

**Antonella Borgo**

*Carta da riciclo, carta da bruciare:  
tecniche antiche per nuovi prodotti commerciali*

**Abstract**

L'insolito nome "Papiro" dato dalla Buitoni a una carta speziata per la cottura del pollo sembra motivato da una sorta di operazione di 'archeologia' culinaria: richiama infatti un sistema di cottura noto da millenni nell'area mediterranea alla quale alludono Catullo (95, 8), Marziale (3, 2, 3 e 4, 86, 8) e una ricetta di Apicio (9, 10, 1).

The name 'Papiro' chosen by Buitoni for a special paper to cook the chicken refers not only to the fine writing material but also to an old way of cooking food to which Catullus (95, 8), Martial (3, 2, 3 e 4, 86, 8) and a recipe of Apicius (9, 10, 1) allude.

Che cibo e letteratura, l'uno nutrimento del corpo, l'altra dello spirito e dell'intelligenza, possano intersecare i propri campi d'azione fino a sovrapporsi generando un'area metaforica a lungo sfruttata nelle letterature occidentali è cosa nota: in *Letteratura europea e Medio Evo latino* Ernst Curtius dedica alle metafore di carattere alimentare un paragrafo del capitolo intitolato *Metaforica*<sup>1</sup> sottolineandone la persistenza dalla poesia greca al *Convivio* di Dante e la larga diffusione soprattutto nella letteratura cristiana, dalla Bibbia in poi. Ne sono seguite una diffusa familiarità con immagini del tipo 'pane dello spirito' e 'cibo della vita', in concorrenza con pani e cibi di più circoscritto e concreto consumo, e la consapevolezza che se l'uomo deve vivere non di solo pane la parola, letta o ascoltata, possiede capacità nutritive non inferiori.

Purché, naturalmente, si tratti di parole di elevato valore artistico o morale; in caso contrario può sussistere il rischio di un'assimilazione imperfetta se non nociva dell'alimento intellettuale, come suggerisce la *cacata carta* di catulliana memoria, esito di un difficile processo di elaborazione – o di digestione – attivati proprio da un testo letterario.

In alternativa, i fogli sui quali era stata trascritta un'opera di cattiva qualità potevano subire a Roma una sorte diversa ma non meno disonorevole, ridotti all'umiliante funzione di cartocchetto per contenere pepe o incenso, oppure di involucri per avvolgere pesci: per i letterati, veri o sedicenti, dovette rappresentare una causa realistica di timore se il motivo passò tenacemente attraverso tempi e generi letterari diversi, dalla poesia di invettiva a quella epigrammatica, da Catullo a Sidonio Apollinare e Optaziano Porfirio. Un timore e un'immagine anche molto di maniera, tuttavia, perché se Catullo può ironizzare sull'uso improprio che i lettori faranno delle pagine degli *Annali* di Volusio o sul tentativo del *pessimus poeta* Suffeno di compensare il contenuto scadente del suo *liber*

<sup>1</sup> CURTIUS (2000, 154-56).

utilizzando carta nuova e materiali di lusso<sup>2</sup>, in altri casi l'espressione dello stesso timore poteva diventare funzionale proprio alla descrizione dell'elegante veste editoriale concessa, insieme alla protezione, dalla generosità di un patrono potente<sup>3</sup>, o costituire elemento di scherzo nel contesto di un ironico scambio di libri-dono tra amici<sup>4</sup>.

Ma c'è di più: se si accetta l'interpretazione che di Catullo 95, 8 [(*Volusi annales*)... *laxas scombris saepe dabunt tunicas*], di Marziale 3, 2, 3 [(*libelle ne*) *cordylas madida tegas papyro*] e 4, 86, 8 [(*libelle*) *nec scombris tunicas dabis molestas*] diede Ugo Enrico Paoli<sup>5</sup>, che indicò nei fogli dello sfortunato libretto, usati per avvolgere sgombri e piccoli tonni, non una confezione per il trasporto degli acquisti alimentari ma l'allusione a una tecnica di cottura del pesce, è possibile che proprio a questa carta elegante, al *papyrus*, divenuto inopinata custodia di alimenti, possa essere affidato il compito di ripristinare quel rapporto col cibo che il cattivo contenuto del libro aveva compromesso. Lo prova autorevolmente una ricetta di Apicio 9, 10, 1 [(*sarda*) *involvitur in charta et sic supra vaporem ignis in operculo componitur. Conditur ex oleo, caroeno, allece*]; lo testimoniano gli sforzi interpretativi dei filologi che hanno di volta in volta individuato nella carta avvolgente un metodo di cottura del pesce arrostito (una sorta di «condanna al rogo»<sup>6</sup> per opere letterarie malfatte), «al cartoccio»<sup>7</sup>, «a vapore»<sup>8</sup>, o anche nel «guazzetto»<sup>9</sup> di una mistura di olio, vino dolce cotto e salsa di pesce versata, secondo la competente prescrizione del cuoco romano, proprio sopra il pregiato materiale scrittorio. Lo conferma, infine, una scena della *pièce* teatrale *Mary Rose* di J.M. Barrie, il fantasioso autore di *Peter Pan*, che in apertura del secondo atto – ancora una volta in un contesto letterario – presenta una situazione simile per la cottura di una trota, avvolta in un foglio di giornale imbevuto d'acqua<sup>10</sup>.

«La via per alleggerire il classico e avvicinarlo alla gente è l'ironia»<sup>11</sup>: ci si chiede se alla volontà di indirizzare un prodotto commerciale di nuovo lancio a un'area di consumo raffinata, in situazioni di incontri leggeri tra amici analoghi a quelli descritti dai poeti latini, sia dovuta l'insolita scelta del nome “Papiro” che la linea “Buitoni idea” ha dato a «una speciale carta speziata per cuocere il petto di pollo in padella in poche, semplici e veloci mosse», come recita la pubblicità, semplicemente avvolgendolo e senza l'aggiunta di altri ingredienti: il pepe tanto temuto come possibile contenuto del cartoccio appare confinato tra le spezie di cui è cosparso il foglio; del pesce destinato a esservi avvolto e a inumidirlo irrimediabilmente restano, si assicura sulla confezione, solo possibili «tracce». Al di là dell'operazione commerciale potremmo trovarci di fronte a una sottile operazione

<sup>2</sup> Rispettivamente nei cc. 95 e 22.

<sup>3</sup> In Mart. 3, 2.

<sup>4</sup> In Stat. *Silv.* 4, 9.

<sup>5</sup> Cfr. PAOLI (1932).

<sup>6</sup> PAOLI (1932, 37).

<sup>7</sup> GAMBERALE (1982, 162).

<sup>8</sup> BRUGNOLI (1987, 15).

<sup>9</sup> SALANITRO (1985-1986, 132).

<sup>10</sup> Lo segnala, a conferma dell'interpretazione di Paoli, THOMSON (1964, 30-36).

<sup>11</sup> DE MARTINO (2010, 25).

di ‘archeologia’ culinaria, per così dire, alla rivisitazione di un sistema di cottura noto da millenni nell’area mediterranea, sottintesa (e variamente intesa) in un nome commerciale diretto, mentre invita all’acquisto, anche a sollecitare scherzose reminiscenze scolastiche e senso di appartenenza a una comune tradizione letteraria e culturale. Naturalmente, ci si augura che tanta dottrina si limiti alla ripresa di un’antica modalità di cottura e non suggerisca a lettori esigenti la possibilità di utilizzare riciclo (e termovalorizzazione) della carta come strumento di valutazione delle opere dell’ingegno!

*riferimenti bibliografici*

BRUGNOLI 1987

G. Brugnoli, *Sarde al cartoccio*, «InvLuc» IX, 13-15.

CURTIVS 2000

E. Curtius, *Letteratura europea e medioevo latino*, Firenze (trad. it., rist.).

DE MARTINO 2010

F. De Martino, *La dodicesima arte*, in F. De Martino (a cura di), *Antichità e pubblicità*, Bari, 11-30.

GAMBERALE 1982

L. Gamberale, *Libri e letteratura nel carme 22 di Catullo*, «MD» VIII, 143-169.

PAOLI 1932

U.E. Paoli, *Note di filologia reale su Catullo, Orazio, Marziale*, «SIFC» X, 23-37.

M. SALANITRO 1985-1986

M. Salanitro, *Carmina docta e cuochi in Marziale*, «InvLuc» VII-VIII, 127-134.

THOMSON 1964

D.F.S. Thomson, *Interpretations of Catullus. II: Catullus 95.8: “Et Laxas Scombris Saepe Dabunt Tunicas”*, «Phoenix» XVIII, 30-36.