



CITTÀ DI CASTELLANZA

PROVINCIA DI VARESE

www.comune.castellanza.va.it

e-mail: comune@comune.castellanza.va.it



LEONARDO CERINI DI CASTEGNATE

Prima di esaminare il curriculum personale di Livio Cerini di Castegnate occorre fare una premessa relativa al contesto nel quale è vissuto. Il padre, visconte Leonardo Cerini di Castegnate, laureato in chimica industriale ai primi del '900, figlio di un industriale della tintoria dei tessuti, dopo la laurea ebbe modo di fare una grande esperienza in Germania, che gli permise di spaziare anche in altre direzioni. Persona assai eclettica, amante della pittura, della fotografia e della poesia, sposò Rita Bonecchi (anch'essa figlia d'industriali tintori), vedova e madre di una bimba di nome Clementina: dalle nozze, il 17 aprile 1918, nacque il figlio Livio. Nel 1927, brevettò (primo al mondo) un sistema a costo irrisorio per il recupero della soda caustica, che allora era utilizzata per la lavorazione del rayon: vari chimici, prima di lui, avevano proposto soluzioni per recuperare la soda sporca e poterla riutilizzare, ma si trattava di metodo eccessivamente costosi. L'invenzione di Leonardo Cerini, che fu brevettata come "dializzatore Cerini", gli procurò grande notorietà in tutto il mondo, oltre che evidenti benefici economici. Purtroppo questo quadro idilliaco, nel 1931, s'incrinò per via di un gravissimo incidente in cui Rita, la moglie, morì lasciando orfani i figli, Livio e Clementina. Fu un dolore terribile e in memoria della moglie, Leonardo Cerini edificò un ciborio di gran pregio con la volta in oro zecchino nella Chiesa di S. Giulio a Castellanza. Tornando all'attività imprenditoriale del visconte Leonardo e al suo ingegno, vale la pena di ricordare altre sue invenzioni, come il "Cafioc", il "Ghiaccio Secco" e "Peplos" (tessuto non tessuto). Per i suoi meriti, fu insignito dei titoli di Cavaliere del Lavoro, Cavaliere di Gran Croce dei Cavalieri di Malta e della Mercede, membro Rotariano di Varese. Fu un esempio anche sul fronte della solidarietà: va ricordato come finanziatore dell'Ospedale di Circolo di Varese, del giornale La Prealpina, e, in virtù della sua vicinanza al Vaticano (era amico di Papa Ratti), come finanziatore de "La Civiltà Cattolica" e di ospedali in terre di missioni. A insignirlo del titolo di "Visconte" fu Re Vittorio Emanuele III e tale titolo gli fu poi ratificato con il predicato "di Castegnate". Si occupò, con il Conte Bonzi, anche di cinematografia e fu tra i produttori di un capolavoro come "Piccolo mondo antico", "Giacomo l'idealista" ed altri. La sua villa di Castellanza era frequentata da personaggi di spicco del mondo industriale, scientifico, culturale e artistico. Benefattore munifico, si occupò di far costruire alloggi per i suoi dipendenti e asili. Leonardo Cerini fu padre amorevole nei confronti del figlio Livio: lo educò all'amore dei libri e delle arti, lo indirizzò alla sua stessa facoltà universitaria e fu orgoglioso di vederlo laurearsi in Chimica Industriale. Alla sua memoria Castellanza ha dedicato una piazza: la città lo ricorda infatti non solo come primo sindaco liberale dopo la guerra, ma soprattutto per le doti di

munifico benefattore (durante la guerra aveva mantenuto in vita la sua azienda per evitare le deportazioni obbligatorie dei dipendenti verso la Germania).

LIVIO CERINI DI CASTEGNATE

Industriale per necessità, come lui si descrive, scrittore appassionato di gastronomia per vocazione, si è dedicato al recupero dei sapori della tradizione, che considerava ormai scemati e confusi in un guazzabuglio che nulla aveva a che fare con le ricette originali. Iniziò così il suo lavoro di ricerca all'interno dell'ambiente familiare (che prediligeva la cucina tradizionale lombarda nelle sue varianti stagionali), e fu meticoloso nel redigere le ricette, in modo che, seguendole alla lettera, il sapore della pietanza fosse fedele alla tradizione. Cucinò egli stesso i piatti secondo ricette che poi avrebbe catalogato, determinando anche i precisi tempi cottura e perfino il peso in grammi della presa di sale dalle dita di uomo, piuttosto che di donna.

Mario Spagnol della casa editrice Longanesi lo considerò "Il De Maistre della cucina".

Certamente si deve tener conto che la cucina tradizionale lombarda ed italiana in genere si avvaleva di prodotti locali, che giungevano non solo freschi sulle tavole, ma anche alla giusta maturazione. Questo purtroppo è qualcosa di ormai irrimediabilmente perduto, a meno che non si abbia un proprio orticello in cui coltivare i legumi e far maturare le frutta al punto giusto per gustarne il sapore. Livio Cerini ricorda quindi quanto succedeva a casa sua, come un po' in tutte le case, signorili o proletarie che fossero: l'orto era una presenza immancabile e faceva da apporto indispensabile per l'ottenimento di quei sapori inconfondibili. C'erano poi il macellaio di fiducia (che faceva frollare le carni nei tempi giusti e che sapeva come rendere felici i suoi clienti affezionati) e che forniva i suoi signori quando la carne era a puntino e tenera, e il pollivendolo, che faceva razzolare i polli a terra e li nutriva in modo accurato e sapiente. Ora queste cose si trovano a fatica e, diciamo la verità, anche noi spesso non teniamo conto dei prodotti stagionali, così che sulle nostre tavole approdano prodotti che maturano senza l'apporto del sole: colti acerbissimi per essere pronti ad un lungo viaggio fino alle nostre mense. Con questo spirito Livio Cerini ha scritto il suo primo libro, che insegna ai neofiti della cucina come scegliere gli ingredienti e come trasformarli in ottimi piatti.

LE PUBBLICAZIONI

Il Cuoco Gentiluomo edito da Mondadori nel 1980, ben presto esaurito e ristampato come Oscar Mondadori. L'ultima edizione (1999, Idea Libri) è anch'essa esaurita.

Seguono gli altri

Il Gentiluomo in cucina, edizione Sonzogno 1983, seconda edizione Oscar Mondadori (esaurito)

Il Libro del Baccalà, edizione Longanesi 1986 seguita da edizione Tea (esaurito)

Il Libro delle Padrone di Casa, con prefazione di Clara Nuvoletti Agnelli, edito da Salani Firenze 1988 (esaurito)

A Tavola per amare, edizione Idea Libri 2000 (esaurito)

Il Gourmet Vegetariano per Carnivori, edizione Idea Libri 2002, che gli valse il riconoscimento della Winner Gourmand 2002 come "Best Vegetarian Book in Italian"

Il Grande Libro del Baccalà, volume illustrato con l'aggiunta del capitolo sulle Confraternite e loro storia- Idea Libri, 2008

Erté e il Cognac per la Casa Courvoisier, edito nel 1991 da Franco Maria Ricci. Il libro accompagnava la bottiglia e l'etichetta "veillissement" di Erté che veniva presentata in Italia all'Hotel Excelsior Gallia Milano il 24 ottobre 1991, alla presenza dei signori Ford, proprietari della Courvoisier

Il Menu tra Storia ed Arte, edito da Del Lanzello di Costigliole d'Aste, in occasione di una Mostra sul Menu, patrocinata dal Comune di Asti (edizione fuori commercio e di pregio, stampata a mano con i vecchi torchi). Livio Cerini di Castegnate introduce la storia del Menu ed il suo valore, estetico, storico e gastronomico.

Tutti i libri di Livio Cerini iniziano sempre con una panoramica storico- gastronomica, quale che sia l'argomento e l'intento. Tant'è che il "Cuoco Gentiluomo" viene adottato come testo nelle scuole alberghiere. La domanda che spesso gli veniva posta era come fosse nata questa sua passione per la cucina. In verità la stessa maturò in lui sin dagli anni della giovinezza, quando sullo yacht di suo padre, pescava nelle acque del Tigullio e delle Versilia e si divertiva poi a cucinare subito il pesce, nei modi che solo i marinai conoscono.

LIVIO CERINI INVENTORE

Inventò un distanziatore di calore che, per la sua forma a corona, chiamò "Teodolinda". Questo attrezzo (che permette di cucinare senza l'intervento della fiamma diretta, ma con la creazione di una camera calda) ebbe un riscontro interessante sulla stampa e un alto gradimento fra il pubblico, che subito dimostrò di comprendere e di apprezzare l'utilità di questa semplice invenzione.

Il Mortaio a base quadrata che, realizzato con i marmi tra i più differenti per colore, s'inseriva in altro contenitore fatto di legni pregiati. Anche nella realizzazione del pestello (in marmo o un legno), Cerini riprese le proporzioni "Auree" di Luca Pacioli e i disegni di Leonardo da Vinci. Il mortaio fu regalato ai Capi di Stato e ai Regnanti dei Paesi Europei e degli Stati Uniti, che inviarono una lettera di ringraziamento e di apprezzamento.

LA RACCOLTA DEI MENU

E' quasi cosa ovvia per chi ha una raccolta di libri di cucina, cercare e raccogliere i Menu. Per mettere insieme i Menu raccolti da Livio Cerini di Castegnate e, in parte, anche dalla moglie, Wilma, ci sono voluti molti decenni, poiché il Menu difficilmente si tramanda o si conserva integro. Per un solo Menu si poteva anche percorrere qualche centinaio di chilometri. Più facile ma anche più costoso è stato reperirli in Francia, Paese dove la tradizione e la conservazione persiste ancor meglio che in Italia. I menu francesi sono originali, irridenti, scanzonati e si giovano delle illustrazioni dei migliori artisti.

Quasi un miracolo avere una raccolta degli inviti del Bon Bock!

Per colui che poi sarebbe divenuto un caro amico, Philippe Mordacq, sarebbe stato impossibile completare i suoi libri sul Menu editi da Laffont senza la collezione Cerini: da Parigi venne a Castellanza e fu enorme il suo stupore nel trovare menu che in Francia risultavano assolutamente irreperibili. Ma anche per l'Italia vi sono dei gioielli unici che ci riportano ad una storia lontana, ad un'avventura anche drammatica come la spedizione al Polo Nord del Duca degli Abruzzi. Belli quelli inneggianti l'immaginario nelle sue avventure guerresche e poetiche. Introvabili quelli coloniali, e così via. Il Menu ti affascina anzitutto perché senti di avere tra le mani un pezzo della storia di un Paese, di una città, di un avvenimento, una memoria che sarebbe irrimediabilmente perduta e, ovviamente, anche perché ti permette di conoscere che cosa si mangiava in una certa occasione e in un certo periodo. E noi parliamo di oltre cento anni di storia che oggi vengono sapientemente conservati dall'Accademia Barilla, che ne ha raccolto il testimone.

BIOGRAFIA

Livio Cerini di Castegnate nasce a Castellanza il 17 aprile 1918. Cavaliere di Grazia dei Cavalieri di Malta e della Mercede, Accademico Onorario della Accademia Italiana della Cucina, Socio fondatore (con Marco De Marchi e altri) della delegazione dell'Elba della Cucina Italiana, condivide lo spirito di cui è animata fin dalla sue lontane origini dal suo fondatore Orio Vergani e dal cofondatore, conte Nuvoletti Perdomini.

Livio Cerini e la stampa

Innumerevoli sono gli articoli che parlano di lui e da lui scritti, comparsi su quotidiani a tiratura nazionale, settimanali e mensili. Il suo primo articolo (uscito su "Vini e Liquori") riporta la data del 1974 e tratta di Menu, Stampe ed Editti. L'ultimo è un'intervista apparsa sul giornale *Ecorisveglio*, a cura di Roberto Cutaia il 29 dicembre 2010 (dunque, quando Cerini aveva 92 anni): il giornalista lo definisce "Il Galileo Galilei della cucina".