STORIE DI QUARTIERE: paradossi alcolici, mistici, effluvi musicali e il calesse del nonno … per parlare di spiritualità profana, un buillon cucinato tra chimica ed affetti.

giorgio maggi

Sentii raccontare la storia del cavallo del nonno commerciante di vini, enologo e … tra i fondatori della cremonese … la squadra che aveva come simbolo iniziale il litro di vino.

Il cavallo comperato a buon prezzo da brentatori di San Martino in Beliseto, durante il viaggio fermava il calesse ad ogni osteria . Il nonno Achille doveva scendere, entrare ed uscire dalla bettola per convincere il cavallo a ripartire. Il cavallo finì epicamente imbalsamato in una selleria di via Buoso da Dovara e successivamente a far bella mostra di sé nella distilleria dei Verzellesi che faceva grappa dietro Sant'Ilario.

La distillazione è una delle tecniche del provetto alchimista. L'amica Mariella, insegnante e storica dell'arte, mi incuriosì parlandomi delle tecniche segrete dei frati Gesuati che dal 1500 producevano acqua di vita proprio nel convento annesso a Sant'Ilario. A poca distanza dal convento (Cesare Cantù, Francesco Robolotti – 1858) la chiesa di San Paolo festeggiava il giorno della conversione del santo con l'offerta di gnocchi e alcoliche bevande al pellegrino che, per tradizione e rigore, "andavasi nella sua chiesa in camicia con un grande spadone in mano …". Era la chiesa nella Contrada del Grogno, quartiere a fianco dei conventi rinascimentali poi trasformati nell'ottocento in caserme. Le congregazioni come San Paolo accoglievano nobili, mercanti e il ricco ceto borghese: I Gesuiti di san Marcellino sovrintendevano a due Congregazioni, l'una riservata ai gentiluomini e l'altra dedicata a "San Giuseppe ed all'Annunziazione di M.V.", destinata ai mercanti e agli artisti. gentiluomini d'arte, di scienza e anche "*magistri de' violini"* come Stradivari, Guadagnini e Guarneri detto del Gesù.

L'ingresso di San Paolo abbattuto nell'800, e occupato da una disordinata ortaglia che vegliava su antiche fondamenta e tombe, fu sventrato negli anni '60 per far posto ai "condominii dei marescialli" della vicina caserma "Manfredini". Esso coincideva al lato opposto di via Carnevali pressappoco con l'osteria "La Taverna", bettola d'infimo ordine, secondo il Cavalcabò, tenuta dal 1664 da una certa Margherita. Il luogo frequentato da militari e dalla multiforme plebe del quartiere di San Bassano viveva il momento festoso dell'equinozio di primavera bruciando in strada la "vecchia" un fantoccio che simboleggiava il freddo e le privazioni dell'inverno. La processione da Sant'Ilario di qui passava salutata da panni da letto alle finestre utilizzati come stendardi. In tempi diversi le strade del circondario si animavano di gente alla ricerca di alimentari a buon mercato come i salumi dell'Anselmo, i gelati del Nello (si doveva portare la scodella come contenitore … da passeggio), la frutta e verdura della Gisa, il profumato pane dei Grassi che avevano perso il figlio in Russia, il droghiere in piazza tra i primi ad avere una rumorosissima e moderna "cler" decorata con il simbolo di una famosa marca di sigarette. Dall'"America", moderno bar per raffinati cultori del caffè, della polemica politica e del gioco delle carte. Afrori alcolici dell'aperitivo "bianco frizzante" giungevano dalla "Primavera" prima forse a Cremona a vantare un enorme televisore "Magnadine", il locale accoglieva in apposita sala con panche di legno, il festoso gruppo di telespettatori affascinati dalla immaginifica visione di "lascia o raddoppia". Non ultima si ricorda la"Maison Dorè" luogo d'incontri e d'affetti al pari del postribolo in vicolo delle rose che le mamme fingevano di non conoscere. Nelle case attorno alla piazza e nelle vie circostanti abitavano la Gina, segretaria di notaio famoso; il Nunzio, impiegato prezioso all'Ente del Turismo che aveva conosciuto D'Annunzio; il "Giògia" tra i primi ferrovieri a guidare nel dopoguerra una sbuffante locomotiva; il Carella ultimo discendente di una famiglia di costruttori e affittuari d'organetti da strada; l'Achille tra gli inventori dei colori della squadra di calcio"Cremonese", commerciante di vini, proprietario di depositi fuori porta, della rinomata fiaschetteria e amico di avventure con Alceo

Dossena, artista e falsario suo malgrado; Mario Busini artista diplomato all'Accademia di Brera che decorò d'arte palazzo Affaitati con immagini politicamente superate dagli eventi bellici; il buon Mario, affascinato di storia cremonese, mi raccontò che la chiesa di San Paolo conservava una pala (ora a Brera) di Giovanni Baglione, figlio del cremonese Alessandro, raffigurante i santi Pietro e Paolo con Clemente VIII Aldobrandini e Ludovico Riva (figlio di Tommaso, patrizio) oranti. Clemente VIII (1536 - 1605), al secolo Ippolito Aldobrandini, "il più pomposo e munifico dei cardinali del suo tempo." fu lui a volere un ricchissimo cerimoniale della vita di corte dedicato a molti pittori, umanisti ed uomini di cultura che amava ricevere ed ospitare alla sua tavola sempre imbandita da trionfi di libagioni e musica. L'Ippolito, noto per la condanna a Giordano Bruno, cultore di Palestrina, amico di Torquato Tasso e Giovanni Battista Raimondo cremonese, legittimò il re di Francia Enrico IV,convertitosi al cattolicesimo nel 1593, apprezzando la modernità degli strumenti soprani di Andrea Amati della sua ansamble musicale. Gli strumenti furono ideati dal liutaio per la Chambre de Roy (12 violini di piccolo e 12 di grande formato, 6 viole e 8 bassi) di Carlo IX (1550 - 1574) figlio del re di Francia Enrico II e di Caterina de Medici. Alla scuola dei musicisti cremonesi apparterranno il cremonese Pietro Francesco Carubelli violinista e maestro di danza alla corte francese di Enrico III (1574 – 1589), Alberto Ardesi e Claudio Sinibaldi, violinisti alla corte asburgica di Massimiliano II (1565). Clemente VIII, amante della teatralità della tavola offriva agli ospiti melodiose invenzioni culinarie circondate da gentiluomini, il cappellano, accompagnate da musicanti e servitori, valletti, maggiordomo, maestro di casa, maestro di camera, segretari, auditori, il cavallerizzo maggiore, i camerieri d'onore con spadone e cappa. Il caudatario durante il rito del pasto leggeva il libro sacro e opportunamente smetteva ai brindisi e durante le amabili conversazioni degli ospiti.

E continuando nell'approfondimento, dettato da narrazione ed intrecci di spunti dialettici, come non immaginare di passare per via Chiara Novella al 13 quando "provava" la Radiorchestra, gruppo nato nel dopo guerra per far musica da ballo e jazz americano. E come non riferirsi alle colte discussioni tra musicisti a proposito delle preziose perle barocche del "Continuo" del m° Isidoro Gusberti e ad una efficace l'intuizione del m° Fracassi, direttore della storica "Camerata di Cremona" nata dal m° Brasi, quando avverte nell'anima monteverdiana, il valore ermetico delle diverse parti vocali utilizzate nel "Beatus vir" e nei differenti madrigali. Le alchimie di un quartiere apparentemente anonimo ritornano prepotentemente dall'800 con la musica di Amilcare Ponchielli. Il Maestro, organista nella chiesa di S. Ilario dopo il 1850, capomusica della Guardia Nazionale, direttore della banda di Cremona, sarà futuro genio della musica operistica.

Storie di nobili, religiosi, musicisti e di popolo di quartiere che intrecciavano e evolvevano la tradizione raccontata oralmente in luoghi profani ricchi di umanità, leggenda e pagana spiritualità. Agostino Cavalcabò (In "Scorsa a locande e osterie della vecchia Cremona (rivista Cremona 1938) elenca le qualità dei vini sulla tavola dei cremonesi. Per la vendita al minuto del vino, la Gabella di Cremona, città del ducato, indicava 18 taverne "ove facevano da bettolieri i frati incaricati anche di riscuotere i denari del Comune." Paradossi del tempo che abilitavano i frati a funzionari delle tasse e contemporaneamente inquisitori come tal Giovanni Paolo da Cremona frate, che nel dicembre 1605 si rivolge al cardinale Pompeo Arrigoni informando di aver sequestrato ad un libraio alcuni «libri da cantarsi ...troppo lascivi ...contrari alla settima regola dell'indice»: fra gli autori Claudio Monteverdi e Luca Marenzio. Non è improbabile che l'attento censore abbia intuito attraverso la distillazione di preziosi simboli in "damigella tutta bella …" e nella retorica poetica della Grande Madre nel Vespro della Beata Vergine*" il prodigioso alchimista, che ci offre l'elisir di lunga vita distillato nei suoi meravigliosi lambicchi"* come argutamente sosterrà Gian Francesco Malipiero.

A Cremona sino al '700 secondo la prof. M.Morandi, i Gesuati, nel loro convento in Sant'Ilario, producevano alcol (acqua di vita); Michel de Montaigne (1533-1592 ricorda che i Gesuati per le loro competenze erano chiamati frati dell'acquavite o frati speziali e Gregorio da Cremona nel 1641 pubblica "Il maestro dei Novitii" ricordando la figura del beato Giovanni Colombini ideatore dei

conventuali. I religiosi rispettosi della regola offrivano il loro prodotto sempre accompagnato da norme volute da diversi papi come Gregorio XIII o Sisto X. Una curiosità, il quinto di vino era chiamato chierichetto e paradossalmente indicava per il colto assetato la quint'essenza alchemica necessaria nella quinta voce al canto "laico", non richiesta necessariamente nel "religioso". Cinque è infatti numero ricorrente nell' Orfeo di Monteverdi che riprende le regole dell'Ars Poetica di Orazio e la cosmologia dei cinque pianeti.

Chimica della sperimentazione e della immaginazione

Secondo le buone opere un distillato di buona qualità per gusto e profumo doveva sempre partire da un buon vino trattato con musicale alchimia per produrre un prodotto ad alto contenuto alcolico. L'analisi chimica della qualità di un vino o un distillato può essere fatta anche in modo empirico ma abbastanza accettabile: il nonno aveva affinato tecniche laboratoriali semplici nella esecuzione forse un po' meno nella interpretazione dei dati: il MALLIGAND: apparecchio casalingo dell'enologo per una misura oggettiva del grado alcolico che sfrutta la diversa temperatura di ebollizione del vino rispetto all'acqua.

L'effetto MARANGONI che permette di valutare il grado alcolico dalle gocciolature sul bicchiere dovute a variazioni della tensione superficiale e tensione di vapore. In sostanza, roteando il bicchiere, si formano sulle pareti "archetti" di fluido che colano sul vetro e saranno tanto più numerosi quanto più è alta la percentuale di alcool nel vino. Samantha Cristofoletti, l'astronauta, ha studiato l'effetto nello spazio e non è improbabile che Stradivari valutasse il grado alcolico del solvente (venduto nel '700 spesso annacquato) delle sue vernici attraverso il citato effetto.

È comunque certo, solo perché non esiste documentazione, che lo Stradivari, buon amico di Gesuiti, non usasse la RIVOLTELLA come arma ma per valutare il grado alcolico di un distillato…!!! Bagnando infatti con grappa con un grado alcolico superiore al 57% una cartuccia di rivoltella ricca di zolfo questa avrebbe egualmente sparato il suo colpo in canna a differenza di una prova fatta con vino annacquato.
Paradossi raccontati nell'ora di chimica da un prof. sognatore e per giunta … ostinatamente curioso sebbene dichiaratamente … astemio.

Attraverso la metodologia chimica i prodotti enologici si sono affinati nella qualità: chimica dei sapori attraverso l'uso dosato di gas sulfurei, argille, oli, chiarificanti, enzimi selezionati, chimica dei profumi che preserva fragranze di fiori , frutta, erba attraverso la selezione rispettivamente di terpeni, esteri, alcoli
Una chiosa per amare la scienza chimica e la chimica delle storie passate : conoscenza dell'essenziale per affrontare la scienza, la letteratura e l'alchimia della complessità. Ritornare agli scritti di Paracelso o all'Alchimia di San Tommaso d'Aquino? Magari pensando a vecchie storie di cremonesi, noi seduti ad un tavolaccio umido di una osteria che non c'è più, apprezzare il fermarsi del tempo respirando effluvi di etanolo, succhi di vitigno e merluzzo arrostito … in attesa che il docile cavallo riprenda la sua corsa e le sue soste senza tempo.