ingredienti per cucina ... musica e liuteria
giorgio maggi

Pochi sanno che le misteriose vernici dei liutai, tra i quali Stradivari, fossero a base di sostanze normalmente utilizzate in cucina: il **silicato** veniva usato come conservante delle uova perché ne proteggesse il guscio nel tempo; il **mastice**, resina estratta da un albero dell"isola di Chio, è noto per i suoi componenti chimici ed oli essenziali principale base di gustosi dolcetti canditi e del profumo caratteristico del vino appunto chiamato "retzina". La **gommalacca** estratta da essudazioni di alcuni particolari insetti (cocciniglia della lacca, Tachardia lacca E904) è ancora utilizzata sulla buccia degli agrumi sui chicchi di caffè, sulla superficie di alcuni cioccolatini, come conservante naturale non tossico(...forse) . Il colorante estratto da lacche prodotte da cocciniglie del genere Kermes (vermiglio della quercia) è utilizzato per produrre l"alchermes, uno dei liquori più comuni in pasticceria noto come E120, E124. Lo **zafferano** essenziale nel risotto, il **sangue di drago** conservante e disinfettante, tannini, antociani e flavonoidi rossi, ottenuti da frutti e radici come **guado**, **robbia** (*radice aperitiva)* o cortecce di particolari alberi (**quercia, legno rosso, pernambuco**...), erano e sono tuttora basi coloranti per vernici acustiche. Alcuni studiosi hanno ipotizzato l"uso nelle vernici degli antichi violini **d'albume e tuorlo d'uovo** al pari della antica "olifa" bizantina, **olio di lino, olio di noce** e **alcool,** ottimo rimedio anche per le armonie dell"umore. L"antico liutaio sapeva trattare il legno con sali, depurandone le cellule da **pectina** acida (acido poligalatturonico parzialmente metossilato), o con saccaridi come **miele** o mucopolisaccaridi come **chitina** per migliorarne l"acustica. L"artista del legno ancora oggi sa sfruttare il controllato invecchiamento del legno (stagionatura) al pari del cuoco che stagiona e frolla i suoi alimenti . Non è difficile immaginare che questi personaggi eclettici sapessero trarre dalla corteccia di abeti e cedri rossi, ginepri e salici intrugli "magici" a base di **trementina** e **salicilato** per alleviare infiammazioni e malanni stagionali. Dalle americhe giunsero, in pieno rinascimento, i più strani prodotti e tra questi i gustosi fiddlehead, felci commestibili a forma di riccio di violino e di moderno frattale, ornamento gustoso anticipatore di alchimie gastronomiche, musicali e matematiche.
Nel barocco grandi musicisti come Claudio Monteverdi e scalchi come B. Stefani o B. Scappi (XVII sec), si affidarono a Torquato Tasso per le loro alchimie musicali e gastronomiche, senza dimenticare cuochi e scrittori come Bartolomeo Sacchi (1421 –1481) detto il Platina, Anthelme Brillat-Savarin, (1775 - 1826), Antonin Carême, (1784-1833), Pellegrino Artusi, (1820 - 1911), Auguste Escoffier, (1846 - 1935).
La simbologia ermetica degli opposti, chiamata *oxymoron,* nel Combattimento di Tancredi e Clorinda (1624) aiuta a comprendere quanto l"armonia della musica e della cucina fossero intrecciate con l"agrodolce ed i segreti ingredienti della chimica delle origini. *"La tavola sarà apparecchiata con tovaglia doppia finissima con superbe piegature e ad un capo della tavola vi sarà un trionfo che sembri il combattimento di Clorinda con Tancredi, il tutto fatto di finissimo zuccaro cristallino"* (dall"arte del ben cucinare di Bartolomeo Stefani cuoco di Sua Altezza Serenissima il Duca di Mantova – 1662).
Lo zucchero cristallizzato non esiste tal quale in natura ma è il prodotto della tecnologia della raffinazione di canne o barbabietole.La stessa complessa modificazione chimico alchemica che in natura sfruttano le api e che l"uomo utilizza per ricavarne miele: prezioso oro ... commestibile.