come nasce, come si sviluppa e si comunica la conoscenza? La storia della gastronomia offre numerosi spunti per rispondere a questa domanda, come conferma anche il recente libro di Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti* (il Saggiatore).

Prendiamo ad esempio la storia del tortellino. I primi esempi di tortelli ripieni di carne da servire come minestra si trovano in due trattati tra il XIII e il XIV secolo. Spesso tuttavia questi tortelli sono fritti e molto diversi da quelli a cui siamo abituati oggi. Nel Rinascimento si rafforza l'abitudine di servire questi tipi di pasta come contorno a un piatto di carne, serviti in brodo oppure a strati sulla carne stessa.

Alla preparazione oggi a noi più familiare ci si avvicina solo a partire dal 1790 con la ricetta della "zuppa di tortellini alla bolognese" pubblicata nel classico di Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, l'opera che contribuisce a riportare l'attenzione sulla gastronomia italiana dopo un lungo periodo in cui era la Francia «a dettare le regole nelle cucine europee». Leonardi descrive anche il metodo di chiusura del tortellino. A differenza dell'attuale, il tortellino era perfettamente tondo, chiuso tra due sfoglie circolari, simile al cosiddetto "anolino" di Parma. Tredici anni dopo avviene la svolta con i due dischetti sovrapposti a formare una "cupola di cappello" anche se manca ancora la tipica punta all'insù contemporanea.

A sistematizzare e codificare la ricetta arriva, come già in altri casi, Pellegrino Artusi nel suo capolavoro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891). Artusi non è scienziato, ma ammira e frequenta alcuni scienziati dell'epoca e il clima di entusiasmo e fascinazione per la scienza forgia addirittura il titolo del suo libro, che dopo un esordio stentato diventa un successo clamoroso, tuttora ristampato e tradotto in tutto il mondo tanto da far definire il suo autore "padre della cucina moderna". Per aiutare i suoi lettori a eseguire la ricetta dei tortellini alla bolognese con la necessaria cura, inserisce addirittura un disegno indicando le dimensioni precise del circoletto di sfoglia: 37 millimetri (se avete una copia dell'Artusi nella libreria di famiglia, probabilmente aprendola a quella pagina la troverete un po' infarinata). Sistematizzando la ricetta, Artusi contemporaneamente la innova inserendo nel ripieno il prosciutto e la mortadella.

La codifica artusiana diventerà il riferimento per il secolo a venire. Nel 1974 il quotidiano bolognese *Il Resto del Carlino* organizza un concorso invitando famiglie e massaie a inviare le proprie ricette per la preparazione dei tortellini. Ne esce vincitrice la signora Maria Lanzoni Grimaldi. La sua ricetta in realtà si discosta un po' dalla tradizione, sostituendo il midollo di manzo col lombo di maiale. Il 7 dicembre 1974 la Dotta Confraternita del Tortellino, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, deposita con atto notarile la ricetta del "Ripieno del Vero Tortellino di Bologna" presso la Camera di Commercio di Bologna.

In questa piccola storia, al di là dell'interesse gastronomico, ci sono numerosi spunti che riguardano la conoscenza, il suo sviluppo e la sua comunicazione.

In primo luogo il rapporto tra conoscenza tacita e la sua formalizzazione, un tema spesso evocato anche quando si parla di "trasferimento tecnologico". Alla fine degli anni Sessanta, un laboratorio di ricerca legato al settore della difesa canadese sviluppò un modello innovativo di laser a gas. Il gruppo canadese pubblicò i propri risultati in un articolo su una rivista specializzata e li presentò in alcuni convegni del settore. Ma per quasi due anni, gli sforzi di altri laboratori di costruire un laser identico sulla base di quegli articoli e presentazioni andarono a vuoto. La costruzione di altri laser dello stesso tipo diventò possibile solo dopo una lunga serie di incontri tra i gruppi di ricerca, visite di ricercatori e tecnici ai laboratori altrui, scambi di materiale e di strumenti. In altre parole, quando fu condivisa quella imponente mole di conoscenza tacita e difficilmente verbalizzabile che è spesso cruciale anche nei settori tecnologici più sofisticati.

Nella storia del tortellino è decisiva l'influenza di un *gatekeeper* come Artusi, che con la sua opera e il relativo successo stabilisce un punto di riferimento. Ma c'è anche un esempio assai moderno di "crowdsourcing" nel momento in cui, volendo definitivamente codificare la ricetta del ripieno, si bandisce un concorso di idee attraverso un quotidiano locale.

Ci sono le ricostruzioni e reinvenzioni ex-post della tradizione, che diventano in alcuni casi corpose falsificazioni e "fake news". Come nella poetica e mitologica *Origine del tortellino* che l'ingegner Giuseppe Ceri compone nel 1908 ispirandosi al poema *La secchia rapita* del Tassoni (1622). Nei versi del Ceri è la vista del "divin bellico" (ombelico) di Venere, fermatasi a pernottare in una taverna dopo essere giunta in soccorso degli eserciti in battaglia, che ispira a un oste «guercio e bolognese, l'arte di fare il tortellino». Un riferimento che numerosi siti e fonti continuano ad attribuire erroneamente allo stesso Tassoni.

Ci sono le controversie sulla "proprietà intellettuale" tra Bologna e Modena, controversie a cui risponde probabilmente il deposito notarile bolognese del 1974; e più in generale la rivendicazione ex-post di una tradizione che è inevitabilmente sempre una reinvenzione.

Ci sono conflitti tra "scuole di pensiero" e avvicendamenti di diversi "paradigmi" del tortellino.

Alla fine, conclude Cesari, c'è solo una cosa su cui tutti concordano: «il tortellino deve essere piccolo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia della gastronomia offre numerosi spunti per rispondere alla domanda su come nasce, si sviluppa e si diffonde la conoscenza. Di certo è fondamentale chi, con la sua opera e il relativo successo, stabilisce un punto di riferimento per tutti, ma aiuta anche il confronto tra idee differenti. Facendo attenzione a ricostruzioni e reinvenzioni ex-post della tradizione, che diventano in alcuni casi falsificazioni e fake news