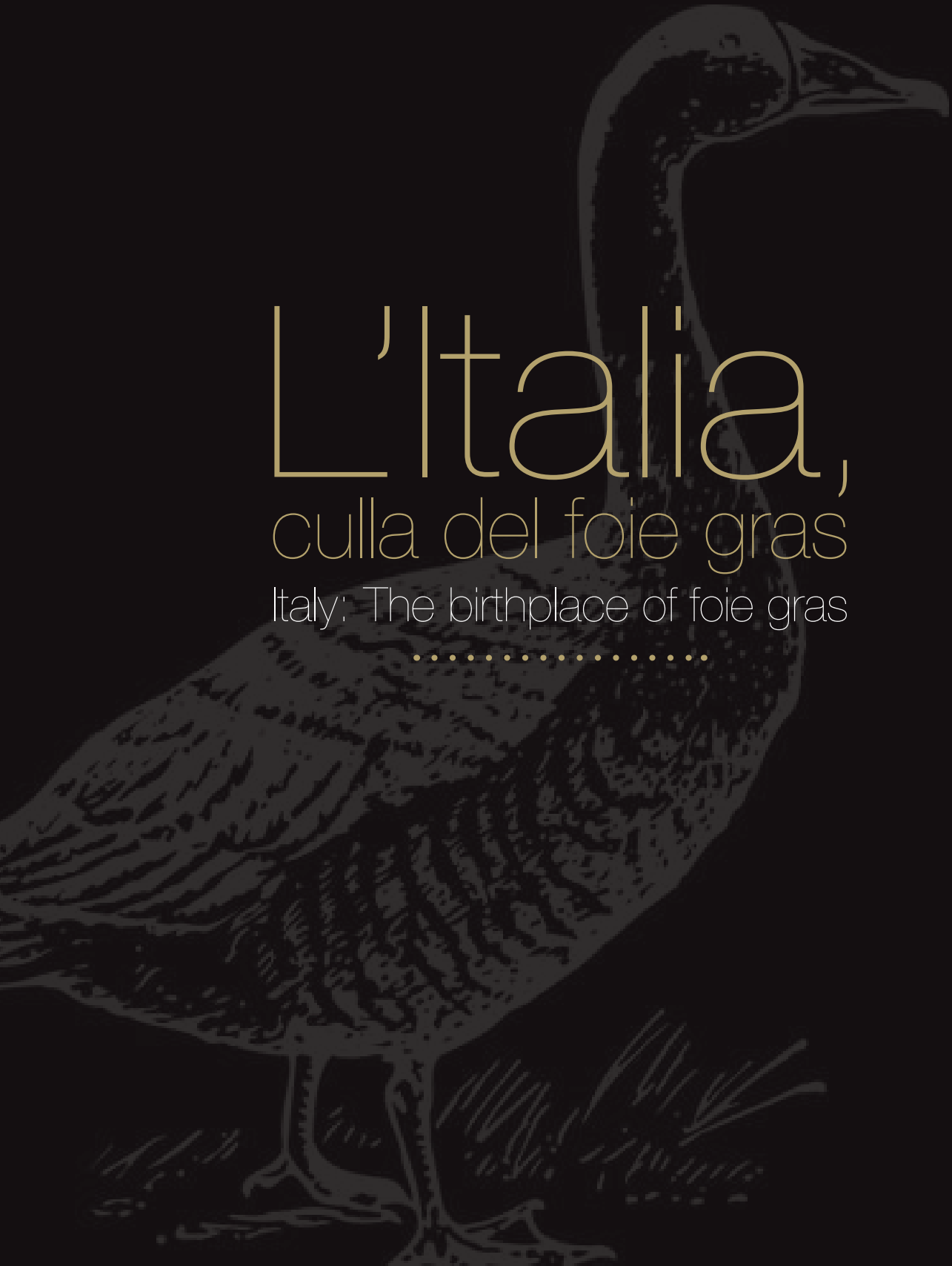




L'Italia, culla del foie gras

Italy: The birthplace of foie gras

.....



Antico mosaico raffigurante un giovane che custodisce delle oche - Grande Palazzo di Costantinopoli, eretto dall'imperatore romano Costantino.

Ancient mosaic of a boy herding geese - Great Palace in Constantinople built by Roman emperor Constantine the Great.



Italy is the leading region in the world in which foie gras from palmipeds has without any doubt become a veritable gourmet prize. Indeed, Ancient Rome was the first region where foie gras from palmipeds was clearly identified and celebrated as an extremely fine delicacy. That does not necessarily mean that the contemporaries of Pliny the Elder were totally right when they attributed the invention of this refined food item to one great figure of the first century B.C. – the consul Metellus Scipio for some, the knight Marcus Seius for others. It is likely in fact that the procedure of fattening ducks and geese used in certain societies automatically led to obtaining foie gras long before the onset of Latin civilisation. For example, the Greeks of the Classic era appreciated carefully fattened goose flesh, but there is nothing to suggest any particular attention paid to the liver.

During the last century before the Christian era, it was Roman Italy that gave birth to palmiped foie gras gastronomically, identifying it as a dish in its own right, even if it wasn't actually invented there. Once recognised, foie gras soon made its name as a dish that could grace the very best tables. Around 30 B.C., Horace was careful to place «liver from a white goose fed on figs» among the dishes offered to his guests by the pedantic and ridiculous Nasidienus. Through the next half-millennium, the Roman elite continued to enjoy this gourmet prize item. In the early second century, Juvenal also mentions prestigious foie gras in a satire. Three hundred years later, the agronomist Palladius again explains how to hand-feed geese to make their livers tender, and meanwhile Athenaeus notes how foie gras is much appreciated in Rome. The gourmet fantasy described in an epigram by Martial sums up the great passion for foie gras that persisted throughout this period at the heart of the Roman Empire: «See this liver bigger than a fat goose»!

Galien's book shows that foie gras from palmipeds appealed to doctors monitoring the health of the Roman aristocracy. In fact, the dish is described as very pleasant, very nutritious and easy to digest. And two recipes contained in the De re coquinaria shed interesting light on the culinary treatment of foie gras in the Latin world, although admittedly their author was thinking more of foie gras from pigs when he created them. It is highly probable however that the palmiped product was sometimes cooked in the same way; in other words, in a wine sauce with pepper or grilled under caul fat after being marinated in a preparation spiced with bay and lovage. Pliny mentions soaking the foie gras in milk before using it in cooking.

After the implosion of the Western Roman Empire, Italian consumption of foie gras entered a phase in its history where it didn't completely disappear, but was so discreet that it left no trace. Yet scholars kept a trace of the ancient celebration of foie gras. In the first half of the 15th century, for example, the Paduan doctor Giovanni Michele Savonarola was careful to mention the properties attributed to foie gras by the illustrious Galien. In addition, several Mediaeval culinary works remind us that cooks and gourmets continued to be interested in palmiped foie gras, even if these fatty livers were no longer very fatty at that point! A 16th century text kept in the form of a manuscript written in Venetian notably mentions a sauce made from goose liver intended to be served with a panicata. Around 1475, Bartolomeo Platina noted in De honesta voluptate et valetudine how he and his contemporaries found goose liver to be excellent, especially when soaked in milk or honey-sweetened water... And before long, foie gras came out of the shadows.

L'Italia, culla del gusto del foie gras

Italy, birthplace of foie gras appreciation

Gli abitanti del territorio italiano furono i primi al mondo a considerare il foie gras di palmipede come un'autentica prelibatezza. Fu nell'antica Roma, infatti, che il foie gras di palmipede fu inequivocabilmente identificato e celebrato per la prima volta come pietanza fine e prelibata. Ciò non significa che i contemporanei di Plinio il Vecchio avessero necessariamente ragione quando attribuivano l'invenzione della vivanda a un grande personaggio del I secolo a. C. – per alcuni il console Metello Scipione e per altri l'equite Marco Seio – è infatti probabile che i procedimenti di ingrasso dei palmipedi utilizzati in determinati paesi abbiano condotto meccanicamente a ottenere foie gras molto prima dell'inizio della civiltà latina. Ad esempio i greci, già in epoca classica, apprezzavano la carne d'oca appositamente ingrassata, ma nulla indica che prestassero una particolare attenzione al suo fegato.

È vero però che nel corso dell'ultimo secolo prima dell'era cristiana l'Italia romana fece nascere, almeno gastronomicamente parlando, il foie gras di palmipede, identificandolo come pietanza a sé. Da subito molto apprezzato, il foie gras si affermò rapidamente come un alimento degno delle migliori tavole. Verso l'anno 30 a. C., ad esempio, Orazio nelle sue Satire non dimentica di inserire tra i piatti proposti ai suoi ospiti dal petulante e ridicolo Nasidieno «il fegato di un'oca bianca ingrassata con fichi». Durante i cinque secoli successivi l'interesse dell'élite romana per questa prelibatezza rimase intatto, tanto che, all'alba del II secolo, anche Giovenale parla del prestigioso foie gras in una delle sue satire. Circa trecento anni dopo, invece, è l'agronomo Palladio a spiegare in che modo ingozzare le oche per ottenere un foie gras ancora più tenero. Nel frattempo Ateneo aveva potuto constatare come il foie gras fosse estremamente apprezzato a Roma, ma probabilmente è questo

goloso pensiero oggetto di un epigramma di Marziale che rappresenta nel modo migliore tutta la passione per il foie gras avvertita all'epoca nel cuore pulsante dell'Impero: «Com'è grosso questo fegato, più grosso della grossa oca!»

Gli scritti di Galeno mostrano invece che il foie gras di palmipede seppe sedurre anche i medici che curavano la salute degli aristocratici romani; la pietanza, infatti, vi è descritta come dal sapore molto gradevole, molto nutriente e di facile digestione. Due ricette contenute nel De re coquinaria di Apicio, poi, offrono un interessante chiarimento sul trattamento culinario riservato al foie gras nel mondo latino; certo, l'autore pensava principalmente al foie gras di maiale quando scriveva tali ricette, ma è più che probabile che anche il fegato dei palmipedi fosse talvolta cucinato allo stesso modo, ossia cotto in una salsa a base di vino condita con pepe oppure grigliato protetto da una rete dopo essere stato marinato in un preparato aromatizzato con alloro e levistico. Da parte sua, invece, Plinio descriveva come il foie gras fosse fatto marinare nel latte prima di cuocerlo.

Dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente il consumo di foie gras in Italia divenne, se non nullo, talmente raro da non lasciar traccia. Nella memoria collettiva delle élite, tuttavia, il ricordo degli antichi fasti legati al foie gras non andò perduto. Nella prima metà del XV secolo, ad esempio, il medico padovano Giovanni Michele Savonarola non mancò di ricordare le proprietà attribuite al foie gras dall'illustre Galeno; inoltre diversi trattati di cucina medievali ricordavano che i cuochi e i buongustai continuarono sempre a interessarsi al «foie» (certo, data l'epoca, un po' meno «gras») dei palmipedi. Un testo del XIV secolo conservato in un manoscritto in veneziano evoca ad esempio una salsa a base di fegato d'oca destinata ad accompagnare la panicata. Attorno al 1475 Bartolomeo Platina, nel De

Foie gras in Italy, a remarkable culinary tradition

From the second half of the 16th century, we find more and more clues that foie gras was back in style. In 1570, Bartolomeo Scappi presented the delicate dish in his *Opera dell'arte del cucinare*. This chef, accustomed to serving the very best tables, suggested cooking foie gras whole, protected by caul fat on a kebab stick or in a frying pan, and also frying it after forming escalopes and preparing it tomme style. About 15 years later, the Bolognese doctor Baldassare Pisanelli noted the excellence of foie gras in a chapter where he underlines the special relationship that the Jewish community has with the goose, which replaced banned pork on their tables.

Across the Po plain, the Jewish community continued to play an essential role in foie gras production. In the 18th century, for example, there was a reason why the municipal authorities of Reggio nell'Emilia reached out to representatives of the Jewish quarter when demand caused the price of foie gras to soar. This phenomenon occurred locally with a certain regularity, since the taste for this dish of choice transcended many religious divides: foie gras was appreciated by Jewish and Christian elites alike. However, the former had to comply with the requirements of the Jewish religion. In particular, they could not allow on their table foie gras that had been soaked in milk. So a Jewish-style approach to cooking foie gras existed, and was characterised, as was the case among Christians, by great diversity. Two of its emblematic dishes were scaloped foie gras all'hebraica and the Venetian frinzinsal, a lasagne tart partly filled with foie gras. The passage in *The Story of My Life* in which Casanova mentions the exquisite foie gras that he ate at the home of a Jew from Ancona is a reminder that this cuisine appealed to Christian gourmets too.

The Italian elites' taste for foie gras did not waver over the 19th century. On the contrary, the importance this dish had acquired in high-level international cuisine probably increased its prestige. In 1857, the author of *Cuoco bolognese* warned his readers that he would say almost nothing about foie gras because it was only prepared in the great kitchens. However, foie gras continued to be deeply rooted in certain Italian regions. In 1891, in *La Scienza in*

cucina e l'Arte di mangiar bene, Pellegrino Artusi mentions a foie gras from Venice whose delicacy he had enhanced by cooking it in escalopes with a little salt, pepper and lemon juice. Whether from goose or duck, foie gras is also highlighted by chefs attached to particular Italian regions and flavours. With a prestigious history behind it and a big creative buzz surrounding it today, foie gras Italian-style has no reason to blush!

© Frédéric Duhart

Research professors

Department of Gastronomic Sciences

University of Mondragon/Basque Culinary Centre

Donostia-San Sebastián, Spain

Bibliography

- Apicius, *De re coquinaria libri decem* (1er s.), Heidelberg, Carl Winter, 1867, 201 p.
- Artusi, Pellegrino, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (1891), Giunti, Firenze, 1960, 573 p.
- Athenaeus, *The deipnosophists* (Ile-IIIe s.), Londra, Bohn, 1854, 3 volumes.
- Bodson (Liliane), «Elevage et utilisation de l'oie dans l'Antiquité.», *Ethnozootechnie*, 39, p.1-10.
- Casanova (Giacomo), *The Story of My Life* (1789-1798), Parigi, Brockhaus, 1960-1962, 12 volumes.
- Galien (Claude), *De alimentorum facultatibus, libri tres* (Ile s.) Lyon, Rouil, 1549, 271 p.
- MacDonald (Kevin C.) & Blench (Roger), «Geese.», *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, UP, 2000, vol. 1, p. 529-531.
- Pisanelli (Baldassare), *Trattato della natura de' cibi et del bere* (1583), Venetia, Imberti, 1611, 180 p.
- Platina (Bartolomeo), *Il piacere onesto e la buona salute* (1474), Torino, Einaudi, 1985, 267 p.
- Pliny the Elder, *Natural History* (Ile s.), Parigi, Dubochet, 1848-1850, 2 volumes.
- Savonarola (Giovanni Michele), *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono* (XVe s.), Venetia, Guerra, 1525, 299 p.
- Scappi (Bartolomeo), *Opera dell'arte del cucinare*, Venetia, M. Tramezzino, 1570, 436 p.
- Serventi, Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Parigi, Flammarion, 1993, 180 p.
- Toaff, Ariel, *Mangiare alla giudia*, Bologna, Il Mulino, 2000, 222 p.
- *Les satiriques latins*, Parigi, Dubochet, 1841, 362 p.
- *Les agronomes latins*, Parigi, Dubochet, 1844, 650 p.
- Stace, Martial, *Manilius...*, Parigi, Firmin Didot, 1860, 833 p.
- *Il cuoco bolognese dedicato al bel sesso*, Bologna, Chierici, 1857, 160 p.
- *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, Giusti, 1899, 92 p.

honest voluptate et valetudine, scrive che lui, così come i suoi contemporanei, trovava il fegato d'oca ottimo, soprattutto se marinato nel latte o in acqua e miele. Fu grazie a questo rinnovato interesse che il foie gras uscì ben presto dal dimenticatoio.

Il foie gras in Italia, una grande tradizione culinaria.

A partire dalla seconda metà del XVI secolo gli indizi sul rinnovato successo del foie gras si moltiplicano; nel 1570, ad esempio, Bartolomeo Scappi presenta questa delicata pietanza nella sua *Opera dell'arte del cucinare*. Il cuoco, abituato a servire per le migliori cucine dell'epoca, propone di cuocere il foie gras intero, allo spiedo o in padella proteggendolo con una rete, oppure di friggerlo dopo averlo tagliato a scaloppe e di prepararlo a tomme. Una quindicina di anni più tardi, poi, il medico bolognese Baldassare Pisanelli attesta la squisitezza del foie gras in un trattato in cui sottolinea lo stretto rapporto che la comunità ebraica ha con l'oca, animale le cui carni sostituiscono quelle di un cibo proibito come il maiale.

Nella pianura padana, infatti, l'influenza della comunità ebraica fu di fondamentale importanza per dare continuità alla produzione di foie gras. Nel XVIII secolo, ad esempio, era proprio ai rappresentanti del ghetto che le autorità di Reggio Emilia si rivolgevano quando la domanda faceva salire alle stelle il prezzo del foie gras, cosa che in quelle zone poteva verificarsi abbastanza spesso, poiché la passione per questa prelibatezza oltrepassava i confini della religione ed era comune sia agli ebrei che ai cristiani. I primi, tuttavia, dovevano seguire i precetti della loro religione e ad esempio non potevano portare in tavola un foie gras che fosse stato marinato nel latte. Per questo motivo nel mondo ebraico si sviluppò una cucina del foie gras almeno tanto varia quanto quella cristiana. Due piatti simbolo di questa varietà sono sicuramente le scaloppe di foie gras all'hebraica e il frinzinsal veneto, una sorta di torta di lasagne farcita, tra le altre cose, con il foie gras. Il brano di *Storia della mia vita* di Casanova in cui il protagonista ricorda lo squisito foie gras gustato in casa di un ebreo di Ancona, poi, ricorda come la pietanza potesse conquistare anche il palato dei gourmet cristiani.

Nel XIX secolo la passione delle élite italiane per il foie gras non scema e, anzi, l'importanza acquisita a livello internazionale fa accrescere il prestigio della vivanda. Nel 1857 l'autore del *Cuoco*



Fanciullo che strozza l'oca - Boetio di Calcedonia (Grecia, II sec. a.C.)
Copia in marmo del I secolo dell'epoca imperiale romana
esposta al Museo del Louvre, Parigi.

Child with goose - Boetius (Greece 2nd century BC)
Copy in marble - 1st Century Roman Imperial times,
Louvre Museum, Paris

bolognese avvertiva il lettore che non avrebbe detto praticamente nulla sul foie gras, perché esso veniva preparato solo nelle migliori cucine. Nonostante il successo presso le élite, il foie gras rimase un prodotto profondamente radicato in alcune parti del territorio italiano. Nel 1891, ad esempio, Pellegrino Artusi, ne *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, parla di un foie gras giunto dal Veneto di cui aveva esaltato la delicatezza cuocendolo in scaloppe e aggiungendovi un condimento leggero a base di poco sale, pepe e succo di limone. Il foie gras, sia esso di oca o di anatra, è messo in risalto anche da quegli chef che sono rimasti legati ai sapori delle tipicità locali e alle tradizioni d'Italia. Forte della sua prestigiosa storia e grazie alla grande creatività odierna, la tradizione culinaria italiana del foie gras non ha nulla da invidiare a nessun'altra!

© Frédéric Duhart



www.rougie.com