

La Minestra

Quando noi eravamo ragazzi non ci si metteva a tavola senza mangiare un po' di minestra.

Il momento del pasto, aveva, anche nelle famiglie più povere o modeste, un aspetto rituale di sacralità; non era solo il momento in cui si faceva rifornimento di tante e immonde calorie, come succede oggi, ma aveva anche e, forse soprattutto, valenze di carattere sociale; intorno al tavolo, la famiglia si riuniva e intorno al tavolo si dettavano anche criteri di educazione spicciola, che, chi voleva, poi poteva ribaltare nella prospettiva più ampia della vita. Mangiare tutti insieme, ad un'ora stabilita, significava dare ordine alla giornata, significava abituarsi a rispettare le regole, significava anche acquisire il valore per il rispetto delle altre persone. Anche il pasto aveva una sua connotazione rituale, non si poteva mangiare casualmente quello che c'era saccheggiando la dispensa, ma si mangiava solo quello che era stato preparato per l'occasione. Si può dire che si trattava di un rito "amministrato" dalla donna di casa nelle famiglie umili, oppure da cuochi, camerieri e maggiordomi in quelle di alto lignaggio, ma sempre si trattava di cosa organizzata e predefinita. Non è allora casuale che il piatto principale di questi pasti in famiglia si chiami appunto "minestra"; l'etimologia di questa parola, e non è certo un caso, viene appunto dal latino *ministrare* che vuol dire servire, con l'accezione però anche di porgere e distribuire soprattutto in funzione degli altri. Non ci dimentichiamo che i sacerdoti sono i ministri del culto. E allora la minestra, che arrivava in tavola in un unico contenitore e veniva distribuita dalla donna di casa o dal cameriere (ministri officianti) diventava l'oggetto emblematico di questo rito familiare, che aveva un profondo significato di appartenenza, perché ogni individuo della famiglia capiva, anche inconsciamente, di essere alimentato da un'unica radice e di essere quindi un ramo di un unico organismo.

Oggi chi la mangia più la minestra? Nell'immediato immaginario delle giovani, e anche meno giovani, generazioni la minestra viene vista come cibo da poveri, come alimento per malati e convalescenti.

Alimentano questa concezione anche tanti modi di dire, tanti luoghi comuni come: "un piatto di minestra non si nega a nessuno" oppure "mangiar questa minestra o saltar questa finestra" e anche "si tratta sempre della solita minestra"

Ma i modi di dire sulla minestra non hanno tutti un'accezione negativa; ce n'è uno molto bello e in positivo che dice: "la minestra è la biada dell'uomo". Anche Pellegrino Artusi lo riporta, per dire che la minestra rappresenta quello che basta per vivere o almeno per sopravvivere. Del resto anche quando si parla di carità sempre, anche nel linguaggio traslato, si parla di un piatto di minestra. Quindi è nella minestra che forse bisogna ricercare e riconoscere i caratteri di differenziazione delle abitudini alimentari delle diverse popolazioni, in modo da poter proporre agli altri gli elementi di conoscenza, che sono sempre alla base del processo di integrazione.

Intanto però, gli Appennini, alla fine dell'800, ai tempi dell'Artusi, rappresentavano uno spartiacque tra la Toscana e la Romagna anche per le minestre: verso il Tirreno le zuppe a base di pane, verso l'Adriatico le minestre vere e proprie. Sono due modi diversi di utilizzare lo stesso prodotto della terra: il grano tenero. In Toscana una cucina a base di pane e di olio, in Romagna una cucina a base di pasta sfoglia e grasso di maiale. L'Artusi è pienamente consapevole di queste differenze tanto è vero che pur avendo la cucina toscana una parte notevolissima negli argomenti del suo libro, pur tuttavia spesso gli capita di criticarla e di annotare usi che non condivide.

Secondo l'Artusi le differenze nelle abitudini alimentari dei romagnoli erano essenzialmente dovuti a fattori climatici: "I Romagnoli, per

ragione del clima che richiede un vitto di molta sostanza e un poco anche per lunga consuetudine a cibi gravi ...” Ed è qui che si innesta la differenza, una vera e propria cesura, tra la zuppa toscana e la minestra romagnolo-padana. Le minestre padane costituiscono nella “Scienza ...” il centro intorno al quale ruota tutto l’universo delle minestre e quindi della vera alimentazione di origine popolare: da Bologna propone tortellini, strinchetti e maccheroni, da Parma gli anolini e dal contesto lombardo piemontese gli agnellotti, che lui promuove a vero e proprio piatto nazionale chiamandoli finalmente “tortellini all’italiana”. A questo punto, però, forse abbiamo troppo divagato. Ritorniamo quindi alla nostra minestra e alle abitudini alimentari di una volta, che spesso prevedevano questa pietanza. Quando si apparecchiava la tavola il cucchiaino era sempre previsto, oggi è diventato una rarità, una posata negletta e dimenticata, oggi la forchetta la fa da padrona; e pensare che è un’invenzione recentissima, entrata in uso nelle case signorili solo a partire dal ’700.

Oggi il cucchiaino si vede raramente sulle nostre tavole, perché raramente si mangia la minestra, ovvero una qualche pietanza liquida o semiliquida, per la quale è necessario tale strumento per poterla assumere.

Ma cos’è in definitiva la minestra? Quale tipologia di pietanza sta dietro a questo generico nome?

Come abbiamo già considerato in funzione dell’etimologia della parola, si tratta di un alimento che ha bisogno di essere servito da un “ministro”, da una persona addetta e qualificata, quindi di un alimento che non arriva in tavola già sporzionato e immediatamente mangiabile.

Proprio per questo in genere si tratta di preparazioni calde e che hanno l’aspetto della liquidità, tanto che occorre proprio attenzione e perizia particolari nel servirle.

Un’altra caratteristica comune a tutte le minestre è il tipo di cottura degli ingredienti che comunque la compongono, perché sempre si tratta di cottura in acqua, mediante bollitura. Questo tipo di cottura è senza dubbio il modo più sano e dietetico di cuocere i cibi, perché con tale metodologia non si possono

raggiungere alte temperature (al massimo i 100 gradi della temperatura di ebollizione dell’acqua) e quindi si evitano i processi di degenerazione dei grassi che avvengono invece friggendo i cibi ad alte temperature.

Inoltre con la minestra si mangia tutto quello che si mette in pentola, perché anche le sostanze che si disciolgono nell’acqua, rimangono nel brodo e quindi continuano a far parte della nostra minestra.

Pur non avendo ancora parlato di ingredienti la nostra minestra si dimostra quindi subito un piatto sano, affidabile e anche economico, perché non si spreca niente.

E allora parliamo di ingredienti ...

Gli ingredienti per fare una minestra sono infiniti e sicuramente non codificabili, perché sempre ci potrà essere un’aggiunta non prevista o un ingrediente nuovo all’interno di una ricetta classica.

Comunque la minestra per antonomasia è quella che sempre abbiamo conosciuto come “minestra in brodo” e che faceva parte del menù familiare almeno due o tre volte la settimana. La base era la carne di manzo con la quale si faceva il brodo, insieme ai classici profumi dell’orto (sedano, cipolla, carota, e un pomodorino, quando c’era, oppure un cucchiaino di concentrato). Si trattava naturalmente di carne di seconda scelta, quando addirittura non si utilizzavano solo ossa. Nel brodo, dopo averlo colato, si faceva cuocere la pasta, la pasta da brodo, quella che si comprava, sciolta, al negozio di alimentari. Per trovare la pasta da brodo oggi negli scaffali dei supermercati ci vuole abilità, perizia e un po’ di fortuna, perché si tratta di prodotti assolutamente poco richiesti. Invece a quei tempi le paste da brodo erano simpaticissime: c’erano: i fiocchini, la grandinina soda e la grandinina bucata, i cuoricini, le puntine, gli anellini e qualcuno a volte usava anche le ave marie.

Ma le minestre non finiscono certo qui, perché si tratta di una galassia infinita, nella quale rientrano anche tutte quelle minestre a base di altre carni, ma anche di vegetali, di legumi e di cereali, di cui non abbiamo ancora parlato ma, per le quali, non mancherà certo l’occasione.

PITINGHI