



A teatro si mangia

a cura di:
RICCARDO
VENTRELLA

Il legame tra cibo e teatro è sempre stato fortissimo, non solo nei termini del cibo “messo in scena” (per non allontanarsi troppo e far riferimento al celebre ragù eduardiano di “Sabato, domenica e lunedì” basterebbe ricordare i tanti “arrosti morti” che punteggiano i testi in vernacolo fiorentino), ma anche di quello che nei teatri si consumava soprattutto nei tempi che furono.

La brulicante messe di palcoscenici che nell'Ottocento animava il centro storico di Firenze era anche occasione per gli spettatori di sfizi gastronomici assai vari dal punto di vista qualitativo, ma assolutamente succulenti. Anche oggi che di molti di questi edifici è rimasto solo il ricordo, o una teoria di porte chiuse, l'odore di quelle prelibatezze sembra tralucere dalle platee silenziose. A teatro si mangiava, spesso anche durante la rappresentazione, e piuttosto robustamente: zuppe toscane, e molti arrostiti che una

volta consumati servivano con i loro resti a esprimere il mancato gradimento per le rappresentazioni. Al Teatro della Quarconia, sito all'angolo tra via dei Cerchi e via dei Cimatori e più tardi conosciuto come Teatro Nazionale, volavano ossi di pollo finché gli attori non si decidevano a cambiare il finale di un certo testo, o fino all'intervento delle guardie, non diversamente da quanto succedeva alla fine del Cinquecento alla Baldracca, il primo teatro con biglietto d'ingresso di Firenze, sito dove attualmente sorge la Biblioteca degli Uffizi. Fu al caffè della Pergola che si codificò a Firenze il rito borghese della cioccolata, mentre al Niccolini si davano splendide cene e diverse insegne di osterie e locande rimanevano accese per dare ristoro agli spettatori dopo le rappresentazioni. Di molti piatti quasi dimenticati della tradizione toscana si ha inoltre notizia attraverso testi teatrali: è il caso delle leggendarie “frittelle di tondone”, uno dei molti prodotti di friggitoria la cui popolarità è tornata a crescere negli ultimi anni. La memoria di queste frittelle è legata a due personaggi, la maschera di Stenterello che ne era particolarmente ghiotta e Pellegrino Artusi, che inserendone la ricetta nella sua *Scienza in cucina* ha garantito a questo piatto l'onore di essere quantomeno tramandato. E non poteva essere che l'Artusi, figlio di Forlimpopoli e trapiantato a Firenze, a interessarsi di una preparazione diffusa tanto in Romagna quanto in Toscana. Il “tondone” altro non è che una pasta fritta a base di sola acqua e farina, parente dei coccoli come dei panigacci della Lunigiana, nonché della piada romagnola. Per trasformarlo in frittelle, una volta cotto lo si deve pestare nel mortaio con due uova intere e quattro divise tra tuorli e chiare montate a neve, senza dimenticare dell'odore di scorza di limone. Lavoratolo a lungo lo si frigge a cucchiariate: le frittelle diventano ben gonfie, “come bombe” riferisce l'Artusi. Variante “di lusso” quella di aggiungere al composto l'uva malaga, altrimenti basta del semplice zucchero a velo una volta completata la cottura. Stenterello ne divorava quantità spropositate nei due teatri di elezione, quello dei Solleciti in Borgognissanti e quello della Piazza Vecchia, che si apriva dove oggi svetta l'Hotel Baglioni.

FOOD AT THE THEATRE

The relationship between food and theatre has always been a strong one, not only in the meaning of food “staged” but also intended as what was consumed in the theatres, especially in past times. The huge amount of stages that animated the historic centre of Florence in the XIX century, also gave the theatregoers an opportunity to try food of varying quality but always delicious. Food was frequently served during the

performance and they were certainly not light dishes: Tuscan soups and different roasts which leftovers were used after dinner to express possible disapproval. At the Teatro della Quarconia in Florence, located on the corner of Via dei Cerchi and Via dei Cimatori which later became known as the National Theatre, chicken bones would fly through the theatre until the players decided to change the ending of a text, or until the guards intervened, similar as to what happened at the end of the sixteenth century at the

Baldracca, the first theatre in Florence for which tickets were sold, it was located where now the Library of the Uffizi stands. It was at the Pergola café that the bourgeois rite of drinking chocolate established in Florence, while at Niccolini's splendid dinners were served. Many almost forgotten traditional Tuscan dishes are mentioned in plays: as is the case of the legendary “frittelle di tondone”, which were very much appreciated by the florentine mask Stenterello, and their popularity has increased over the last few years.