PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

Il menu di Bertoldo per mangiare sano

LE ORIGINI DELLA NOSTRA CULTURA ALIMENTARE SPESSO SI NASCONDONO IN STORIE DIMENTICATE. CHE **PIERO CAMPORESI** HA AIUTATO A RISCOPRIRE

Sotto al titolo, Piero Camporesi (1926-1997). Il Saggiatore ha **ripubblicato** il suo *La maschera di Bertoldo* (405 pagine, 32 euro)

UNA STORIA antica racconta che, un giorno, un contadino di nome Bertoldo entrò alla corte del re: il contadino non si inginocchia, anzi cammina diritto e, senza togliersi il cappello, va a sedersi proprio accanto al sovrano. Il sovrano è talmente stupito dall'assurdità della situazione che lascia fare, e anzi comincia a discutere lungamente con Bertoldo, si diverte anche molto, e in breve tempo decide di accoglierlo a corte come consigliere.

GETTY IMAGES

In pochi ricordano questa storia e le sue molte versioni: in compenso è appena stato ripubblicato un libro prezioso di Piero Camporesi che s'intitola appunto *La maschera di Bertoldo* (Il Saggiatore). È un'inchiesta culturale alla ricerca dei significati nascosti di questa storiella, un tempo popolarissima e ora dimenticata. Camporesi era ossessionato dalla cultura popolare, e in particolare dalla cultura alimentare che si nasconde nei più strani testi della nostra storia letteraria: Bertoldo, quando si rivolge al re, deve rispondere a una serie di domande: gli viene chiesto chi sono i suoi "ascendenti e discendenti", e cioè a che stirpe nobiliare appartiene. Il contadino risponde con una battuta che sono «i fagioli, i quali bollendo al fuoco vanno ascendendo e discendendo su e giù per la pignatta».

Andrà a finire male per Bertoldo, e in modo misteriosissimo: morirà perché – a corte – era costretto a mangiare carne e cibi pregiati, e non le rape e i fagioli a cui era abituato. Qui, in breve, si nasconde il cuore della faccenda: i contadini – in quell'idea di mondo – non potevano mangiare ciò che mangiavano i ricchi, perché gli faceva male. E quindi ciascuno era destinato a stare e rimanere nell'angolo di società che gli era stato dato.

Nelle campagne dove sono cresciuto, vicino a Crema, c'è un'antica torta contadina oggi dimenticatissima: è fatta di due strati di pasta di pane, quindi salata, e farcita con dell'uva nera dolce. Non c'è zucchero, non ci sono uova, non c'è burro, solo pane, poco olio e uva: si chiama, guardacaso, torta Bertolina.

Torta Bertolina

GLI INGREDIENTI

Per 4 persone:
200 gr farina bianca
100 gr farina di mais fioretto
200 ml acqua
50 ml olio di semi
3 gr lievito di birra
300 gr di uva fragola sgranata
1 cucchiaino di zucchero
Sale

COME PROCEDERE

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e lasciar attivare con lo zucchero per dieci minuti.
Mescolare in una grande ciotola le due farine, l'acqua, l'olio, un cucchiaino di sale e il lievito sciolto, fino a ottenere una pagnotta omogenea. Lasciare lievitare due ore. Scaldare il forno a 180°. Prendere due terzi della pasta, tirarla al matterello e posarla sul fondo di una teglia antiaderente. Riempire il fondo di uva intera. Tirare col matterello la pasta rimanente e chiudere la torta. Infornare per 50 minuti, lasciare raffreddare e mangiare a fette, fredda o intiepidita. ◻

© RIPRODUZIONE RISERVATA

147383