Monica Longobardi

«Michele me chiammo e songo ’o primo monzù dò Zar!» – recensione a Raffaele Riccio, Il cuoco dello Zar

Come citare questo articolo:
Monica Longobardi, *«Michele me chiammo e songo ’o primo monzù dò Zar!» – recensione a Raffaele Riccio, Il cuoco dello Zar*, «Bibliomanie. Letterature, storiografie, semiotiche», 61, no. 26, giugno 2026, doi:10.48276/issn.2280-8833.14416

«*Il Cuoco dello Zar* è il suo primo romanzo storico», si legge sull’aletta del libro di Raffaele Riccio (Edizioni dell’Ippogrifo, 2025). Eppure, i suoi saggi precedenti, tra la storia e la tavola dei Borbone, la gastronomia del Cilento, l’interesse per le grandi guerre, seminavano già gli ingredienti di questa «biografia interiore» di Michele Rivelli, grande cuoco cilentano che attraversa le principali corti europee tra Sette e Ottocento.
Poco o nulla si sa di lui, fratello del tristemente noto Gennaro, *menino* del re Ferdinando di Borbone. Biografia fittizia, dunque, quella di Michele, su sfondo storico rigoroso, binomio che inizia a tratteggiare i suoi espedienti elusivi sin dalla coperta, dove il sottotitolo del romanzo recita «La vita vera di Michele Rivelli», con tanto di date e luoghi della sua nascita e della sua morte: «(Vallo nel Principato 1750 – San Pietroburgo 1820)».
La grafica della sovraccoperta, d’altro canto, sembra assecondare tale gioco di specchi, tracciando la linea sinuosa del Vesuvio (la fantasia vi vede due bei mustacchi da cosacco) e un’azzurra onda marina dove s’immagina fluttuare Partenope. Il tutto sovrastato da quella che appare come una *toque blanche* da chef, ma pure, in lettura bifocale, una pomposa corona imperiale. Il cuoco e lo zar, allo stesso modo coronati.
«*Michele me chiammo e songo ’o primo monzù dò Zar!*» (p. 7). Il personaggio, narratore della propria storia, ormai all’epilogo di una gloriosa carriera, esprime con queste semplici parole la sua identità, e lo fa a San Pietroburgo ma nella sua lingua d’origine. È il lessico della familiarità e dell’intimità, da una parte, ma pure idioma che per tutto il libro dialoga con le lingue del quadro politico-culturale europeo quali il francese, lo spagnolo e il tedesco. *Monzù* e il regno di Napoli, d’altronde, fanno volare il pensiero a una realtà storica dove *monzù* è titolo di rispetto, di chiara matrice francese, che in questo caso vi designa i

capocuochi delle aristocrazie meridionali. Ma quel medesimo epiteto ci ricorda pure la stagione napoletana di un altro suggestivo ed eccelso *monsù*: Monsù Desiderio, straordinario pittore lorenese di spettrali crolli e rovine, che fu attivo tra Roma e Napoli nel primo quarto del Seicento. E su una scarna silhouette biografica d'archivio (identità sfuggente: *Le vite di Monsù Desiderio* recita il titolo del libro), Fausta Garavini scava e ricama «una possibile biografia», in una ricostruzione storico-artistica analoga, nei suoi estremi, a questa di Riccio.
Ora che è giunto ad una serena e appagata vecchiaia, Michele metterà per iscritto, sulla sua carta d'Amalfi, non tanto le mere ricette, per quanto sopraffine e mirabolanti, del suo *cursus honorum* nelle regge europee sino al Palazzo d'Inverno dei tempi dello zar Alessandro I, quanto le memorie di cerimonie diplomatiche sovente allietate dalla musica italiana. Più intimamente, rievocherà la gastronomia degli affetti, come quella della relazione speciale che si era instaurata con la zarina Caterina II. E tramite questa sorta di ricettario esistenziale, Michele racconterà la sua vita e affrescherà i ritratti inediti dei grandi di cui da cuoco personale ha coltivato i gusti. Questo è il suo paradigma biografico: lo scenario della grande storia europea, vissuta e osservata dal microcosmo parallelo delle cucine di corte e inscenata nella solennità dei simposi, luoghi privilegiati di civiltà della conversazione e della parola.
E a San Pietroburgo Michele sceglie di restare e finire la sua vita, benché senta riaffiorare il desiderio struggente della sua lingua, perché si muore del tutto «quando non si dicono le parole che contano» (p. 8). È l'idioma che emerge ribollendo dalla prosa italiana di questa biografia, come la lava dal Vesuvio, e marezza la lingua di Michele che orgogliosamente la afferma e la nobilita. Infatti, benché conduca un'esistenza all'ombra dei potenti, brilla per prestigio e dignità, ambasciatore della sua magnifica terra («Ormai architetti, pittori, cantanti, musici italiani, cuochi come me, li trovi in tutta Europa; molti, tanti, sono di Napoli», p. 7).

Perché all'ombra dei potenti? Sì, è questo il destino che Raffaele Riccio sagoma attorno al suo personaggio, a partire dalla sua nascita a Vallo nel Principato Citra, nel Cilento, il 12 dicembre del 1750, precedendo di un mese esatto Ferdinando di Borbone, che vede la luce a Napoli nel gennaio 1751: «*Ferdinando, Antonio, Pasquale, Giovanni Nepomuceno, Serafino, Gennaro, Benedetto* di Borbone (Dio guardi), principe di Napoli e infante di Spagna» (p. 9). Agnese, madre di Michele, viene scelta quindi in qualità di balia del principino e così lui diventerà il suo fratello di latte. Poi il *menino* vestirà il ruolo di paggio di Ferdinando, compagno di giochi e di ragazzate nelle splendide regge di Portici e di Capodimonte. Ma sarà l'ombra di Ferdinando, purtroppo, anche nel cuore della madre e nutrice Agnese, cruccio che Michele si trascinerà malinconicamente tutta la vita.
Ferdinando, dal 1759 re bambino di Napoli e di Sicilia, verrà lasciato solo dai genitori nella

reggia di Portici, sotto il governo di un Consiglio di Reggenza. Il tema della grande solitudine dei potenti («Soli si viene al mondo, soli si muore, soli si è re», p. 18). E qui ritorna il motivo delle lingue del cuore, da una parte, e quelle del distacco emotivo, dall'altra, che spesso albergano nella stessa persona. Nel caso di Ferdinando di Borbone, le lingue della sua illustre famiglia (lo spagnolo del padre Carlo e il tedesco della madre Maria Amalia di Sassonia) suonano dunque come le lingue della distanza e dell'anaffettività. Il giovane Ferdinando le rifiuterà, adottando per ribellione il napoletano, idioma del popolo, dei suoi "fratelli acquisiti" e della sua balia, cui si affezionerà visceralmente. Questa coralità linguistica familiare, distinta nei suoi echi e nelle diverse vibrazioni emotive, mi evoca una bellissima autobiografia di un autore che ho molto amato: *La lingua salvata* di Elias Canetti. In Bulgaria, dov'era nato da un'antica famiglia di ebrei sefarditi, luogo di grandi traffici fluviali, il piccolo Elias poteva udire risuonare molte voci diverse portate dal Danubio, mentre in famiglia vigeva il giudeo-spagnolo dei nonni materni, il turco dei nonni paterni, il bulgaro delle nutrici. Ma la lingua più segreta, con cui i genitori parlavano in intimità e riservatezza, era il tedesco, appreso durante gli studi a Vienna, da cui i figli rimanevano esclusi.

Com'è fatale, lentamente le vite parallele di Michele e Ferdinando prendono a divergere: mentre a Ferdinando tocca una formazione diplomatica e un matrimonio dinastico, il *menino*, seguendo il consiglio dell'accorta e pragmatica Agnese, sarà avviato all'arte dell'alta cucina dai monzù di corte. Insomma, Agnese gli ritaglia avvedutamente il suo posto nel mondo. Perché «di arte si tratta, non di tecnica», di gusto e di cultura, senza dimenticare il potere di rendere felici i commensali grazie allo stupore e al benessere che essa infonde. E così prende corpo il tema di fondo di questo libro: la civiltà delle tavole di corte. Su altra scala, analogo tema del cibo, infuso di calda umanità e raffinata seduzione nelle abili mani di una grande cuoca, risuonava anche nell'incantevole racconto di Karen Blixen, *Il pranzo di Babette*. L'austerità protestante di due sorelle puritane vi incontrava la cultura e l'arte della loro cuoca francese Babette. Su questo sfondo – lo ricorderemo tutti, e credo bene anche Riccio – si gioca la magia di un banchetto sopraffino che ridona giovialità e piacere all'intera comunità, dove amore e aspirazioni erano stati sacrificati sull'altare di una castigata virtù.
Un'esperienza vagamente rapportabile accadrà infatti anche a Michele, quando l'adolescenza sbrigliata, disordinata, ma piena di vita in comune con Ferdinando s'infrange e i loro destini si biforcano: per oltre un anno cucinerà per il priore e i padri della straordinaria Certosa di Padula. 1768: tale separazione è accelerata dalla grande storia. Ferdinando di Borbone si sposa con Maria Carolina di Asburgo-Lorena, la quale ottiene di allontanare Michele dal marito, perché si adegui definitivamente ai modi e alle frequentazioni di un gentiluomo consoni al loro status.

La vita a Padula (ancora un luogo del cuore di Riccio) contribuirà in modo fondamentale alla formazione di uomo e di apprendista cuoco che sta diventando il giovane Michele. La vastissima Certosa vanta orti, granai e ricche peschiere, il giardino dei semplici e frutteti ordinati; e dispone di una *cucina magna* maestosa e organizzata. Michele apprende sui testi le proprietà delle piante aromatiche e l'alchimia di una cucina che asseconda gli "umori" e le complessioni dell'uomo, così come impara ad armonizzarla all'avvicendarsi delle stagioni. La Regola della Certosa è informata all'austerità e al silenzio, alla saggezza e alla temperanza, ma nel bel giardino all'italiana si può talvolta gustare un delizioso caffè aromatizzato ai chiodi di garofano o della cioccolata alla cannella. Certo, dalla dieta dei certosini si esclude la carne, ma a dispetto (o forse in virtù) di questa privazione, il pranzo delle grandi occasioni dell'Ordine, orchestrato dalle mani sapienti di Michele, diventa un vero trionfo di fantasia, varietà e squisitezze sorprendenti. Grande exploit e menu vertiginoso si allestisce per esempio per la festa di San Lorenzo, cui la Certosa è dedicata. Insomma, i piaceri della vita, temperati nell'esistenza ordinaria dei religiosi, trovano occasioni solenni per esprimere la segreta esuberanza del talento del cuoco. Ed è in Certosa che Michele inizia a coltivare segretamente pure il desiderio verso gli uomini, motivo di erotismo che permea le sue future esperienze di vita privata e professionale. Insomma, anche per questo caso di commistione tra castità della Regola e inclinazioni al piacere che la tavola sublima, dalla lettura di queste pagine torna a mente un altro racconto, quello omonimo dell'opera incompiuta di Italo Calvino, *Sotto il sole giaguaro*, originariamente intitolato *Sapore Sapere*. Là, in particolare, la cucina speziata, audace e sensuale delle monache messicane riaccendeva la tensione erotica sopita di una coppia in crisi. Cibo mistico e insieme passionale, che, unito alla suggestione del cannibalismo rituale delle antiche rovine, trasferiva la metafora dell'ingestione dell'ostia sacrificale alla relazione amorosa.

A Padula resterà un anno e mezzo – dicevamo — proficuamente sì, ma quel regime avrebbe finito per ingrigirlo. Dopo il ritorno a Napoli, tramite l'abate Galiani partirà per Parigi. Ma prima, presso il Palazzo Cellamare, proprietà dell'uomo più ricco di Napoli, don Michele Imperiali, principe di Francavilla, va alla scuola dello chef e maestro di cerimonie don Vincenzo Corrado. Lì apprende un'altra arte necessaria per la raffinata capitale parigina: l'eleganza della presentazione adeguata a un banchetto di rappresentanza. Adesso è pronto per salpare verso il vasto mondo. Il racconto prende qui la spinta ulteriore del viaggio di formazione: parte per mare da Napoli, sosta al porto di Livorno, crocevia di popoli balcanici, armeni ed asiatici. Quindi a Genova, e di qui a Marsiglia, altro crogiolo di popoli. In ogni porto osserva e apprende i cibi diversi rispetto alla sua regione. A Parigi dal 1771, va allestendo banchetti per l'Ambasciata napoletana, ma non perde l'occasione di descrivere con dovizia di dettagli la vita frenetica che si svolge sulla Senna. Prende parte al fermento dei salotti dominati dalle *dames salonnières*, in cui i filosofi e gli intellettuali disputano

accesamente, affascinato dai rinomati caffè, come l'elegante Café Procope, dove «le idee circolano libere» (p. 140). E in questo capitolo parigino, dunque, il libro di Riccio intercetta un altro grande tema, quello dei caffè storici che definiscono nel tempo la nostra geografia culturale europea. Tema che George Steiner ha magnificato in un superbo saggio intitolato *Una certa idea di Europa*. Il grande intellettuale ci mostra come da Odessa a Lisbona, da Parigi a Praga, dal Settecento in avanti i caffè diventino i centri della vita intellettuale e politica, dove si scrive e si cospira: «Nella Milano di Stendhal, nella Venezia di Casanova, nella Parigi di Baudelaire, il caffè ospitava quella che poteva essere l'opposizione politica, il liberalismo clandestino […] L'ultimo incontro tra Danton e Robespierre ha avuto luogo al Café Procope» (p. 30).

Ma Parigi è un semplice trampolino per altre, più ambiziose mete: 1782, parte alla volta della Russia. Ancora un lungo viaggio via Bruxelles, Amsterdam, Amburgo; quindi le città del Baltico, e poi via verso l'impero russo, in diligenza!

San Pietroburgo, fondata nel 1703, è una città ancora in formazione (Riccio mi parla del suo viaggio personale nel 2017): «San Pietroburgo è tutta recente e lascia l'impressione che sterratori, muratori, imbianchini, falegnami non se ne siano mai andati […] Per questo la città sembra un cantiere senza fine» (pp. 211-212). In onore di Caterina II di Russia, nel giorno del suo onomastico (25 novembre), Michele esordisce organizzando una *soirée* all'ambasciata, celebrando la vita e il martirio della santa. Là tutto parla della sua patria lontana: sartù, arance e limoni di Sorrento e frutta martorana, tra le delizie del menu. Gli scavi recenti di Ercolano e Pompei, i templi di Paestum, nuove mete del Grand Tour, e l'eruzione del Vesuvio del 1767, gli argomenti di conversazione. E il contributo di Paisiello, al servizio di Caterina. Michele si lega in un sodalizio privilegiato con l'imperatrice, diventandone lo chef personale. Da maestro del caffè, le prepara la colazione (caffè e piccola pasticceria) che avvia la sua giornata diplomatica: ancora una figura di donna di comando, dalla grande statura politica, che affascina Michele, come già, a suo modo, la sua lungimirante madre. La sua carriera è ormai inarrestabile: diventa cuoco imperiale e maestro di cerimonie. In Crimea, a Mosca e San Pietroburgo, Michele duetta, come stratega dell'alta cucina, con gli eventi cruciali della grande storia come quelli che vedranno affrontarsi Alessandro I e Napoleone, culminando nel Congresso di Vienna («A Vienna dovevo organizzare l'équipe di cucina dell'ambasciata. Quattro figure principali avrebbero diretto il lavoro: il *capo chef*, il *saucier*, il *garde-manger* e il *pâtissier*. Questo schema, dopo il 1815, sarebbe stato adottato ovunque», p. 290).

E infine il ritiro a vita privata («*La casa sulla Prospettiva*», p. 303). Dopo i fasti e le feste mondane, subentra il raccoglimento della vecchiaia e una struggente nostalgia. Nella sua residenza di San Pietroburgo, si fa arrivare da Amalfi e da Palermo limoni e agrumi perché «attivano i ricordi», riandando con la mente nei suoi luoghi, «tra la baia di Capo Palinuro e le insenature di Pisciotta e Velia», con il pensiero di Agnese, e di Gennaro e Ferdinando

bambini. Finché «sarà tempo di tornare con loro» (p. 307).
Questa, in estrema sintesi, la silhouette di un libro di oltre 300 pagine che esubera di eventi e di dettagli gustosi, di descrizioni d'ambiente ampie e suggestive, di liste infinite e incantate di succosi frutti, linfa della sua vita e della sua terra, di memorie sensoriali. Dovizia che solo la lettura completa è in grado di soddisfare.
Come abbiamo visto, la ricchezza dei richiami del libro di Riccio suscita in ognuno di noi ricordi di letture appassionanti. Io ho appena toccato alcune delle mie preferite. La felice commistione di storia e invenzione, tra luoghi familiari e terre distanti e favolose, mi reca alla mente analoghe esperienze di altri amici scrittori e intellettuali: il regista Fredo Valla, per esempio. A lui mi unisce l'amore per la lingua occitana, che nel suo caso è lingua madre, vivendo a Ostana, minuscolo paese in Valle Po, nel cuneese. Valla sta ultimando «una biografia non autorizzata» di Hans Clemer, pittore vissuto a cavallo fra Quattro e Cinquecento, nativo delle Fiandre, attivo in Provenza e nel Marchesato di Saluzzo, conosciuto come il Maestro d'Elva. Elva, arroccata in Val Maira, altra valle occitana; la piccola ma maestosa parrocchiale di Santa Maria Assunta, dove il regista ci ha accompagnati in un commovente "pellegrinaggio". È quello che definisce «Un film-sogno», dove «tra archivi, affreschi, incontri e paesaggi, ricompone i frammenti di una storia dimenticata». Anche qui l'arte e il pensiero spaziano muovendosi con le persone e tra quei luoghi ci sono quelli del cuore.
A proposito di luoghi, di lingue del cuore e di personaggi sognati «mischiando verità storica e immaginazione», rivado per ultimo con il pensiero ad un grande autore contemporaneo, che scrive unicamente in occitano, lingua oscurata da secoli di centralismo francese: Joan Ganhaire. Nel suo libro più recente, *Lo pacient espanhòu* (*Il paziente spagnolo*, 2024), egli segue le vicende del suo pittore preferito, Francisco Goya, a Bordeaux, dove storicamente espatriò negli ultimi anni della sua vita, morendovi nel 1828. Chi nel libro funge da alter ego dello scrittore, è Deodat Passalaiga, figura inventata ad arte quale medico personale del grande pittore ormai gravemente ammalato. Bordeaux, d'altronde, è uno dei luoghi del cuore di Ganhaire, in quanto allievo della stessa prestigiosa scuola medica che fu del Passalaiga. Per queste ragioni, ricostruisce mirabilmente la storia e la società bordolese del primo quarto dell'Ottocento, specie nelle sue condizioni sanitarie: malattie e rimedi che descrive con speciale dottrina e morti annunciate sovente catturate nei ritratti dell'epoca. E ci porta per le vie e i quartieri che il medico-scrittore conosce palmo a palmo, insinuandosi poi nella storia della colonia degli esuli spagnoli, per immaginarvi l'ultimo scorcio di vita dell'autore dei *Caprichos*. La passione di Ganhaire, scrittore di polizieschi, per le storie maledette, tinge fatalmente di *noir* anche questo romanzo, tra libri funesti, macabre autopsie e teschi trafugati: quello di Goya, come si sa…
Insomma, il libro suggestivo di Raffaele Riccio è capace di rievocarci atmosfere, sensibilità e vicende che solo la letteratura sa ricreare ed animare appieno. Eppure Michele Rivelli, come

personaggio in sé, vive di semitoni, di malinconici bemolle, lasciando solo al suo talento di demiurgo culinario di liberare degli acuti e consumarsi al fuoco delle sue creazioni. Così come la sua prosa, mossa e orchestrata su più lingue, si fonde sempre in un’armoniosa levigatezza. Esperienze di lettura che la conoscenza personale degli autori ci lascia intravvedere nell’intreccio con le loro vicende esistenziali (una per tutte: Riccio ha origini cilentane), ciò che ce le rende più care e speciali. Libro che giunge per Michele Rivelli, per Riccio, per Valla, per Ganhaire e per noi in un’età “argentea” che dona una sensibilità pacata e una maturità all’immaginazione e fa il punto sul senso della vita. Ma del resto – per citare l’*esergo* al capitolo II – «*Si racconta mai qualcosa di diverso dalla propria storia*?» (Philippe Besson).