

Variazioni tedesche intorno al formaggio parmigiano

*Grimmelshausen, Zedler, Federico II, Eichendorff, Fontane, Karl May e Julius Stinde
1668-1904*

1. – Che il parmigiano sia più che un semplice formaggio nell'immaginario della cultura europea dell'età moderna, lo dimostrano le attestazioni letterarie, numerosissime nelle diverse letterature nazionali. Nell'ambito delle seguenti divagazioni poetico-culinarie ci limiteremo agli scrittori della letteratura tedesca. Prima però di entrare nel merito, sarà bene rinviare a due fonti del Settecento mediano, per cogliere la differenza che esiste fra la dimensione letteraria dei testi degli autori citati nel titolo e le altre fonti, nelle quali prevale l'informazione immediata.

Nell'importantissima enciclopedia tedesca curata di Johann Heinrich Zedler (*Universal-Lexicon*, circa 70.000 pagine, distribuite in 68 volumi in folio, usciti tra il 1732 e il 1754) c'è una breve voce dedicata al "formaggio parmigiano" (*Parmesankäs*, vol. 26, col. 1002), nella quale si riportano l'origine geografica del formaggio e la sua buona qualità, poi che si può mangiare a pezzi oppure grattugiato su diverse pietanze, delle quali arricchisce il gusto. Si rimarca tuttavia che esso sarebbe prodotto col latte di asina (*Milch von Mauleseln*). Da dove venga una simile asserzione, è difficile da dire. Verosimile è un errore di traduzione, come quello che si faceva ancora nel primo Novecento, quando in Germania si riteneva che il "caciocavallo" fosse un formaggio fatto col latte di cavalla (*Pferdemilchkäse*) e non invece un formaggio con latte di mucca, messo ad asciugare a due pezzi alla volta, attaccati con una corda, appesa a un asse, come se fossero a cavallo.

2. – Allo stesso periodo dell'enciclopedia dello Zedler appartengono le fonti della corte prussiana di Federico II (1712-1786) in proposito. Nella Berlino fridericiana si trovava a metà del Settecento una nutrita colonia di Italiani, tra i quali spiccava Francesco Algarotti, consigliere stimato del re; vi dimoravano inoltre anche artisti, dotti e artigiani, chiamati ad ampliare e abbellire la capitale di un regno in ascesa, per volontà del suo regnante illuminato. Tra i musicisti, architetti e artigiani di altissimo livello che si ritrovarono a Berlino, provenienti dalle città italiane più ricche e progredite, c'erano anche cuochi e venditori di leccornie italiane, presto apprezzate da re Federico. Tra i fornitori della casa reale di Berlino c'era il conte Giulio Cesare Bernardini della Massa, residente a Cesenatico, il quale spediva dall'Italia non soltanto quadri e altri oggetti artistici, ma anche formaggi vari, vino, mele granate, uva, cioccolata con e senza il gusto della vaniglia, e parmigiano, com'è attestato da una lettera d'ordine di Federico II dell'anno 1786; vanno ricordati poi anche Carlo Morino e suo genero Giovan Battista



L'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico letterario

per l'anno 2010

ideato da Mario dell'Arco

Nuova serie (III)

Roma 2010

