



In nome di Palladio, genialità in cucina

(g. ar.) - Il nome di Andrea Palladio, prima durante e dopo le celebrazioni del centenario, è certamente inflazionato da una valanga di riferimenti a volte perfino troppo casuali per essere considerati autentici e di autentica radice. Altrettanto certo è che non siamo questa volta dinnanzi ad uno di quei casi. Nel nome di Palladio si racconta questa volta una storia di fascino documentale, storiografico e anche artistico che possiede tutte le migliori carte pensabili per finire collocato sul gradino più alto. Come diciamo in questa pagina, non è un caso se il libro di Giuseppe Barbieri, dedicato alla cucina del '500, ma anche all'ar-

chitettura che in quel periodo ha segnato l'attenzione dei progettisti per i cosiddetti "luoghi della comodità", è stato portato per la presentazione alla Biblioteca La Vigna. Un atto di amicizia e di vicinanza determinato non solo dall'argomento e dalla precisa discendenza dei testi raccolti da Barbieri, ma anche dal fatto che la documentazione originale di gran parte di questo monumentale lavoro proviene appunto dal patrimonio librario della biblioteca di S. Croce. Nel nome di Palladio, quindi, si celebra questa volta non un ventaglio di ricordi, ma l'autentica genialità di chi ha indicato e poi perpetuato un grande equilibrio.

Arte in equilibrio tra ricette e architettura

Proposta: in un bellissimo libro Giuseppe Barbieri ha raccolto documenti, immagini, ricette e ghiottonerie del 1500

Dal momento che l'ispirazione artistica non soffre limiti o confini, ecco che risulta praticamente evidente questa libertà di inventiva e idee anche se si parla di antica cucina e antiche cucine, cioè di ricette della tradizione e luoghi dove poterono essere realizzate. Un equilibrio quasi incredibile dentro cui si trova praticamente tutto, ivi compreso l'ennesimo geniale iperbolizzare di un signore che si chiama Andrea Palladio.

Non basta che Palladio abbia segnato di sé la storia dell'architettura italiana fino ed oltre i nostri giorni, non basta che abbia indicato nell'immersione nella natura aperta e luminosa uno degli elementi chiave del suo progettare. C'è di più, per quanto inaspettato.

Lo dimostra Giuseppe Barbieri che ha presentato alla Biblioteca La Vigna un bellissimo libro di storie e immagini, tutto centrato sulla cucina del '500 e le ricette, ma anche sugli ambienti fisici in cui lo chef rinascimentale veneto andava ad esprimere le sue qualità di inventore di delizie.

Tra le tante immagini splendide, Barbieri ha piazzato a pagina 36 di Nelle Cucine Di Andrea Palladio (Editore Terra Ferma) quello che la didascalia definisce "un ambiente di servizio" a Villa Pojana di Pojana Maggiore. Soffitti a botte, che creerebbero seri problemi di luce anche oggi,

non fosse per la trovata di una progettazione delle finestre che segue dall'esterno verso l'interno la stessa linea di andamento a salire del soffitto. Il risultato è di un reale e definitivo rischiarare di tutto l'ambiente. Se si pensa che le cucine del castello erano nor-



malmente degli autentici antri dentro cui ci si doveva muovere e destreggiare con l'ausilio di torce a muro costantemente accese, ecco che già questa è una specie di dichiarazione ideologica dell'architetto, a tutelare una delle esigenze chiave per chi lavora in un ambiente chiuso.

È proprio lungo il filo non così semplice di questo essenziale rimanersene in equilibrio tra arte culinaria e arte architettonica che il libro di Barbieri mette in fila una straordinaria serie di notizie e di immagini a dimostrare che effettiva-

mente non si trattò e non si tratta di parole, ma di fatti.

L'idea di mettere perciò a confronto cuochi ed architetti nella cucina della prima età moderna ha come risultato un volume di rara raffinatezza che si avvale di interventi, oltre che di Barbieri, anche di Paolo Marchi, Raffaele Giroto, Nicola Portinari, Annika Mayor, Giancarlo Perbellini ed Emanuele Scarello. In chiusura, evidente atto di fede nei confronti della tradizione, dodici ricette autentiche e rivisitate.

Inutile dire dell'accoglienza ricevuta dalla presentazione del libro. Mario Bagnara, padrone di casa in quanto presidente della Biblioteca La Vigna, nel sottolineare la provenienza dei documenti storici proprio dagli scaffali ricchissimi di S. Croce, evidenzia anche il doppio interesse dell'istituzione per questo genere di iniziative che raccolgono in un unico nucleo la preziosità dell'interesse documentale, il racconto storico di una enogastronomia che davvero fa tradizione e cultura, nonché la legatura con il fatto scientifico di una architettura che per una volta non è citata e celebrata esclusivamente per la genialità delle linee, ma anche per la funzionalità. E non è un caso se, a proposito di genialità, Andrea Palladio ha dedicato lunga attenzione agli interni. Anche a quelli "di servizio".

La biblioteca La Vigna è il riferimento ideale

La Biblioteca La Vigna non poteva non fare da sfondo e coreografia ideale ad un libro di questa natura e levatura. Il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna" è un Istituto culturale e di documentazione, specializzato nel settore di studi sull'agricoltura e sulla cultura e civiltà del mondo contadino. L'istituto è stato fondato da Demetrio Zaccaria, imprenditore vicentino che negli anni '50 incominciò ad appassionarsi e a raccogliere testi che trattavano di viticoltura ed enologia. Uomo di cultura, si dedicò con così grande passione allo studio del vino e della coltivazione della vite, argomenti a lui fino ad allora poco noti, tanto da conseguire



Mario Bagnara

prestigiosi premi di ricerca a livello internazionale. Alla sua morte, avvenuta nel 1993, ha lasciato in eredità al Comune di Vicenza e al mondo una biblioteca di inestimabile valore culturale. Il Centro e la Biblioteca hanno sede a Vicenza nel Palazzo Brusarosco-Zaccaria, edificio ottocentesco in parte restaurato dall'architetto Carlo Scarpa (Casa Gallo) nei primi anni del secondo dopoguerra. L'attuale patrimonio librario della biblioteca, presieduta da Mario Bagnara, è costituito da un fondo antico di corali, incunaboli, cinquecentine, manoscritti, libri dei secoli XVII, XVIII e XIX (circa 20.000) e di un fondo moderno di almeno altre 80.000 opere.