

## SCOPRIAMO CHI FU ANTONIO NEBBIA

Antonio Nebbia visse a Macerata nella seconda metà del XVIII secolo: lavorò per anni presso molte famiglie gentilizie e nel 1779 diede alle stampe per la prima volta un ricettario dal titolo *"Il Cuoco Maceratese"*.

Il libro ricalcava l'impostazione della cosiddetta Grande Cuisine, che, dopo la Francia, stava conquistando il gusto alimentare della vecchia Europa. La rivoluzione sociale e politica dell'illuminismo influenza anche la cucina. Per la prima volta Nebbia sviluppa una gastronomia per le nuove classi sociali e fissa le regole moderne dell'alimentazione. Il libro ebbe uno straordinario successo e venne riproposto in tutta Italia per oltre un secolo fino all'avvento dell'*"Artusi"* ritenuta una delle più autorevoli pubblicazioni della gastronomia italiana anche per il ruolo importantissimo che ebbe nella diffusione della lingua italiana. Il Cuoco Maceratese è anche un vero manuale di cucina e secondo le intenzioni dell'autore, avrebbe dovuto insegnare a cucinare ogni sorta di vivanda, tanto di grasso che di magro. Prima del Nebbia il sapere delle nostre cuoche marchigiane non aveva mai trovato l'ardire e la dignità di una sistemazione editoriale. Dietro ogni ricetta non vi è improvvisazione, ma una grande professionalità e una notevole esperienza. Con una millenaria consapevolezza, intelligenza, abilità, Nebbia aggira i condizionamenti dell'indigenza materiale, e utilizza e ricicla tutto il possibile alimentare. Il cucinare rappresenta per lui la vera economia della vita quotidiana e per questo *"Il Cuoco Maceratese"* testimonia bene il costume di un'epoca.

Ad Antonio Nebbia si deve l'origine e la codifica editoriale del piatto che da sempre identifica la tradizione e la gastronomia popolare delle marche: i VINCISGRASSI. Di questo piatto si è molto scritto e parlato, nell'intento di scoprirne l'origine autentica. Fino a qualche anno fa, l'ipotesi più accreditata faceva derivare la parola "VINCISGRASSI" dal nome di un generale

austriaco, tale Windisch Graetz che nel 1799 durante le guerre napoleoniche era di stanza ad Ancona con le sue truppe, cui, secondo la leggenda, il cuoco personale aveva dedicato la ricetta. Questa ipotesi ha perso, però, autorevolezza con il ritrovamento de *"Il cuoco maceratese"*, libro scritto nel 1779 (prima edizione) da Antonio Nebbia, stimato e grande cuoco di corte dell'epoca. In questo libro di ANTONIO NEBBIA riporta una ricetta definendola "SALSA PER IL PRINCISGRAS" (grasso da principi), anteriore di almeno un ventennio rispetto all'arrivo in Italia del generale austriaco. Il nome stesso deriva da un'esortazione ad utilizzare un determinato condimento infatti la parola "VINCISGRASSI" - dal latino VINCIO che significa legare e CRASSUS che significa untume, interiora - sta a dimostrarlo. Alla fine dell'ottocento nel libro "Il perfetto cuoco marchigiano" di anonimo, figurano 2 ricette di "lasagne": MISSGRASSE e VIGRAS i cui etimi MIS=apparecchiato, GRASSE=grasso o condimento e VI-VIDER=sventrare (un pollo), assieme a gras ci porta a condimento di rigaglie. La specialità a base di pasta all'uovo aromatizzata con vino cotto e condita in principio con una salsa in bianco di animelle, fegatelli e carni di animali da cortile, si allargò negli usi del popolo, e con l'uso la preparazione venne modificata a seconda delle costumanze e mode delle varie epoche. Nella ricetta originale, ad esempio, non si parla affatto di pomodoro e besciamella, cosa che oggi sorprenderebbe le stesse famiglie marchigiane di più lontana tradizione. Infatti nella ricetta dei PINCISGRAS del NEBBIA gli ingredienti sono: prosciutto crudo, tartufo, parmigiano e una salsa a base di latte e farina con i quali si condiscono gli strati di pasta all'uovo.

Negli ultimi anni il nome del "NEBBIA" è stato portato alla ribalta e alla giusta considerazione da una serie di iniziative intraprese dal mondo