



# La Pearà

Ettore Napione  
Verona 2026



## La pearà

La *pearà* è un salsa pepata a base di pane grattugiato e di midolla che accompagna le carni lesse o bollite. Rappresenta la “veronesità” a tavola. Come spiegare la “veronesità” culinaria? Proviamo ad usare il paragone abusato, ma efficace, della carta d’identità. Le generalità fondamentali e popolari della cucina veronese sono rappresentate dagli gnocchi di patata. Lo testimonia, senza bisogno di molte spiegazioni, la tradizione “incarnata” da *Papà del gnoco*, la maschera più antica, protagonista del Carnevale veronese. Gli gnocchi veronesi (evoluzione dei *macaroni* di farina, burro e formaggio del Cinquecento, dominanti prima della diffusione della patata) hanno una loro riconoscibilità di formato e di ingredienti, ma, in senso generale, il loro assunto gastronomico e i loro condimenti principali (pomodoro, diversi sughi di carne, burro e salvia) caratterizzano anche altri luoghi d’Italia. Sono la variante di un piatto comune. Il destino degli gnocchi è simile a quello dei bigoli, attestati nella città e nel territorio dal Seicento. Verona considera tipici e risalenti nel tempo i bigoli con le sarde di lago e, solo più recentemente, i bigoli accompagnati da ragù di carni equine (“musso” o cavallo, come stracotto o *pastisada*).

Si fa largo tra i protagonisti anche il risotto. Le formule principali sono due: una derivato per osmosi delle aree di coltivazione del riso vialone nano e cugino dei risotti mantovani, il cosiddetto risotto all’isolana ovvero alla maniera di Isola della Scala, “nato” nel 1967 per iniziativa di Pietro Secchiati. L’altro è il risotto con l’amarone (il noto vino della Valpolicella), diventato iconico solo dagli anni Novanta del XX secolo, sulla base di una ricetta che si vuole già sperimentata in precedenza (quando il vino era detto anche Recioto amaro). Si registra la variante zucca e amarone, ideata nel 1973 da Gian Paolo Marchi.

Nella carta d’identità della cucina di Verona troviamo, invece, quattro specialità identitarie spostandoci alla casella *Segni particolari*. Si tratta di preparati esclusivi. I segni particolari della cucina veronese sono:

- la *renga*: aringhe conservate sotto sale, pulite, bollite, cotte alla brace e inondate d’olio con aglio, prezzemolo e anche capperi (conservate a lungo nell’olio), che si accompagnano alla polenta di granturco abbrustolita o morbida. Questo piatto è collegato alla tradizione religiosa quaresimale e risulta ormai poco frequentato oltre il mercoledì delle ceneri e alla Festa della Renga della frazione di Parona. Lungo i secoli, questa *renga* (in modo simile allo *scopetòn* vicentino), scambiata per via fluviale dai mercanti del nord Europa, ha dato sapore alla polenta o ad altri alimenti calorici di base del popolo.
- la *pastisada de caval*: una particolare forma di stracotto/stufato di carne di cavallo, anch’essa accompagnata abitualmente con la polenta di mais morbida, la cui origine intreccia differenti leggende “inventate”, si identifica solo nel XIX secolo;
- la *pearà*, come salsa per il lessso, su cui argomenteremo in questo contributo;
- il *nadalin*: un pane dolce natalizio (lo suggerisce il nome) con graniglia di zucchero, pinoli o altra glassa, già presente nel Settecento e considerato antesignano del pandoro. Il pandoro di Verona non ha (o non ha più) un peso prettamente identitario: fu brevettato nel 1894 dal pasticciere Domenico Melegatti e divenne progressivamente un dolce nazionale, alternativo al panettone.

Le quattro specialità costituiscono un privilegio della città di Verona e del suo territorio. Al di fuori dei confini veronesi non si trovano e, sovente, non sono affatto conosciuti.

Gli gnocchi, i bigoli, i risotti, la *pastisada de caval*, polenta e *renga*, il *nadalín* sono pietanze indipendenti. Quasi tutta la ristorazione veronese propone uno o più di questi piatti nel proprio menù. Solo la *renga* è abbastanza rara e sovente abbinata ai bigoli. Il *nadalín*, invece, è commercializzato per lo più come prodotto di pasticceria.

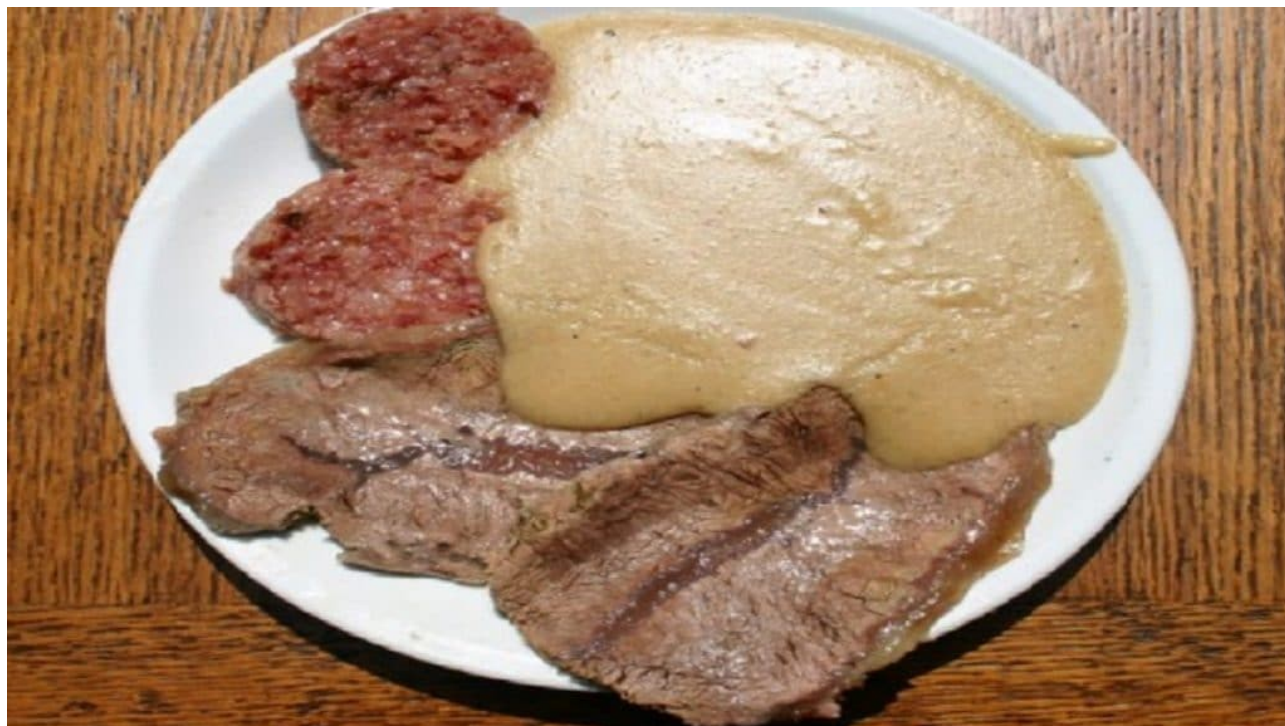
Contrariamente a queste specialità, la salsa *pearà* non si può offrire in modo autonomo, ma esiste solo in relazione alla costante disponibilità di brodo e all'accompagnamento delle carni. Tendenzialmente si mangia in locali specializzati. A Verona, per citare i più noti: la Locanda Castelvecchio, il ristorante Il Torcolo, il ristorante La Greppia, il ristorante Al Calmiere, la trattoria Al Bersagliere. Nel territorio scaligero ha avuto una certa fama il ristorante Ciccarelli a Dossobuono, ma è apprezzato anche il vicino Cavour. Si distinguono, tra i locali tipici, il ristorante Eva a Pastrengo, la trattoria Poci a Cologna Veneta, il ristorante-cantina Battisti a Lavagno, la Locanda del Viandante a Villafranca, la trattoria alla Pergola a Fagnano di Trevenzuolo, la trattoria Biondani a Bussolengo.

Anche nelle famiglie non era (e non è) un piatto della quotidianità, ma era (e talora ancora è) preparato la domenica e nei giorni festivi, specialmente durante l'inverno. Questa ritualità della festa si ricorda vivissima nelle case veronesi fino alla fine del secolo scorso. Nella dimensione domestica (quella che noi stessi abbiamo condiviso nelle riunioni parentali con i nonni e con i genitori), la *pearà* era eseguita grattugiando il pane bianco raffermo (quindi il pane avanzato, di qualunque qualità e compattezza) ed era sussidiaria alla produzione di un brodo saporito estratto da un pezzo di manzo e da una parte di gallina (o di cappone), in genere con il ricorso alle porzioni meno nobili (buone appunto quasi solo per fare il brodo). La carne era immersa in acqua fredda ed era lessata fino risultare esausta dei suoi succhi. Il brodo serviva accogliere le tagliatelle (o i tortellini), ma anche come base della stessa *pearà*: il pane e la midolla di manzo, dopo aver rosolato assieme, erano irrorati di liquido, aggiunto alla bisogna.

La *pearà* deve pipare lenta a fuoco basso sul fornello a gas o, ancor meglio, nell'angolo di una cucina economica. La salsa cuoce per almeno due ore e genera bolle grandi, che scoppiano pigre. All'ingolo cremoso, il pepe viene aggiunto secondo la quantità desiderata. La *pearà* adatta ad insaporire questa carne lessa di risulta, altrimenti poco appetitosa per gusto e per consistenza (alcune parti del muscolo di bovino della gallina o del cappone sarebbero inavvicinabili). Ai nostri giorni, il benessere e le esigenze della ristorazione hanno raffinato la salsa, inducendo a selezionare il pane da grattugiare per una migliore tostatura: non si usa quasi più il pane raffermo, nemmeno nelle case. Ormai si calibra al meglio sapidità e la sostanza del brodo rispetto al sapore desiderato per la salsa. Al posto del lesso sono servite delle carni bollite (carne immersa in acqua in ebollizione così da garantirne il sapore, producendo, al contrario, un brodo leggero). Si usano parti nobili anche del manzo (per esempio il cosiddetto *capel del prete*). I carrelli dei ristoranti presentano da tempo l'abbinamento ad una varietà di carni rosse e bianche, ma anche arrostate. Sono diventate tipiche, anche nelle case, le presenze della lingua e del cotechino. La *pearà* creata per il lesso, ora sposa il bollito. La pietanza completa si dovrebbe nominare, più coerentemente, "bollito con la *pearà*". In questa formula, la *pearà* è la regina tra le ulteriori salse messe a disposizione dai locandieri: la proposta è allargata anche alla salsa *cren*, alla salsa verde, alle mostarde e alla salsa ricavata dall'arrosto. Questa offerta incorpora quella del lesso/bollito di altre regioni settentrionali. Non è incongrua a Verona perché le altre salse erano esistenti e usate anche nel passato, ma tradisce un po' la tradizione novecentesca del più semplice lesso con la *pearà* delle famiglie scaligere.

Come è nata la *pearà*? Come è stato possibile che una salsa di accompagnamento sia diventata così identitaria per Verona? Diremo subito che non tratteremo delle carni con cui viene accompagnata, oltre quanto già argomentato in premessa, essendo troppo varia la

casistica e sostanzialmente priva di una qualsivoglia regola, a parte quanto resta dal brodo misto di manzo e di gallina.



### La ricetta ufficiale del marchio De.Co.

La *pearà* è una salsa cotta a base di midollo (solitamente di manzo), pane bianco grattugiato, pepe e brodo fatta cuocere a lungo in una pentola di coccio (ma si tollera anche la casseruola di acciaio). Si presenta di colore biancobruno e di consistenza cremosa. Ha una fragranza dolce ed un retrogusto che esalta il sapore del pepe. Le ricette spesso comprendono l'aggiunta di una dose di burro. Può essere integrata da formaggio grana grattugiato. C'è chi osa adoperare un filo d'olio d'oliva. I puristi considerano l'utilizzo del formaggio e dell'olio delle "pericolose" eresie. Alcuni anche l'inserimento del burro.

Nel 2012, il Comune di Verona ha attribuito alla *pearà* il marchio di attestazione di origine geografica De.Co (altrove detta De.C.O.), acronimo per Denominazione Comunale (altrove Denominazione Comunale d'Origine), un appellativo creato dai Comuni italiani per garantire il mantenimento della qualità e della peculiarità dei prodotti "locali", oltre che dei piatti tipici, interpretando l'art. 2 della legge 142/1990 (ora art. 3 del T.U.E.L.).

Il marchio è collegato ad un registro istituito dal *Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali. Istituzione della De.Co.* approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale di Verona n. 88 del 15 dicembre 2011. Il Comune ha fissato una ricetta intoccabile, sebbene già salomonicamente comprensiva delle alternative più discusse. Leggiamo:

«Per preparare questa ricetta prelibata, certificata dal regolamento De.Co, procuratevi i seguenti ingredienti:

- brodo di carne di manzo (50%) e di gallina (20%)
- pane grattugiato
- midollo di manzo (10 gr. per litro di brodo)
- burro

- olio extravergine di oliva, da aggiungere a fine cottura
- formaggio grana padano a piacere
- pepe nero macinato a piacere
- sale

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente!

Procedere come segue:

#### 1. Preparazione del brodo

Per la preparazione del brodo di carne può essere utilizzato qualsiasi taglio di manzo, compresa la coda e la testina.

Per la *pearà* è utilizzato il brodo con più elevato contenuto di grassi.

#### 2. Preparazione della salsa

- pane grattugiato
- burro
- midollo
- brodo

Aggiungere:

- formaggio
- pepe e sale
- eventuale olio

Rosolare in un tegame di terracotta il midollo con il burro e il pane. Aggiungere brodo poco a poco in modo che il composto diventi cremoso. Continuare la cottura della salsa per almeno due ore mescolando ripetutamente.

Regolare la fiamma ed aggiungere pane grattugiato e/o brodo per ottenere la consistenza ideale.

Di norma è servita nei caratteristici tegami di terracotta, ancora bollente».

Vediamo quali sono le ricette fondamentali presenti nella letteratura da cui deriva anche questo disciplinare.

### **La ricetta “purista” (fissata dallo storico Andrea Brugnoli)**

Lo storico Andrea Brugnoli, studioso dell'alimentazione e della cucina, consegna nei suoi libri una ricetta tradizionale (vedi in particolare *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018, p. 158), ricavata anche dalle usanze delle famiglie e riconducibili alla memoria culinaria di due o tre generazioni:

«Ingredienti (per due o tre persone n.d.r.): 30 gr di midollo bovino; 150 grammi di pane raffermo, brodo di carne e pepe nero quanto basta.

Sciogliere a fuoco molto basso (meglio se usate anche un diffusore) il midollo in una pentola alta di coccio; unite il pane raffermo (non biscottato) grattugiatelo e tostatelo lievemente. Aggiungete il pepe nero (in quantità a piacere) e coprite di brodo a formare una salsa di consistenza poco più liquida di una purea, lasciandolo poi sobbollire sempre a fuoco bassissimo per almeno un paio d'ore senza mescolare» .

Si osserva come rispetto al disciplinare comunale gli ingredienti indicati da Brugnoli siano soltanto quelli essenziali. Molti ristoratori seguono questa vulgata “ufficiale”. Tra loro si distingue la Locanda Castelvecchio, fondata nel 2000 da Armando Bordin. Forse la Locanda può essere considerata oggi a Verona il ristorante-custode più autorevole della *pearà* in abbinamento al carrello delle carni bollite e degli arrosti.

La ricetta “purista” si trova diffusa anche sui canali Social tramite video tutorial di cuochi del territorio, ma anche di nonne e di massaie con la vocazione delle *influencer*.

La storia della ricetta, in verità, è più complicata e si articolò fin dalla sua prima edizione a stampa, in direzioni considerate meno ortodosse.



## La ricetta edita da Giorgio Gioco nel 1968 e la sua evoluzione

Non siamo riusciti ad identificare una ricetta edita della *pearà anteriore* al 1968. Si legge nel libro di Giorgio Gioco *La cucina scaligera*, pubblicato a Milano per l'editore Franco Angeli (pp. 89-90). Viene proposta con il nome *La pearà di Rosmunda*. Capiremo poi la ragione.

Giorgio Gioco (1924-2019), proprietario e cuoco del mitico ristorante Dodici Apostoli (il primo a Verona a vantare una stella Michelin nel 1967), suggeriva questa preparazione:

«fondere in un coccio di terra midollo di bue e burro, tostare con queste sostanze grasse pane grattugiato preferibilmente di pasta bianca e lasciare che detto pane assorba il condimento. Bagnare l'amalgama con dell'ottimo brodo ottenuto da manzo, pollo, vitello, tacchino, ecc.) e lasciar bollire molto lentamente sull'angolo del fuoco mescolando di tanto in tanto. Aggiungere una manciata di formaggio parmigiano grattugiato, molto pepe e sale quanto basta. Soffriggere una o due mortadelle tagliate a piccoli pezzi, aggiungerle alla salsa e completare la cottura sistemando il sale e aggiungendo pepe macinato fresco».

Gioco inseriva nella *pearà* il burro e il formaggio grana, ma anche le mortadelle!!!. Questo ingrediente è rimasto poi eccentrico ed è scomparso nelle ricette divulgate successivamente dallo stesso cuoco. Vent'anni dopo nel libro *La Verona di Giorgio Gioco in cucina: tra scultura e poesia*, edito nel 1998, la ricetta per sei/otto persone veniva perfezionata (e ridimensionata):

300 gr di pane raffermo grattugiato  
160 gr di midollo di bue  
½ litro di brodo di manzo, pollo, vitello  
una noce di burro  
pepe macinato fresco

La stessa soluzione si ritrova nel libro di Luisa Pachera *Una vita in gioco. Territorio, cucina e cultura nella storia del Dodici Apostoli di Verona*, Rovereto, Edizioni Osiride, 2009, p. 145. Nella preparazione si ripete il consiglio di completare a piacere con una dose generosa di parmigiano grattugiato.

Andrea Brugnoli prescrive di non mescolare la *pearà* in cottura, mentre Gioco indica già nel 1968 di mescolare di tanto in tanto. Nella nostra piccola, ma non piccolissima esperienza, non mescolare nemmeno un poco la crema di pane, midollo e brodo equivale alla garanzia di bruciarne il fondo, compromettendo il gusto della salsa.



Luigi Veronelli, Giorgio Gioco e Ave Ninchi



Giorgio Gioco e il ristorante 12 Apostoli

## Altre ricette con il burro e la discussa biscottatura del pane

La versione della *pearà* con il burro aggiunto alla midolla suggerita da Gioco si incontra in altri ricettari sulla cucina veronese. Ne segnaliamo due. Il primo è quello del gastronomo Giovanni Capnist (1925-2008) datato 1987 (*Cucina veronese*, Padova, Franco Muzzio Editore, 1987). La peculiarità di Capnist è di considerare utilizzabile del midollo misto di bue, di vitellone e di maiale. Introduce anche la possibilità di ricorrere ad ossibuchi già bolliti. Queste è una delle variabili riscontrabili anche in qualche video *tutorial* amatoriale sul Web: la partenza dal midollo degli ossi usati per fare il brodo, quindi da un prodotto già in buona parte sgrassato, “giustifica” il rinforzo della base grassa con il burro.

Anche il cultore della cucina veronese Leopoldo Ramponi (1955), titolare della trattoria Al Bersagliere, consiglia di mescolare 200 gr di midollo di bue e 50 gr di burro (ricetta per 8 persone), giustificando la possibilità di usare per la cottura anche la pentola in alluminio (vedi *Il gusto della memoria. La cucina dei veronesi*, Caselle di Sommacampagna, Cierre Grafica, 2017, p. 67). Capnist e Ramponi mettono nero su bianco il ricorso alla biscottatura del pane (secondo Ramponi a 130° in forno). Tale scelta è dichiaratamente negletta, come visto sopra, dallo storico Andrea Brugnoli (sul pane scrive espressamente «non biscottato»). La vera “polemica” sulla *pearà* per Leopoldo Ramponi, tuttavia, è un'altra.

In una intervista del 2026 per la rivista “La cucina italiana” - rilasciata quale fondatore della Confraternita del Lesso e della Pearà, di cui è presidente - suggerisce alla giornalista Laura Forti che il motivo principale di scontro nell'interpretazione della ricetta si svolga intorno al parmigiano, cosparso a fine cottura. I puristi, sostiene, non usano il formaggio!

Ramponi indica nell'articolo di servire la *pearà* bollente con un filo di olio, «perché se si raffredda si addensa subito» ([www.lacucinaitaliana.it/article/pearà-ricetta-ufficiale-salsa-pane-simbolo-verona/](http://www.lacucinaitaliana.it/article/pearà-ricetta-ufficiale-salsa-pane-simbolo-verona/)). L'impiego dell'olio è altrettanto discusso, essendo, del resto, secondo altre ricette anche più caratterizzante.

## La variante dell'olio di oliva

Non siamo riusciti ad identificare quando e da chi fu inserita la possibilità di utilizzare anche l'olio oltre al midollo e al burro. Tra i ricettari veronesi esistenti, questa opzione si trova registrata nel volumetto *Il quaderno delle ricette di Verona. La cucina della tradizione raccolta tra i protagonisti* (Ferrara di Monte Baldo, Edizioni del Baldo, 2009, p. 51). Valutando la dose per quattro persone si indica di pareggiare o quasi la quantità di midollo (60 gr) con quella di burro (50 gr) come base grassa in cui tostare il pane, cuocendo poi la salsa coperta da un filo di olio.

La ricetta propone addirittura, come alternativa, di sostituire del tutto il midollo con l'olio e con altro burro. Ricorrere a questa soluzione radicale attribuisce alla salsa un sapore molto differente e, a nostro giudizio, non appetitoso. Siamo di fronte all'esito di un tentativo inane di rendere la salsa più leggera. La proposta *light* fa il paio, del resto, con le ricette che invertono il rapporto quantitativo tra midollo e burro. Ad esempio nel volume di Annalisa Barbagli, *La cucina di casa del Gambero rosso* (Roma, Gambero Rosso, 2002, p. 705), per quattro persone si indicano 50 gr di burro e 30 gr di midollo.

Probabilmente la soluzione senza midollo è stata anche il risultato della paura collettiva della malattia di Creutzfeldt-Jakob nota come “Sindrome della mucca pazza” che nel 2001 terrorizzò l'opinione pubblica italiana. Lo spavento generale colpì anche i fondamenti della *pearà*. La malattia rende infetto il midollo spinale degli animali e molto sconsigliabile il suo consumo. Il midollo spinale non coincide con il midollo osseo usato per la *pearà*. A lungo, tuttavia, fu difficile rassicurare sulla differenza. L'emergenza del 2001 favorì certamente queste “sperimentazioni” prive di midollo. Una volta incontrammo la *pearà* al burro e all'olio anche in un noto ristorante veronese.

Segnaliamo un'altra ultima variante: la rinuncia al burro e l'uso esclusivo dell'olio in ausilio al midollo. Lo chef Mauro Buffo, per esempio, cuoco al ristorante 12 Apostoli tra il 2018 e il 2020, diede alla rivista "La cucina italiana" una ricetta della salsa che prevede 80/100 gr di midollo per 200 gr di pane, a cui unire un filo di olio extravergine di oliva in fase di tostatura. Anche per Buffo è possibile aggiungere il parmigiano al momento di servire (edizione *on line*: [www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/peara-salsa-verona/](http://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/peara-salsa-verona/)).

Abbiamo raccontato la *pearà* secondo la letteratura gastronomica ufficiale degli ultimi sessantanni, che ha alimentato il disciplinare De. Co.

Abbiamo mostrato il ruolo fondamentale di Giorgio Gioco nella promozione del piatto, con l'approdo al ricettario del 1968.

Che cosa sappiamo, tuttavia, dell'origine della *pearà*? Lo stesso Gioco, a parte la memoria orale o domestica delle generazioni precedenti (compreso forse il padre che rifondò il ristorante 12 apostoli nel 1930), dovette prendere atto che cercando nel passato trovava solo un vuoto sconcertante.

## Il silenzio di Pellegrino Artusi

Qualunque appassionato di gastronomia può constatare l'assenza della *pearà* nei ricettari di riferimento della cucina italiana su cui si era confrontata la generazione di Giorgio Gioco, cominciando (andando a ritroso nel tempo) dai ricettari popolari degli anni Trenta. Viene taciuta nelle *Ricette di Petronilla*, edite a Milano nel 1938, raccolta delle proposte culinarie di Amalia Moretti Foggia, in arte Petronilla, pubblicate sulla "Domenica del Corriere". Oltre un decennio prima non ne fa parola *Il Talismano della felicità* di Ada Boni del 1925, famoso e poi riedito fino al 2007. La salsa veronese è assente dal libretto *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini del 1918 (nonostante la *pearà* sia basata sul riuso del pane raffermo). Non compare nel più generale *L'arte della cucina. Manuale completo per i cuochi e per le famiglie*, edito a Firenze nel 1917. Gli esempi potrebbero continuare.

A colpire, rispetto alla sua centralità nella storia della cucina italiana, è soprattutto il silenzio di Pellegrino Artusi, padre nobile della gastronomia nazionale, che nel 1891 diede alle stampe il notissimo *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, basato sui ricettari del XIX secolo e su una sua ricerca dei piatti tipici lungo la penisola destinati alla cucina domestica (come rivela il sottotitolo del libro *Manuale pratico per le famiglie*).

La "dimenticanza" di Artusi si accompagna ad una apparente circostanza, per così dire (un po' scherzosamente) aggravante. Nei primi passi dell'introduzione al suo testo egli cita un conoscente veronese: «Avevo data l'ultima mano al mio libro *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, quando capitò in Firenze il mio dotto amico Francesco Trevisan, professore di Belle lettere al Liceo Scipione Maffei di Verona. Appassionato cultore degli studi foscoliani, fu egli eletto a far parte del Comitato per erigere un monumento in Santa Croce al Cantor dei Sepolcri. In quella occasione avendo avuto il piacere di ospitarlo in casa mia, mi parve opportuno chiedergli il suo savio parere intorno a quel mio culinario lavoro; ma ohime! Che, dopo averlo esaminato, alle mie povere fatiche di tanti anni pronunziò la brutta sentenza: Questo è libro che avrà poco esito». Francesco Trevisan era un vicentino di Villaverla, insegnante di letteratura greca, latina e italiana, assegnato a Verona nel 1879 quale docente del liceo cittadino. Artusi menziona Trevisan per dare forma all'espedito retorico del manoscritto svalutato dai critici e pubblicato solo grazie alla tenacia dell'autore. Lo scrittore mise, comunque, il libro in bozze nelle mani di Trevisan, sapendo che coltivava qualche interesse culinario (altrimenti perché sceglierlo come lettore privilegiato?). L'amicizia tra Artusi e Trevisan rende verosimile (anche se non necessario) che il secondo, veronese di adozione, fosse nella possibilità di veicolare al primo la conoscenza delle specialità scaligere. Anche al di là di quanto Artusi stesso

potesse fare per suo conto, considerando che *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene* ebbe 15 edizioni aggiornate. Nell'ultima del 1911, le 475 ricette del 1891 divennero 790. Davvero Artusi in questa ricerca pluriennale non era mai venuto a conoscenza della cucina veronese di fine Ottocento e primo Novecento? Il fatto non sarebbe di per sé impossibile, ma suona improbabile. L'assenza della *pearà*, ma anche della *pastisada de caval*, dal libro definitivo del 1911 potrebbe, quindi, determinare solo tre conseguenze: 1) le due specialità ancora non esistevano; 2) erano pietanze marginali o, forse, ancora embrionali; 3) furono considerate troppo locali, non proponibili alla platea dei lettori, perciò, non degne di menzione.

## **Il cuoco di Rosmunda, l'origine inventata e la finta diatriba con Gianni Brera**

Acquisito anche il silenzio di Artusi e dei ricettari ottocenteschi, l'origine della *pearà* nella versione giunta ai nostri giorni rimane ignota. Nessuno sa quando, come e da chi fu inventata. Nessuno ha spiegato perché sia rimasta confinata a Verona. Sono state formulate delle solide ipotesi storiche (vedremo a seguire la lunga vicenda delle *piperate*), ma le tracce del piatto vero e proprio sono limitate a periodi recenti.

La prima mera citazione nella letteratura culinaria si trova nel volumetto *Gastronomia veronese* di Mario Maimeri del 1956 (p. 48). La prima ricetta a stampa, come detto, fu divulgata nel 1968 da Giorgio Gioco. Il filo conduttore sull'antichità del piatto era quanto poteva testimoniare la tradizione orale di qualche locanda familiare. Lo stesso "12 Apostoli", del resto, risaliva ad una osteria del Settecento, ma l'attività era passata di mano in mano, tra cambi di proprietà e di licenze. Non ha avuto una continuità ricostruibile dai carteggi privati e una cucina lungamente tramandata. Antonio Gioco, padre di Giorgio, acquisì la licenza nel 1930, avendo come specialità i tortellini. Il figlio Giorgio avrebbe potuto risalire con il ricordo ai nonni o ai bisnonni, anche se nella sua produzione editoriale non restituisce mai una storia familiare della *pearà*. In generale non sono state identificate (finora) ricette domestiche manoscritte anteriori alla citazione di Maimeri.

Anche l'approccio memoriale e nostalgico del veronese Dino Coltro (1929-2009), celebrato custode e ricercatore della cultura contadina (quella della generazione dai suoi nonni in avanti, prima del consumismo degli anni Sessanta), non ha formico agganci ed, anzi, ha disseminato anche un po' di confusione. Nel libro *La cucina tradizionale veneta* del 1983 (Roma, Newton Compton Editori, p. 128) declina una ricetta tradizionale della *pearà* (ma con il burro) e (clamorosamente) aggiunge: «Al posto del pepe si può mettere del *cren* grattugiato e diluito con aceto, secondo una ricetta rimasta dalla dominazione austriaca». Dino Coltro considerava la *pearà* una parente stretta della salsa friulana e veneta, originaria della Mitteleuropa, nota come *cren in tecia*, basata sulla radice di rafano (*cren*), preparata con pane grattugiato, brodo, burro e aceto. Quest'ultima salsa è diversissima di sapore. Non ha midollo e non ha pepe! Si apparenta con la *pearà* solo perché accompagna il lesso. Coltro commetteva una ulteriore imprecisione, considerando la *pearà* ormai comune nella cucina veneta, fidandosi di due ricettari che indebitamente inserivano il piatto tra le offerte regionali: Mila Contini, *Veneto in bocca*, Palermo, Editore il Vespro 1977, p. 43 e Giovanni Vicentini, *La civiltà della polenta*, Modena, Ruggeri Editore, 1980, p. 78.

A questa stregua, in anni più vicini, la nobildonna veneziana Mariù Salvatori de Zuliani nel libro *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, (Milano, Franco Angeli 2001, ma riedito nel 2026), magnificando le sue ricerche nelle carte di vecchie famiglie, ha riferito con spericolata inconsapevolezza la formula classica della *pearà* chiamandola *Peperata o pearà visentina* perché tramandata a Vicenza (!!!) dalla casa di Arturo Ferrarin (forse la famiglia del famoso aviatore militare morto nel 1941)!

Questi slittamenti dei memorialisti riportano al punto di partenza: la *pearà* non ha avuto una storia certificabile e nemmeno una narrazione anteriore al Novecento.

Allorché la ristorazione del secondo dopoguerra cominciò a nobilitare la salsa non poteva tollerare questo silenzio. Aveva bisogno di radici più remote e affascinanti. Giorgio Gioco era attratto dal medioevo. Quando negli anni Cinquanta acquisì l'edificio stesso del ristorante (di cui prima aveva solo la licenza), chiamò il pittore Pino Casarini, il grande scenografo dell'Arena, per caratterizzare il locale attraverso finti ornati trecenteschi e falsi stemmi degli Scaligeri. Aveva il desiderio di evocare le ambientazioni trecentesche sulla scia di quanto aveva fatto a Verona Antonio Avena prima della guerra decorando il Palazzo della Provincia come palazzo di Cangrande della Scala e caratterizzando la Casa di Giulietta con l'"invenzione" del famoso balcone, a partire da una balaustra dalle residenze scaligere.

Alla stregua di un divertimento neo medievale, senza dare troppe spiegazioni, sia Maimeri che Gioco riferirono l'origine della *pearà* al VI secolo d.C. basandosi sul famoso racconto dell'*Historia langobardorum* di Paolo Diacono (risalente alla prima età carolingia) relativa all'uccisione di Alboino, re dei Longobardi, avvenuta a Verona per vendetta della moglie Rosmunda e del suo amante Emilchi. Il movente del delitto fu il brindisi che Alboino in stato di ubriachezza offrì a Rosmunda alzando come coppa il cranio di Cunimondo re dei Gepidi e padre della moglie, sconfitto dallo stesso Alboino (il matrimonio con Rosmunda aveva sancito l'unione tribale tra vincitori e vinti). La regina di fronte all'indelicatezza del marito decise di ucciderlo. La leggenda della *pearà* fu appiccicata alla torbida vicenda. Secondo Maimeri, Rosmunda cadde nello sconforto, inorridita dal gesto di Alboino, ed Emilchi, valendosi del cuoco di corte, «escogitò un piatto di cibo assai drogato e di sapore acuto, capace di togliere all'amata quel profondo senso di orrore da cui era stata pervasa dopo la sacrilega libagione. Nacque così per Maimeri «la "peperata di Rosmunda" o la *pearà*, entrata trionfalmente nella gastronomia locale, come inseparabile compagna del manzo lessato». Ecco la ragione per cui Giorgio Gioco nel volume *La cucina scaligera* del 1968, presentò la ricetta come "La *pearà* di Rosmunda". Gioco non solo riprese il racconto sul cuoco di Alboino, ma lo amplificò con il rimando alla regina medievale identificato nel canto popolare *Donna lombarda*, molto diffuso in nord Italia. In questo canto una donna viene invitata dall'innamorato ad uccidere il marito col veleno, mentre la voce di un bambino denuncia al "caro padre" il tentato assassinio. Tocca così alla donna bere il vino mortale, obbligata dal coniuge. L'antichità di questo canto (rivisitato ai nostri giorni anche dai cantautori Angelo Branduardi e Francesco De Gregori) è stata oggetto di discussione tra i critici letterari, specie dopo che Antonio Nigra nel 1888 propose di riconoscere la protagonista del testo proprio con Rosmunda.

Il titolo *Dona lombarda* fu ripreso anche dal poeta veronese Berto Barbarani per un libello di versi in dialetto edito nel 1922. Barbarani, morto nel 1945, frequentava la famiglia e il ristorante di Antonio Gioco, babbo di Giorgio. Quest'ultimo in memoria del poeta creò anche una Fondazione Barbarani e fu tra i promotori della statua di bronzo del poeta realizzata dallo scultore Novello Finotti, collocata in piazza Erbe. Il *patron* del 12 Apostoli amava ripetere queste evocazioni neomedievali di Rosmunda, condite dei versi del cantore veronese. Si era costruito una tradizione buona da raccontare agli amici e ai clienti del ristorante, infarcita di suggestioni leggendarie e fasciose, al pari di quanto era stato proposto sull'origine della *pastisada de caval* ricondotta al tempo di re Teoderico e all'opportunità di nutrirsi dei cavalli morti nella battaglia contro Odoacre.

L'invenzione evocata da Maimeri e da Gioco contiene l'antidoto che la smaschera. La storia della *pearà* creata dal cuoco longobardo è assente tanto nel canto *Donna lombarda*, quanto dalla evocazione dialettale di Berto Barbarani, considerato l'interprete assoluto della "veronesità", recitato fino ai nostri giorni, specialmente dall'attore Roberto Puliero. Certamente il poeta non avrebbe taciuto una favola cittadina tanto fascinosa, a maggior ragione considerando che ai suoi versi associò delle notizie storiche curate da lui stesso. La verità è che nessuna storia cittadina dal VI secolo fino agli anni di Maimeri e di Gioco racconta della *pearà* di Rosmunda. Al netto della confusione, la non considerazione della

presunta leggenda del cuoco di Alboino da parte di Dino Coltro e delle storie del mondo contadino affonda nella sua stessa inconsistenza. Nel 1984, Nino Cenni riconduceva assieme *pearà* e *pastisada* in un unico orizzonte di epoca longobarda, dichiarando esplicitamente la paternità dell'invenzione: «Giorgio Gioco l'ha detto per primo e l'ha sempre ripetuto: inventore de la *pastissada de cavàl* e de la *pearà* era "un cuoco di corte" di re Alboino» (*Cultura del cibo e cultura veronese*, in *L'animatore socio-culturale: professione da costruire*, a cura di E. Bertazzoni e G. Volpato, Verona 1984, pp. 293-301). La forza narrativa di Gioco e la sua fama fecero diventare la storia della *pearà* di Rosmunda un vulgata raccontata ancora oggi. La favola piace ed è stata acquisita anche dalla Confraternita di Ramponi. Viene ripresa dalle guide turistiche e trova posto sul Web alla voce *pearà* di Wikipedia. La giocosità divertente dell'invenzione ebbe un riverbero nella finta tenzone con il grande giornalista sportivo Gianni Brera, iniziata nel 1977 e continuata negli anni Ottanta, con ludiche schermaglie sulla stampa e in televisione: Brera voleva far risalire la *pearà* al momento del trasferimento della corte longobarda a Pavia, come ricorda lo stesso Gioco nel libro *La Verona di Giorgio Gioco in cucina: tra scultura e poesia: le ricette, gli scritti, il cuore di una città* del 1998.

Lo storico Andrea Brugnoli ha definito in modo chiaro quanto era accaduto intorno al 12 Apostoli, probabilmente negli anni Cinquanta, e le ragioni della forza di queste finzioni: «Appare dunque chiaro come la creazione delle nostre "leggende" (sulla *pearà* e sulla *pastisada*, n.d.r.) sia avvenuta dall'incontro tra un progetto di rinnovamento della cucina locale – secondo la nostra ipotesi nell'ambito di una ristorazione che stava puntando a differenziarsi dalla cosiddetta "cucina internazionale" attraverso la riproposizione di piatti che in qualche modo potessero fare riferimento a tradizioni locali – e un ambiente di erudizione fortemente improntata alla ricerca e riproposizione di un'identità veronese. In particolare, per questo secondo aspetto devono aver giocato un ruolo significativo Mario Maimeri, il primo a scriverne, che è noto come autore di diversi contributi di divulgazione di storia locale, editi in particolare nell'ambito di «Vita Veronese» di cui era segretario di redazione, nonché promotore di iniziative di valorizzazione dell'enologia locale, e Nino Cenni, che è ricordato anche per diverse iniziative volte alla diffusione nelle scuole della storia di Verona. Se sembra pertanto di poter attribuire a loro il suggerimento dei precisi riferimenti storici su cui si sono basate le due "leggende" e la loro prima diffusione, a tenere unito il tutto non può essere trascurata la figura di Giorgio Gioco e la sua proposta di rinnovamento gastronomico condotta ai "12 apostoli", che peraltro in contemporanea ospitava e promuoveva iniziative di incontro con il mondo letterario e giornalistico» (il famoso Premio 12 Apostoli). Il Premio 12 Apostoli fu ideato nel 1968 assieme a grandi giornalisti quali Enzo Biagi, Cesare Marchi, Indro Montanelli e Giulio Nascimbeni, sulla base di una dedica lasciata nel 1936 dal giornalista Orio Vergani. Era stato l'ideatore del premio Bagutta della trattoria Alberto Pepori in via Bagutta a Milano. Commensale al ristorante dei Gioco, Vergani scrisse su un biglietto che se fosse stato di Verona avrebbe promosso il premio 12 Apostoli. Orio Vergani fu anche ideatore e fondatore nel 1953 dell'Accademia Italiana di Cucina, a cui Gioco diede il proprio contributo. Dentro questa convivialità da brigata tra grandi personalità raccolte attorno al Premio venne favorita, tra il serio e il faceto, la creazione di un'oasi di divertimento e di narrazione estranea alle seriosità delle filologie storiche e gastronomiche.

Esiste un'altra storiella edita. Il citato Capnist nel libro *Cucina veronese* del 1987 tralascia completamente ogni cenno, anche solo curioso, alla *pearà* di Rosmunda. Racconta, invece, la vicenda di tale bandito Gilmino vissuto nel XV secolo. Gilmino avrebbe assaltato la carovana di un mercante nei pressi di Legnago, in un novembre nebbioso. Il furfante pensava trasportasse dei preziosi. Si accorse presto di aver rubato, invece, dei sacchi di pepe di Caienna. Il ladro si liberò dei sacchi gettandoli nelle piazze dei paesi e i contadini stupiti dalla inattesa disponibilità del pepe cominciarono a sperimentarlo nelle loro povere

cucine. Fu, così, che inventarono la *pearà*. Capnist avrebbe tratto il racconto da una tradizione orale della bassa Veronese, di cui nessuno, però, a Legnago e dintorni sembra avere il più vago ricordo, e da una fantomatica lettera dei primi del Quattrocento edita in un misterioso volume di storia veneta, accuratamente non menzionato. La figura di Gilmino è impermeabile ad ogni ricerca. Quella di Capnist suona come una burla che poi non attecchito, una novellina meno intrigante della *pearà* di Rosmunda.

Anche se la *pearà* non fu inventata dal cuoco di Alboino, i suoi antenati furono sicuramente di origine medievale, come ha ricostruito lo storico Andrea Brugnoli, sui cui studi è basato il paragrafo a seguire.



Pietro della Vecchia, *Rosmunda costretta a bere dal cranio del padre*, olio su tela, XVII secolo



Gianni Brera e Giorgio Gioco

### Alla ricerca di un'origine medievale possibile: le *piperate*

Le *piperate* sono salse di pepe e altre spezie in diverse varianti molto attestate nel medioevo in combinazione con la carne e con il pesce. La loro caratteristica, tuttavia, è di essere salse a base di aceto o, comunque, dal sapore aspro, acidulo, amarognolo, mentre la *pearà* giunta ai nostri giorni si basa sulla tendenza dolce della midolla, che contrasta con il pepe (senza nessuna altra spezia aggiunta). La prima menzione di una *piperata* a Verona è relativa a tale Ato *qui dicitur Piperata* in un documento 1141 (Archivio Segreto Vaticano, Fondo Veneto I, Pergamene, 6926, 1141 dicembre 1). Evidentemente questo Ato era ghiotto della salsa oppure la proponeva spesso alla sua mensa, al punto da assumerne il soprannome. Molto più tardi gli statuti del *Misterium merzariorum*, ovvero l'Arte dei merciai, datati 1319 impongono di confezionare e vendere solamente «piperatam piperis in qua sit sofranum, canella et zinziber» (*Misterium Merzariorum de civitate et burgis Verone*, in *Gli antichi statuti delle arti veronesi secondo la revisione scaligera del 1319 con una notizia sulle origini delle corporazioni a Verona*, a cura di L. Simeoni, Venezia 1914, p. 348). La *piperata* era, dunque, una miscela in cui al pepe si aggiungevano altre spezie: zafferano, cannella e zenzero, allora molto rinomate e usate sulle tavole signorili. Nulla a che vedere, insomma, con la *pearà* attuale. Semmai nel testo statutario fu riportata un'addizione in volgare nel 1366, dove si scrive la parola *pevrà* in luogo di *piperata* (intesa sempre come mescolanza di spezie), antesignana a livello fonetico del dialettale odierno *pearà*. Il termine è derivato con labiodentale sonora, assieme a quello diffuso in Italia settentrionale con sonorizzazione della dentale: *pevrada* e *peverada*. L'aggiunta del 1336 circoscriveva il campo di azione dell'arte dei merciai nel confezionare le miscele, sotto pena di multa e di distruzione di quanto non fosse stato conforme.

L'uso del pane per creare la salsa *piperata* si riscontra nell'*Opusculum de saporibus* del medico milanese Maino dei Maineri (o *Maginus Mediolanensis*), databile alla prima metà del XIV secolo. Una sua versione delle *piperate* a base di pane e comprensiva dello zafferano, viene indicata per condire la carne bovina: «piperatum croceum bullitum quod fit ex pipere et croco et pane infuso in aceto in hyeme in estate in agresta cum aqua carniū et bulliatur totum simul et possit sufficere eruca» (L. Thorndike, *A medieval sauce-books*, «Speculum», IX (1934), 2, pp. 183-190). Era una salsa composta da pane inzuppato nell'aceto o nell'agresto d'estate. Anche le altre *piperate* di *Maginus* indicate per accompagnare alcuni pesci, erano accomunate dalla base acida – assieme al pepe, allo zafferano ed eventualmente alla rucola (*Eruca sativa*) – e bollite con brodo di carne.

Ricette molto simili sono riportate nel trattato di Maestro Martino (*Libro de arte coquinaria*, 1465 circa), cuoco originario della valle di Blenio in Canton Ticino, formatosi poi in un ambiente culturale napoletano legato alla cultura alimentare catalana. Martino operò a Roma tra sesto e settimo decennio del XVI secolo al servizio del patriarca di Aquileia e fu anche ispiratore di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, a sua volta autore del primo ricettario a stampa italiano: *De honesta voluptate et valetudine*, edito a Roma nel 1474. Nei manoscritti del testo di Maestro Martino si trovano infatti diverse versioni di *piperate*, per lo più caratterizzate da una base di pane tostato ammollato nell'aceto e pestato con uva passa, a cui si aggiungono anche del fegato e altre spezie a gradimento (C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996, pp. 88-89). Riportiamo due ricette per dare l'idea del grado relativo di prossimità a quella della nostra *pearà*:

#### Per fare peperata de salvaticina

Per fare bona peperata de capriolo, o lepore, o porco salvatico, d'altra salvagina, piglia tanta aqua, quanto vino roscio, et lavavi bene drente la carne; dapoi passa questa lavatura per la stamigna agiongendoli tanto sale quanto te pare necessario; et poni a cocere la carne in la dicta aqua et vino; et quando è cotta cacciala fora, et volendone fare duo piattelli, tolli una libra etmeza de uva passa, et falla pistare molto bene, et toglì altrectanto pane tagliato in fette bruscolato bene sopra la graticula, et ben mogliato in bono aceto pistalo insemi con dicta uva passa, et potendo havere del sangue, overo la coratella de la salvagina, sarebe optimo pestarla con queste chose, le quale ben peste se deve distemperare col brodo di questa carne, con un poco de sapa, zioè vino cotto in mosto, et coll'aceto dove è mollato el pane; dapoi passa questa materia per la stamigna in una pignatta, giungendoli spetie, pepero, garofali et cannella, over cinnamomo, secundo te parrà necessario; et questa peperata falla forte o dolce de aceto, et de spetie, secundo el gusto commune, o del tuo Signore. Dapoi falla bollire per spatio de meza hora sopra la brascia, in modo che non habia più foco da una parte che dall'altra, menandola spesse volte col cocchiaro; dapoi frigi la carne predicta con bono lardo, et spartila ne li piattelli, et coprila de la prefata peperata la qual quanto è più negra tanto è più bella.

#### Peperata gialla da pesce

Habi del pane et taglialo in fette, et falle bruscolate, et poi piglia del vino roscio, con un pocho de aceto, et de vin cotto, et mittirale dentro a bollire queste fette di pane; poi le passerai per la stamegnia giongendovi di bone spetie dolci et forti; et farala gialla con un pocho di zafrano.

Nel XV secolo troviamo un'attestazione dell'uso specifico nel Veronese di una *piperata* intesa come salsa, probabilmente proprio per accompagnare il lesso, ma senza notizie sulla sua preparazione. Si legge negli statuti del 1449 del *Convivium* di Fumane.

Prevedono per gli associati un pranzo annuale con *paparèle* in brodo e carne lessa accompagnata appunto con una *piperata*: «carnibus manzi bonis et bene fasionatis, pane cocto de frumento, bono vino ac bonis papardelis pro minestris ac bona piperata» (M. Cipriani, *Il Convivium di Fumane (1449): un'esperienza di solidarietà comunitaria*, «Annuario Storico della Valpolicella», XIX (2002-2003), p. 221).

Una maggiore approssimazione verso la *pearà* potrebbe essere stata rappresentata dalle salse realizzate con il pane imbevuto nel grasso della carne, come quella indicata per accompagnare il vitello arrosto in un ricettario di area toscana: «Togli il grasso che ne cade quando s'arrostisse e poni en peverata sua col pane abbrusticato e çaffarano, e bolla un poco da per sé». Come si vede lo zafferano è sempre presente.

Le variazioni riscontrabili nei ricettari del Cinquecento e del Seicento escludono altri percorsi di avvicinamento alla nostra *pearà*.

La prima traccia di una salsa *piperata* a Verona in grado di virare su un sapore dolce è stata identificata da Andrea Brugnoli nell'archivio del Monastero Santi Giuseppe e Fidenzio. Nelle puntuali annotazioni dei registri di spesa del monastero troviamo l'indicazione di acquisti di burro per fare una *peverada* nei giorni di festa, in particolare per San Fidenzio, il 16 novembre, e per la domenica del Palio, che si svolgeva in occasione del Carnevale (ASVr, *San Giuseppe e Fidenzio*, reg. 100 (per gli anni 1710-1713); reg. 111 (per gli anni 1734-1737); reg. 114 (1740-1743); reg. 118 (1752-1754). Non sappiamo se questa *peverada* fosse a base di pane, ma di certo il burro doveva attribuire cremosità e dolcezza alla salsa. Brugnoli avanza l'ipotesi che la ricetta fosse antesignana della *pearà* col midollo. Lo studioso rileva che tra il Settecento e l'Ottocento si iniziò ad usare il burro per influenza della cucina francese, anche come sostituto dell'olio. Nel 1841, annotava questo cambiamento a Verona il marchese Alessandro Carlotti: «per molte preparazioni di cucina all'olio siasi sostituito il butirro, qui divites a plebe discernit» (*Cenni sull'olivo e sull'olio*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», XVII (1841) pp. 48-56, p. 43). L'uso del burro, insomma, distingueva le famiglie abbienti del XIX secolo.

Sul ruolo del burro, anche per arrivare alla *pearà*, riportiamo le considerazioni di Brugnoli: «La cucina d'oltralpe diffuse infatti l'uso di salse a base grassa, nelle quali, in particolare, il gusto dolce del burro prese il sopravvento sull'agro e, in parallelo, decretò l'abbandono della sovrabbondanza di spezie, entrambi elementi che avevano invece caratterizzato la cucina medievale e moderna. Si potrebbe quindi supporre – ma è solo un'ipotesi, mancando appunto dati certi – che proprio il desiderio di abbandonare una cucina tradizionale – a quel punto riconosciuta paradossalmente come “povera” o comunque non in linea coi tempi – abbia portato all'invenzione di una “nuova” tradizione, dove all'agro si sostituì il dolce del burro o, in questo caso, anche del più saporito midollo, che doveva soddisfare più facilmente il gusto popolare, tenendo conto che per il tardo medioevo sono note – seppure meno diffuse – anche *peverade* realizzate con il grasso dell'arrosto» (come abbiamo riferito in precedenza).

## Le salse al burro

L'ipotesi di Andrea Brugnoli è ponderata e andrà tenuta sempre presente. Si scontra, tuttavia, con la diffusione nel XIX secolo di molte salse al burro, preparate in assenza di pane. Il burro, inoltre, era (ed è) sovente combinato anche con l'aceto e con il limone. Non garantiva il prevalere della dolcezza al palato. Nell'alta ristorazione di ispirazione francese, per esempio, il sugo Mirepoix (un preparato a base di lardo pestato, brodo, verdure e spezie, tra cui il pepe) era mescolato alla Salsa spagnola (brodo con burro e lardo, ricolmo di grasso setacciato di carcamì e selvaggina) per ottenere una Salsa *peperata*, destinata

ad accompagnare ogni sorta di selvaggina. Questa salsa adiposa veniva servita aggiungendo tre cucchiaini di aceto.

Tra gli esempi possibili, leggiamo di questi e di molti altri preparati non dissimili nel libro di Giovanni Nelli, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale*, edito a Milano nel 1868. La *peverada* al burro del monastero veronese del XVIII secolo poteva essere un antefatto dell'evoluzione culinaria di queste ricette. Non della *pearà*. Nelle più tarde Ricette di Petronilla, edito a Milano nel 1938, Amalia Moretti Foggia detta Petronilla, propone una Salsa bianca per insaporire il lesso che imita, semplificandoli, gli intingoli al burro. La sua salsa non è a base di pane, ma di farina, con il brodo, con il burro e con l'aceto.

In ogni caso, sfogliando i ricettari si palesa come vi fossero pietanze che ruotano intorno alle possibili ispirazioni tratte dall'inventore della *pearà*, al di là della tradizione citata delle più antiche *piperate*. Anzitutto bisogna segnalare le panate, dove si combina il pane con il brodo, prevedendo anche di insaporire con il burro. Nell'Artusi si citano quelle con pane raffermo grattugiato stemperato con il brodo, risalenti ad un documento del primo Trecento dei frati di Settimo di Cafaggiolo (Firenze). Erano comprensive, però, dell'uovo e del cacio. Rimane poi il tema del midollo. Davvero fu soluzione economica giunta a sostituire il burro in una diffusione più capillare della *pearà*? Il midollo di bue ha una sua storia gastronomica autonoma, anche rispetto a pietanze considerate popolari e risalenti nel tempo. Il midollo entra, per esempio, nella farcia degli agnolotti ed è uno degli ingredienti del fritto misto alla piemontese. Il midollo, come noto, è fondamentale nel risotto milanese con l'ossobuco (documentato *in primis* da un ricettario del 1879). Ci sono anche salse francesi basate sulla presenza del midollo, come la famosa salsa bordolese, attestata almeno dal 1880. Questa salsa è a base di vino, ma convive, tuttavia, con l'idea di una valenza culinaria del midollo in un modello gastronomico francese che prescinde dal burro, e che, anzi, lo integra.

Le considerazioni svolte invitano a spostare ogni ragionamento sulla diffusione della odierna *pearà* verso la fine del XIX secolo, se non oltre.

## Un piatto povero?

Si scrive spesso che la *pearà* è un piatto realizzato con ingredienti poveri e, perciò, di invenzione popolare. La favoletta di Capnist andava in quella direzione. Anche i ristoratori ogni tanto "vendono" l'interpretazione del piatto umile creato con gli avanzi. Sovente la divulgano anche senza avvertire contraddizione nel narrare contemporaneamente la storiella di Rosmunda, dove il protagonista è addirittura il cuoco del re, in un contesto tutt'altro che modesto.

A quale livello sociale potrebbe essere stata ideata la *pearà*? Riflettere su questo aiuta anche a ragionare sull'origine della pietanza. La salsa richiede la combinazione con la carne per il brodo. Parti di manzo e di volatili meno nobili, ma comunque, poco disponibili in modo ordinario nelle case della maggioranza della popolazione durante le crisi economiche tra la fine dell'Ottocento e il primo Novecento.

Si deve poi considerare la necessità del pane bianco. La *pearà* senza pane bianco è davvero un piatto improbabile. Se prodotta con il pane nero, di cereali integrali o con il pane di segale non è buona. Il gioco non vale la candela. In presenza del brodo, anche immaginando condizioni di miseria, era meglio realizzare una panata o un'altra pietanza sostanziosa. Nel ricostruire la storia della *pearà* diventa importante chiedersi, perciò, quando fu disponibile a Verona in modo diffuso il pane bianco, al punto di essere avanzato in quantità sufficiente per essere riciclato. L'era della polenta, prevalente sul pane, iniziata nel XVII secolo fu veramente superata solo nel secondo dopoguerra. Il pane bianco divenne più comune a strati borghesi della popolazione nell'Ottocento, ma la sua disponibilità generale nelle case coincise più o meno con la fine dell'era della polenta.

Questo quadro è molto sommario e schematico rispetto alla complessità della storia dell'alimentazione e allo specifico della città di Verona, che fu a lungo un centro militare asburgico e poi italiano. Per grandi linee, tuttavia, aumenta la probabilità che l'inventore della *pearà* debba essere ricercato nel cuoco di una grande locanda, di una mensa dell'esercito (magari per graduati) oppure nel refettorio di un convento, dove è possibile che il pane avanzasse ogni giorno. Una cucina per molti avventori dove il brodo in quantità era sempre sul fuoco in attesa di abbinarsi alla pasta. Un luogo nel quale la carne lessa del brodo con la sua *pearà* figurasse in un menù pubblico. Questo cuoco immaginario doveva operare a Verona in una posizione e in una condizione che consentisse alla "nuova" salsa di essere chiacchierata e imitata, riproposta anche in breve tempo da più locande. Ci si può chiedere perché allora l'inventore o i primi propugnatori del piatto furono dimenticati? La semplicità geniale della *pearà* e la consapevolezza della sua parentela con le panate e con le differenti *piperate* non consentirono di fissare un momento creativo originario. Lo stesso presunto inventore, del resto, non poteva prevedere il successo della salsa nel XX e nel XXI secolo addirittura rispetto al senso di appartenenza alla città di Verona! La ricetta originaria potrebbe essere paragonata così ad un canto diventato popolare, di cui è stato dimenticato l'autore (come *Bella ciao* o la stessa *Donna lombarda*). Tutto questo non inficia l'eventualità che circolasse una ricetta più antica e poco frequentata, anche relativa alle documentazioni settecentesche individuate da Brugnoli. Questa formula divenne, tuttavia, caratterizzante appena vi furono le condizioni. Quando finì la seconda guerra mondiale, la *pearà* era pronta a diventare la salsa tipica del lessato domenicale e festivo delle tavole delle famiglie veronesi. La sua cremosità e il suo profumo era al centro del circuito domestico tra la carne, il brodo, le tagliatelle o i tortellini, il pane bianco e il pepe. Nei panni della preparazione umile, la *pearà* e la sua obbligata staffetta tra pietanze divennero segno di un benessere diffuso nelle case, sconosciuto nella parte iniziale del secolo e alla fine del precedente. La nostra salsa segnata dal sapore del midollo ha riscaldato e riscalda il cuore dei veronesi con una intimità confinata, ancora misteriosamente, solo a questa città e ai suoi dintorni. A fronte di questa lenta crescita identitaria, i ricettari della cucina italiana si accorsero dell'esistenza della *pearà* molto tardi e solo grazie alla fama impressa alla gastronomia scaligera dal grande Giorgio Gioio.

### **La "Cucina italiana" Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO: un posticino per la *pearà***

Il recente vendutissimo volume *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti considerati tipici* di Alberto Grandi e Daniele Soffiati, pubblicato nel 2024 (Milano, Mondadori) ha dimostrato come tutta la cucina italiana sia connotata da invenzioni della tradizione per nobilitare piatti di creazione più recente, allo scopo di produrre racconti e mitologie, secondo un'abitudine codificata nella storia più generale, che inizia dalla rappresentazione del potere di signori e regnanti. Il riferimento critico è il volume *The invention of tradition* curato da Eric J. Hobsbawm e Terence Ranger nel 1983 (edito in Italia da Giulio Einaudi Editore).

Abbiamo visto che la *pearà* ha subito un processo di nobilitazione del suo passato, scomodando Alboino e Rosmunda, rispetto ad una ricetta gastronomica che forse non supera i tre secoli e che, di certo, si fece largo solo nel XX secolo.

Il libro di Grandi e Soffiati fu scritto in modo provocatorio rispetto alla candidatura della "cucina italiana" a Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, come se fosse la candidatura stessa una grande invenzione basata su una identità gastronomica nazionale più narrata che esistente.

In verità nel 2025 la cucina italiana (presentata con il titolo esatto di *Italian cooking between sustainability and biocultural diversity*) è stata iscritta alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, secondo una motivazione assai più misurata, realistica e inclusiva: una pratica quotidiana vivente, fondata sulla valorizzazione delle materie prime, sul rispetto della stagionalità, sull'attenzione alla sostenibilità e sul ruolo centrale della convivialità. Un patrimonio che si rinnova quotidianamente nelle case, nelle scuole, nei mercati, nelle comunità locali, grazie alla trasmissione intergenerazionale dei saperi e alla ricchezza delle tradizioni territoriali.

La "cucina italiana" comprende, insomma, conoscenze, rituali e gesti che hanno dato vita ad un uso creativo e artigianale dei materiali, contribuendo a creare un'identità socio-culturale condivisa e allo stesso tempo cronologicamente e geograficamente variegata. In questo contenitore vitale e accogliente riconosciuto dall'UNESCO trova spazio anche la cucina scaligera e può essere compresa anche la nostra *pearà*, forse il piatto di Verona più intriso dello spirito della "veronesità" e della sua giovialità familiare, tra l'invenzione, la storia e un futuro ancora da scrivere.

### **In sintesi ...**

La salsa *pearà* divenne identitaria a Verona e nel suo territorio nel secondo dopoguerra, quando fu associata al rito domenicale del consumo di brodo (per le tagliatelle o per i tortellini) e delle carni lesse. La ricetta è derivata per complicati percorsi dalle antiche *piperate* e si può considerare, in parte, una mutazione delle panate. La sua formula o una sua approssimazione era già presente nella città scaligera nel XVIII secolo, ma non fu raccolta dai ricettari editi tra Ottocento e Novecento. La consacrazione gastronomica della *pearà* si deve al ristorante Dodici Apostoli e al suo titolare Giorgio Gioco, nell'ambito della prospettiva internazionale che questo grande cuoco seppe dare alla cucina scaligera e veneta.

### **Bibliografia**

P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. Camporesi, Torino 2001.

A. BALLADORO, *Folklore veronese. Novelle*, Verona 1900.

B. BARBARANI, *I sogni*, Roma-Milano 1922.

B. BARBARANI, *Tutte le poesie*, a cura di G. Silvestri, Milano 1977.

G. BAZZONI, *L'alimentazione e le risorse economiche del popolo minuto a Milano*, Milano 1868.

S. BENELLI, *Rosmunda. Tragedia in quattro atti*, Milano 1911.

N. BERTOLETTI, *Testi veronesi dell'età scaligera. Edizione, commento linguistico e glossario*, Padova 2005.

A. BRUGNOLI, *Magna e tasi! Paralipomeni a una storia di Verona in cucina*, Verona 2015.

- A. BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018.
- A. BRUGNOLI, *Tradizioni culinarie e tardo medievalismi a Verona: l'invenzione della pearà e della pastissada de caval*, «Studi Veronesi. Miscellanea di studi sul territorio veronese», V, 2020, pp. 7-42.
- A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 2002
- G. CAPNIST, *Cucina veronese*, Padova 1987.
- A. CARLOTTI, *Cenni sull'olivo e sull'olio*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», XVII (1841) pp. 48-56.
- E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011.
- N. CENNI, *Cultura del cibo e cultura veronese*, in *L'animatore socio-culturale: professione da costruire*, a cura di E. Bertazzoni e G. Volpato, Verona 1984, pp. 293-301.
- M. CIPRIANI, *Il Convivium di Fumane (1449): un'esperienza di solidarietà comunitaria*, «Annuario Storico della Valpolicella», XIX (2002-2003), pp. 207-240.
- D. COLTRO, *La cucina tradizionale veneta*, Roma 1983.
- L. FEBVRE, *Essai de cartes des graisses de cuisine en France*, «Annales. Economies, Sociétés, Civilisations», XVI (1961), 4, pp. 749-756.
- J.L. FLANDRIN, *Et le beurre conquiert la France*, «Histoire», 85 (1986), pp. 108-111.
- F. GIOCO F., G. GIOCO, *Enogastronomia veronese*, «Vita Veronese», XXVIII (1975), marzo-aprile, pp. 122-124.
- G. GIOCO, *La cucina scaligera*, Milano 1968.
- G. GIOCO, *La Verona di Giorgio Gioco in cucina: tra scultura e poesia: le ricette, gli scritti, il cuore di una città*, Colognola ai Colli 1998.
- A. GOSETTI DELLA SALDA, *Le ricette regionali italiane*, Milano 1967.
- A. GRANDI, *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Milano 2018.
- A. GRANDI, D. SOFFIATI, *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*, Milano 2024.
- Guida gastronomica d'Italia*, Milano 1931.
- J.J. HEMARDINQUER, *Essai de cartes des graisses de cuisine en France*, «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», XVI (1961), 4, pp. 747-749.

A. LAGHI, *Piperata e spezie nei registri del tribunale di provvisione del Comune di Milano (1385 1450)*, «Archivio Storico Lombardo», LXXXIV (1957), pp. 434-446.

M. MAIMERI, *Gastronomia veronese*, Verona 1956.

G.M. MANZINI, *Le tradizioni popolari nello sviluppo della comunità veronese (breve cenni)*, Verona 1963.

*Medioevo ideale e medioevo reale nella cultura urbana. Antonio Avena e la Verona del primo Novecento*, a cura di P. Marini, Verona 2003.

L. MESSEDAGLIA, *Alcune voci del "Glossario latino italiano" di P. Sella*, in *Miscellanea in onore di Roberto Cessi*, Roma 1958, III, pp. 387-403.

*Misterium Merzariorum de civitate et burgis Verone*, in *Gli antichi statuti delle arti veronesi secondo la revisione scaligera del 1319 con una notizia sulle origini delle corporazioni a Verona*, per cura di L. Simeoni, Venezia 1914.

P. MONELLI, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, illustrato da Novello, a cura di L. Clerici, Milano 2005 [I ed. Milano 1935].

M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Bari-Roma 1988.

M. MONTANARI, *Condimento, Fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della Ventottesima Settimana di Studi, 22-27 aprile 1996, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 27-51.

*Il municipio di Verona nell'anno MDCCCLXVI. Relazione del podestà nobile Edoardo cav. De Betta (con n.° LXXXV documenti)*, Verona 1867.

F. MUTINELLI, *Annali delle provincie venete dall'anno 1801 al 1840*, Venezia 1843

L. PACHERA, *Una vita in gioco. Territorio, cucina e cultura nella storia del Dodici Apostoli di Verona*, Rovereto 2009.

G.B. PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1878*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVII (1880), 1, pp. 109-318.

G.B. PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVIII (1881), 1, pp. 73-255.

F. PLOTKIN, *Italy for the gourmet traveler*, Boston 1996.

*Quaderno delle ricette di Verona. La cucina della tradizione raccolta tra i protagonisti (II)*, Ferrara di Monte Baldo 2009.

L. RAMPONI, *Il gusto della memoria. La cucina dei veronesi*, Caselle di Sommacampagna 2017.

P. RANBOURG, *Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du moyen âge au XXe siècle*, in *Trop gros? L'obésité et ses représentations*, sous la direction de J. Csergo, Paris 2009, pp. 75-91.

*Re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale*, Milano 1868.

M. SALVATORI DE ZULIANI, *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, Milano 1971.

T. SCULLY, *The "Opusculum de saporibus" of Maginus Mediolanensis*, «Medium Aevum», 54 (1985), 2, pp. 178-207.

G. SILVESTRI, *Itinerari gastronomici. Verona e il Garda*, «Le Vie d'Italia», XLVII (1941), 6, pp. 621-626.

G. SOLINAS, *Verona*, in *La sagra degli ossessi. Il patrimonio delle tradizioni popolari italiane nella società settentrionale*, a cura di C.T. Altan, Firenze 1972, pp. 326-329.

L. SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Verona 1904.

L. THORNDIKE, *A medieval sauce-books*, «Speculum», IX (1934), 2, pp. 183-190.

*Toute la cuisine de Paul Bocuse*, Paris 2010.

O. VIANA, *Un inventario di farmacia veronese del 1411*, «Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», XCVI (1920), pp. 183-209.

G.F. VIVIANI, *Cenni Antonio (Nino)*, in *Dizionario biografico dei Veronesi (secolo XX)*, Verona 2006, I, pp. 226-227.

G.F. VIVIANI, *Maineri Mario*, in *Dizionario biografico dei Veronesi (secolo XX)*, Verona 2006, II, p. 498

*Vocabolario degli accademici della Crusca*, V, P-R, Verona 1806.

G. VOLPATO, *Silvestri Giuseppe*, in *Dizionario biografico dei Veronesi (secolo XX)*, Verona 2006, II, pp. 760-761.