

DIVINI FORNELLI E MISTICHE CANTINE

La popolarità di certi santi medievali fu tale da lasciare traccia del loro passaggio in ogni aspetto della vita quotidiana, anche nei più semplici. Perfino la gastronomia e l'arte del bere ne furono investite, per via dei liquori distillati nei conventi e delle ricette provenienti per tradizione storica o leggendaria dalle loro cucine. Sono rinomati tra i bevitori d'Europa gli alcolici ad alta gradazione che i monaci ricavano dalla macerazione di erbe, frutta e spezie combinate secondo antiche ricette, segretissime. Eccellono tra questi gli elisir benedettini, impreziositi da un prolungato invecchiamento. Ai cuochi dei monasteri si fanno anche risalire gustose pietanze, come le costate di vitello (dette appunto "alla benedettina") cucinate con le castagne su una base di alloro, cipolla, carote, pancetta, burro e aromi d'ogni genere. Altri monaci, i certosini di **Amiens**, nel cui convento sono conservate le reliquie del vescovo Onorato, rendono omaggio alla tradizione di gustare e far gustare ai visitatori (ogni 16 maggio, data canonica del santo) il dolce che porta il suo nome. **Aureolato** di panna e bignè, il *Saint-Honoré* perpetua nella grande cucina internazionale la devozione dei pasticceri parigini per il vescovo che si diceva avesse ricevuto da mani sovranaturali, durante una messa, una forma di pane. Ricorrono in questa festosa fantasia di devoti sapori - espressione di una religiosità che non è solo sacrificio, ma anche gioia e spirito conviviale - i nomi di Sant'Antonio abate (per il dolce noto come "resca" o "lisca", a base di farina, **uvetta**, canditi e mandorle tritate), Francesco di Paola (per le acciughe in teglia con patate), Chiara d'Assisi (per il "gatto" con mozzarella e prosciutto, familiare alle **Clarisse** da tempo memorabile), Caterina da Siena (per i "panetti" di mandorle in conserva di zucca e le "bamboline" di pastafrolla), **Brigida** di Svezia (per i "brigidini" all'anice), Martino di Tour (per la "pitta" di miele, **uova** e gherigli di noce) e tanti altri. Potremmo accostare a questo menù paradisiaco il "nettare dei santi", una scelta di vini pregiati del **Lombardo-Veneto** che l'accademico dell'arte culinaria Luigi Veronelli ha recentemente scoperto e dedicato a San **Colombano**, eremita e patrono **d'Irlanda**, capofila di un monachesimo celtico e al tempo stesso cristiano.