

Garmugia alla lucchese

“Prendere quattro cipolline novelle, tagliarle a fettine e metterle in un tegame con olio e dadini di pancetta di maiale o di prosciutto grasso e magro. Appena la cipolla comincia a diventar bionda aggiungere due cucchiaini di macinato di carne magra, fare insaporire rimescolando per cinque minuti e poi mettere nel recipiente una manciata di fave fresche e dopo qualche minuto una manciata di piselli, quattro carciofi tagliati a spicchi e due o tre cucchiaini di punte d’asparagi scottati appena in acqua bollente. Quando le verdure saranno a metà cottura riempire il tegame con dell’ottimo brodo, far bollire ancora una diecina di minuti e servire in scodella con dadini di pane fritto.”

Ho voluto riportare testualmente la ricetta che della “Garmugia” ne dà la Marchesa Maria Luisa Incontri Lotteringhi della Stufa nel suo splendido libro “Pranzi e Conviti” perché la descrizione della manifattura del piatto è stringata, essenziale e soprattutto è la più antica descrizione che, personalmente, ho trovato sui testi scritti a proposito di questa particolare pietanza. Il libro della nostra nobildonna in effetti è stato pubblicato per la prima volta nell’ormai abbastanza lontano 1965 e solo recentemente si è provveduto alla sua ristampa: si tratta veramente di un bel libro, con il quale l’autrice si proponeva non solo di raccogliere ricette, ma soprattutto di compilare una specie di storia, peraltro documentata e spesso pignola, della cucina soprattutto Toscana.

Ma torniamo alla nostra Garmugia. Intanto il titolo “Garmugia alla lucchese”. Subito c’è da domandarsi perché alla lucchese? Perché si tiene alla specificazione? Non c’è forse anche nelle altre parti della Toscana? La risposta a questa ultima domanda è semplice e immediata: “No! Non c’è.” Questo piatto non fa per niente parte del bagaglio gastronomico, né delle nostre mamme, né delle nostre nonne e possiamo dire che forse neppure delle nostre ave, tanto è vero che anche la parola stessa non

ci è in alcun modo familiare. Per essere onesti bisogna anche dire, che perfino a Lucca, ai nostri giorni, la Garmugia ormai viene cucinata in pochissime case private ed è quasi introvabile nei ristoranti. Anche solo dalla lettura della ricetta abbiamo capito che si tratta di una specie di minestra, fatta con verdure, ma con verdure molto particolari, tanto che ne deriva un piatto unico e raro. Si utilizzano, infatti, verdure fresche tipiche della primavera: asparagi, carciofi, piselli e fave ... Nonostante che sia a base di verdure non si tratta di certo di un piatto popolare, ma nobile, perché gli ingredienti sono rappresentati da verdure scelte (primizie) e per di più accompagnate da una certa quantità di carne magra di manzo; queste sono tutte cose difficilmente a disposizione nella consueta dispensa dei popolani e dei contadini. Tanto è vero che veniva considerata una ricetta rinfrescante e soprattutto ricostituente. È un piatto destinato “agli stomaci deboli”, come avrebbe detto l’Artusi, a quelle persone che non avrebbero potuto sopportare la digestione di cibi grevi e pesanti come la ribollita o la panzanella magari accompagnate da forti dosi di cipolla masticata cruda. È questa invece una minestrina da signori composta, come ci dice la nostra nobildonna scrittrice, con cipolline novelle, di carne magra macinata, fave fresche, piselli, carciofi tagliati a spicchi e degli asparagi ... solo le punte, leggermente scottate; il tutto è inondati di “ottimo” brodo e si serve in scodella con dadini di pane fritto. Anche la descrizione ci viene porta con modi ed espressioni amichevoli, quasi complici, le dosi non sono espresse in grammi, ma si dice una manciata, due cucchiaini e per il pane si dice dadini di pane fritto; è la sagra del diminutivo e del vezzeggiativo, dell’amabilmente futile ed elegante, e soprattutto di un gusto già barocco, anche se non ancora rococò. Si tratta di un piatto da signorine in crinoline o da cicisbei profumati e imparrucati. I nostri mezzadri mai

si sarebbero accinti a mangiare una cosa così. Inoltre, per il particolare accozzamento degli ingredienti, è una pietanza che, al massimo, si può cucinare una, due, massimo tre volte all'anno. Pensiamoci un attimo: nell'ipotesi di non ricorrere alle verdure plastificate onnipresenti nei nostri supermercati e provenienti dai quattro angoli del globo, gli ingredienti occorrenti si trovano, in loco, freschi e tutti contemporaneamente solo verso la fine di Aprile, massimo fino alle prime settimane di maggio, poi basta, fino all'anno successivo niente più Garmugia. Però è proprio questa sua rarità, questa sua difficoltà che intrigava e che ne faceva un piatto speciale, un piatto da attendere, un piatto curioso, da raccontare a chi mangiava più per sfizio che per fame; era quindi una pietanza per le tavole dei signori, per quelle tavole sempre rifornite di primizie e di pietanze inconsuete e ricercate, appetitose e corroboranti. Ma parlare di Garmugia nella Toscana del granducato, nella nostra (*di noi, non lucchesi*) Toscana del contado é come parlare di una cultura e di una lingua straniera, proprio perché, come dice il titolo della ricetta, con annessa doverosa specificazione, si tratta di "Garmugia alla lucchese". Lucca, tutti lo sanno, ma nessuno mai ci pensa, fino al 1847 non faceva parte del granducato di Toscana, era uno stato a se stante; repubblica indipendente fino al 1805 e poi ducato di Lucca fu annesso al granducato solo alla vigilia della unificazione Italiana. In definitiva Lucca diventa Toscana solo quando la Toscana diventa Italia; prima si trattava di due stati autonomi con tanto di frontiere e di dogane e quindi sicuramente con tradizioni e culture, gioco forza, diversificate. È naturale quindi che certe tradizioni si siano radicate solo in piccole nicchie di questo territorio. Certo è che anche l'etimologia della parola rimane assolutamente misteriosa. I dizionari etimologici non la riportano e, per dir la verità, neppure i comuni vocabolari la prendono in considerazione. Su alcuni testi di gastronomia nei quali si riporta stancamente la ricetta, spesso più per completezza di informazione che per altro, si prova a dare delle indicazioni, che anche chi le scrive, mentre le scrive, raccomanda di non ritenerle attendibili; fra

queste possiamo citare la possibile derivazione da "germoglio" visto che si tratta di un piatto confezionato con tutte verdure freschissime; oppure un'altra che la vorrebbe far derivare dal francese "gourmet" forse in ricordo dell'influenza francese, peraltro splendida, esercitata sulla città di Lucca dalla Duchessa Elisa Bonaparte Baciocchi; ma come si è detto, niente si sa, e, della Garmugia se ne ignorano anche le origini, anche perché, a causa del difficile approvvigionamento degli ingredienti, la sua diffusione è stata assolutamente elitaria. Neppure l'Artusi ne parla nel suo libro: "La scienza in cucina e l'Arte di Mangiar bene e questo è strano, perché proprio con la catena delle minestre l'Artusi svolge il suo filo conduttore destinato alla unificazione della cucina nazionale. È probabile quindi che non la conoscesse, perché questa tipologia di piatto sarebbe stata adattissima al suo pubblico, fatto di signore borghesi attente a comparire, ma sempre, in maniera signorile.

Proprio per questo, nonostante che sia una pietanza lucchese e quindi "straniera" rispetto alla nostra Toscana granducale bisogna riconoscere che un certo fascino ce l'ha proprio per le sue peculiari caratteristiche. Intanto è unica nello spazio e nel tempo, perché è solo lucchese e solo primaverile. Ha un nome accattivante, ma assolutamente privo di significati concreti e quindi oltre che una rarità gastronomica è anche una rarità linguistica.

È quindi una specie di oggetto di antiquariato, che proprio per la sua rarità assume un valore maggiore. E allora, assaggiare, oggi, la Garmugia, sia pure in una fedele riproduzione, è come aprire il cassetto di un antico mobile di area lucchese databile alla prima metà del secolo XVIII. Dà la stessa sensazione, quella di ripercorrere la storia a ritroso, di poter fare la stessa esperienza di un qualche nobile, magari disappetente, del '700. E poi, da ultimo, ma non guasta, bisogna dire che la Garmugia è buona, è un piatto assolutamente equilibrato nei profumi e nei sapori, che fanno riferimento ad ingredienti di pari dignità e consistenza. Non ci sono spezie, non ci sono aromi costruiti dall'abilità del cuoco; ci sono solo, e per davvero, i grati profumi della primavera.

PITINGHI