

Burro e olio: guerra di religione

di Massimo Alberini

Dal libro di Alberto Savinio: *Ascolto il tuo cuore, città*, pubblicato nel 1939: *“La rivalità fra olio e burro rientra nella grande rivalità fra Mezzogiorno e Settentrione. La cucina all’olio è dei cattolici, quella al burro, se non dei protestanti, è di gente che con l’Universo non vuole intermediari.”*

Pur non riconoscendo a Savinio infallibilità di un giudizio così assoluto, bisogna riconoscere che “qualcosa” corrisponde al vero.

La cattolicissima Spagna è fedele all’olio, nelle regioni italiane più permeabili alla suggestione della Riforma il burro è visto come massima espressione della gastronomia ad alto livello. In parallelo con Borgogna e, in parte, Linguadoca, dove le guerre di religione imperversano.

Ciò è sempre avvenuto, e solo oggi, sotto l’insegna preoccupante del col estero, certi calori che sembravano immutabili, vengono messi in discussione. Anche ci ha solo approssimate conoscenze di storia della gastronomia, conosce, sia pure per sentito dire, il passo di Svetonio in cui si parla della cena a base di asparagi che il milanese Valerio Leone offrì a Cesare e agli ufficiali della Decima legio. I rizomi erano conditi col burro: e quasi tutti gli ospiti li rifiutarono, chiedendo quelli all’olio. Salvo l’imperatore che li mangiò lo stesso. Da allora il divario è rimasto: gli osti, per praticità ed economia, friggono la “milanese” prima in olio di semi, poi la “ripassano” nel burro: ma i veri ambrosiano pretendono che la loro costoletta (con la esse e con l’osso) sia cucinata sono col burro.

Dove la civiltà del burro ha profonde radici, anche la gente umile lo usa e lo pretende, nonostante il prezzo. Nel romanzo *Senza famiglia* è descritto come una povera contadina del Massiccio Centrale, prepari quelle che impropriamente la traduttrice indica come “frittelle”, mentre si tratta di crêpes dolci. Per friggerle in padella la brava donna usa soltanto burro.

Per contro, i nemici non deflettono. Lo scrittore pugliese Luigi Sada dice che la pasta al burro e parmigiano ha uno *“scialbo candore che fa di un allegro commensale un paziente rassegnato”*.

Quanto all’olio, bisogna intendersi. Oggi, almeno come immagine, ha prestigio quello d’oliva extravergine, e molti pensano che tale prodotto, raro e costoso, sia sempre stato di uso comune. Non è affatto così. Anzitutto per il prezzo: poi perché solo i nativi di Puglia, Calabria e, in parte, Toscana e Liguria, erano rassegnati a un grasso quasi sempre rancido e sgradevole a pochi mesi dalla spremitura (oggi, l’olio, come il vino, è frutto di esperimenti di laboratorio). Quell’olio, di colore verde brillante, sapore deciso e acuto, notevole tasso di acidità, non piaceva quasi a nessuno. Meglio, molto meglio tutta la gamma degli oli vegetali, passati, col volgere dei secoli, da materie prime locali (semi di lino, ravizzone, noci di montagna) a quelle di importazione: arachidi, palma, “semi vari” e, ultime novità, soia e mais.

Il contrasto, presente ma non insanabile, fra burro e olio ha fatto dimenticare il vero scontro fino a mezzo secolo addietro, quello con i grassi animali; di maiale e, per i più poveri, d'oca. Eppure nella cucina mediterranea di un tempo, dalla Bassa Verellese (il risotto col grasso dei salami *d'la duja*) ai vermicelli *co lo pomodoro* del Duca di Buonvicino, conditi con la sugna, il vero condimento lo forniva il maiale. Né si trattava solo di basa cucina. L'Artusi prescrive il lardo per la pasta frolla dolce, e commenta "ha un odorino d'alloro che consola".