DISTILLATO ovvero storia sublime di un cappone cotto al paradosso.

Per sintetica definizione, il cappone è galletto allevato all'ingrasso. È simile al gallo senza averne gli istinti battaglieri ma dolce nel canto quasi falsetto. In cucina è scelto per le sue carni più saporite, delicate e grasse.

L'argomento di discussione si tratteggiò per caso attorno ad una bella tavolata di musicisti della Camerata di Cremona, noto complesso cremonese di musica barocca, quando ancora la sede era al Cittanova e i cantori erano poco più che ragazzi dai toni modulati.

Gli argomenti manco a dirlo erano i più disparati ma poi come sempre si approfondiva la musica alla ricerca di quella "perla scamacca" che da sempre impreziosiva i colti approfondimenti necessari al sentire musicale barocco e utili alle future programmazioni.

La Camerata di Cremona

Il coro

E poi arrivava il vino che secondo il Pisanelli aiuta " la mente che muta in astuzia e facondia, si usa quando si vuole far versi o sonare istrumenti musicali a lode di Bacco, mite, dolce, donatore d'allegrezza…"

Tra i cantori non mancavano (e non mancano tuttora) poeti e tra questi l'uno solennemente declamò i versi musicati dal divino Claudio in romantici madrigali e "Baci soavi e cari, *cibi* della mia vita," … "ch'ineffabil principio, ch'origine *sublime* ha la tua voce, … ove finisce tanto nettare *stilla*". Il cibo, il sublime, lo stillare non potevano non allettare l'acume del retore,cultore di superiori magie ovvero delicate etiliche filosofie che, provocando curiosità e inclinazione nei presenti, si cimentò in un racconto assai curioso.

Monteverdi sin da piccolo, allevato alla meraviglia della musica, aveva appreso sia dal padre cerusico devoto alla regola dei Teatini e alla loro "alchimia spirituale" che da frequentazioni possibili con i frati Gesuati ,detti "frati dell'acquavite"di Sant'Ilario in Cremona, il dotto capriccio di far intrugli e distillare. Il periodo del primo barocco non era tra i più facili, guerre, pestilenze, i malanni più infidi aggredivano l'Europa percorsa in lungo e in largo da soldataglie portatrici di nuove gravi sventure. Monteverdi sia a Mantova e poi a Venezia aveva allestito un piccolo laboratorio chimico privato nella sua abitazione in cui produceva per uso personale antibatterici e antimicotici necessari ad alleviare la sua granulomatosi cronica e prevenire gli effetti mortali della ricorrente peste bubbonica. Nelle lettere (esposte da poco all'archivio di Stato di Cremona) che regolarmente inviava da Venezia all'amico mantovano conte Ercole Marigliani (Marliani), si legge della sua segreta passione. Il musicista vantava esperienza fatta alla corte di

Mantova dove aveva fatto uso del laboratorio alchemico attrezzato dal duca Vincenzo I (affetto da sgradevole micosi della pelle) sotto gli Appartamenti delle Metamorfosi e utilizzato anni prima anche da Isabella d'Este per preparare i suoi estratti cosmetici.

Dalle lettere, scritte in modo ermetico, si può solo vagamente intuire quali fossero le preparazioni, sicuramente non era in difetto di personale manualità l'arte di distillare, tecnica che in alchimia e musica permette di raggiungere sintesi e "stilla". Nell'"orinale di vetro preparato dai maestri di Murano" passavano piombo, mercurio ed oro così come mitridati, trocisci, gialappe, infusioni. Ben temperati nell'accordo, non potevano mancare ingredienti come lo stramonio, luppolo, aglio, cipolle e rafano, noti alla moderna scienza per il loro pur leggero potere antibiotico e per arricchire di toni una voce spenta.

Non è irragionevole pensare che durante le sue prime esperienze spagiriche, avesse avuta notizia degli studi del celeberrimo medico bolognese Ulisse Aldrovandi e del suo trattato sugli uccelli "Ornithologiae". Nel testo si approfondivano le proprietà terapeutiche più disparate e soprattutto lo stillatum caponis, distillato magistrale di … cappone, prodotto fino delle monache di San Lorenzo, che possedeva straordinaria capacità di "recuperare salute bevendone anche un solo cucchiaino". Durante la sofferta esistenza alla Corte di Mantova tra cocenti delusioni, debiti, la morte della moglie, una tormentosa malattia, il Maestro ebbe sempre la forza e la lucidità di comporre brani musicali immortali, proemi al nuovo gusto del melodramma, accorati inni all'amore.

Silenzio a tavola, il narratore complice d'eloquio , tenore per tono e per rima, azzardò un forte " … di quel sangue ogni stilla un mar di pianto …" evocando il momento in cui Tancredi affonda la sua spada nel petto di Clorinda subito seguito da cenni canori alla favola in musica in cui Orfeo languido si dispera chiedendosi "Sì non vedrò più mai de l'amata Euridice i dolci rai?"
A pochi è noto che frammenti significativi della stessa opera di Monteverdi saranno offerti all'Accademia degli Animosi cremonesi il giorno prima della rappresentazione mantovana ed alla quale parteciparono nella parte di Euridice almeno due cantori sopranisti vezzosi al falsetto che mai collega corista, ponderato in malizia, avrebbe accomunato a paragoni … ornitologici.
La tavola si rianimò, chi chiese" è mai possibile distillare un cappone?" e il narratore irrefrenabile continuava infervorandosi citando il poeta Teofilo Folengo e Bartolomeo Scappi, cuoco di San Pio V papa, che con tale alchimia distillatoria aveva curato Ridolfo Pio, famoso cardinale di Carpi, e nientemeno che il Cardinale Pietro Bembo, Veneziano. E poi c'era da parlare dei capponi "senza cosse" dei capponi arrosto, dei capponi alla càneva (canovaccio) appesi e cotti a vapore, dei capponi immascherati, dei capponi "di galera", quelli fatti solo di mollica di pane profumata alle erbe, …

A quel punto ritornava allietante il racconto del giovane corista imberbe e dalla potente voce cristallina a cui venne offerta a tavola una prelibatezza e lui rispose in pesante dialetto padano **"buona… però preferisco la frittata con il luppolo che fa la mia mamma"…** poi …all'età di tredic'anni si sviluppò in meno che non si dica di una ottava in altezza, la voce divenne atona e si dimise dal coro con la scusa poco convincente che avrebbe dovuto accudire al pollaio della mamma.

Ormai la tavola si era risvegliata del tutto: il cibo, il sublime, stillavano altre storie inespresse ed armonie d'allegra amicizia. L'ingegnere alzò il bicchiere per un brindisi, inconsapevole di partecipare ad un racconto che semplicemente, costantemente, si rinnova.