

Mazzini a tavola

I numerosi riferimenti al cibo nel ricchissimo Epistolario di Giuseppe Mazzini, soprattutto nella corrispondenza con la madre, forniscono un'ulteriore chiave di lettura della personalità dell'uomo e del forte legame con la sua terra, anche attraverso il ricordo nostalgico dei piatti tipici della cucina genovese. Coerente con la sua austerità morale era parco e moderato, ma era un grande consumatore di caffè, che assumeva abitualmente accompagnandolo con l'immane sigaro, e non si esimeva dall'assaggiare paste e dolci, come la torta di mandorle che aveva gustato quando si trovava esule in Svizzera e la cui ricetta inviò nel dicembre del 1835 all'amatissima madre. In seguito, a Londra, aveva manifestato l'intenzione di inviare a casa, a Benedetta, la fedele governante, la ricetta del *plum-pudding*, il piatto inglese delle festività natalizie che più gli piaceva e di cui mangiava abbondanti porzioni.

Più volte nelle lettere indirizzate alla madre accenna alle usanze alimentari dei diversi paesi in cui visse durante i lunghi anni dell'esilio, esprimendo le proprie preferenze: in Svizzera, ad esempio, ospite della famiglia Girard a Grenchen, mangiava pesce di lago e prediligeva un piatto di patate (*pomi da terra*), mentre non apprezzava le minestre locali, rimpiangendo il buon minestrone genovese, come pure i caratteristici biscotti del *Lagazzo* e aveva addirittura convinto le ragazze Girard a prepararli.

Talvolta elenca meticolosamente le varie portate in occasione del Natale, festeggiato insieme ai fratelli Ruffini, suoi compagni d'esilio, con un *menu* ricco, ma tale da contenere comunque le spese. Il pranzo casalingo comprendeva in genere due piatti italiani: i maccheroni, quei detti di Napoli, asciutti, e lo stufato, cucinati da Giovanni, che si improvvisava cuoco, nonché l'immane *plum-pudding*: *da vero barbaro ho mangiato più del pudding che del resto* (lettera da Londra del 27 dicembre 1838).



Ritratto di Maria Mazzini (autore ignoto)

In quei giorni di festa era consuetudine mangiare il tacchino, che Mazzini cita come *pollo d'India - vulgo bibin*. Non sopportava invece i maccheroni in brodo, tipici della tradizione natalizia, e con il suo spiccato senso dello *humor*, alla vigilia di Natale del 1842 raccomandava ai genitori di riferire a Benedetta che il prossimo Natale avrebbe voluto trascorrerlo a Genova, in famiglia, ma solo con la promessa di non avere quel tipo di pasta in brodo, che considerava *come la più insipida possibile!* Ugualmente non gli piaceva il pollo e scrivendo alla madre da Londra si lamentava di aver fatto a piedi un lungo tragitto nel fango - per economizzare - circa otto miglia, fra andata e ritorno, solo per raggiungere la casa di un editore che l'aveva invitato a pranzo ed era stato costretto a mangiare proprio il poco gradito pollo!

Nella città inglese, dove la vita era carissima, nei primi tempi i giovani esuli sentivano la mancanza della buona pasta fresca fatta in casa; per questo lo stesso Mazzini aveva pregato la madre di mandargli *rotelle da ravioli e forme da corzetti*, come pure del formaggio per insaporire la zuppa, perché *noi siam Genovesi*.

Proprio a Londra aveva cominciato ad apprezzare un cibo particolare, le cervella fritte che dagli Inglesi erano disdegnate - anzi quasi abborrite - e costavano pochissimo, un alimento ideale per chi, come Mazzini e i suoi amici, in quel primo periodo londinese viveva praticamente senza un soldo in tasca.

Il 31 dicembre del 1838 Mazzini e i suoi amici, invitati a pranzo in una locanda gestita da italiani, poterono finalmente gustare un buon pranzo con piatti della cucina genovese: *minestra di trippe, e poi in pietanza ravioli*.

Mazzini non amava il vino, del resto assai caro in Inghilterra, preferendo la birra. Tra le bevande alcoliche, l'unica che di tanto in tanto beveva con piacere era il *punch*, accompagnandolo a paste e dolcetti vari, anche se poi questa concessione alla gola gli procurava fastidiosi mal di denti.

A Londra la colazione consisteva solitamente in pane abbrustolito con *butirro* e una tazza di caffè, ma aveva nostalgia delle sue colazioni genovesi con la focaccia alla salvia, che tanto gli piaceva, affermando: *forse, qui fuori, non le farei collo stesso gusto, collo stesso appetito*.

Gli mancavano anche le fragranti torte di verdura della sua terra e chiedeva a casa la ricetta della torta Pasqualina, che avrebbe desiderato in tavola il giorno di Pasqua del 1841 e che avrebbe voluto fare insieme a Giovanni, sostituendo però la bietola, introvabile a Londra, con la scarola o la lattuga.

In quanto alla frutta, le sue preferenze andavano alle pesche, ai fichi e specialmente all'uva, che tuttavia, oltre ad essere carissima, non era buona come quella italiana; l'aver assaggiato, una volta, dell'uva eccezionalmente dolce, gli aveva riportato alla memoria la dolcissima uva proveniente dalle vigne della Bocchetta in Valpolcevera, gustata in gioventù.

In compenso, da Genova, la madre era solita inviare all'amato figlio lontano diversi generi di conforto, i cosiddetti *recilli*, tra cui scatole di paste finissime, di confetti, di fichi secchi e di *damaschine*, ovvero le prugne secche, nonché datteri, finocchietti, uva e il *pane dolce* natalizio della tradizione genovese.