

La Vipera e il Diavolo

Romanzo storico di **Luigi Barnaba Frigoli**

Meravigli edizioni – collana Pagine disperse

ISBN 9788879552943

(Ultima ristampa 2015)

352 pagine – 17,00 euro

[facebook.com/laviperaeildevil](https://www.facebook.com/laviperaeildevil)

Milano, seconda metà del Trecento.

Un solo trono, due pretendenti: Gian Galeazzo, ambizioso, scaltro e risoluto rampollo della famiglia Visconti, e Bernabò, suo zio, il terribile e spietato ammazzapreti, fustigatore del popolo. Pronti a tutto per conquistare il potere, indiscusso e totale.

Una rivalità destinata a diventare scontro senza esclusione di colpi, tra congiure e intrighi, esecuzioni e duelli, incantesimi e tradimenti, invidia e sangue, amore e odio.

Trame oscure scandite da antiche leggende e intessute nell'ombra da Tasso, aromataro in fuga dai fantasmi del suo passato, e da Libista, cuoca prestata alla stregoneria per saziare la sua sete di vendetta.

La resa dei conti, tra Vipera e Diavolo, non tarderà ad arrivare. E sarà per la vita o per la morte.

In palio, oltre allo scettro, la gloria imperitura.

Oppure l'eterna dannazione.

Secondo la tradizione, **Gian Galeazzo Visconti** decise di fondare il Duomo di Milano dopo aver sognato il **Diavolo**.

La leggenda, però, non chiarisce quale demonio gli si sia presentato in sogno per tormentarlo al punto da spingerlo a esorcizzarlo attraverso l'edificazione della più famosa e maestosa cattedrale del mondo. È andato da sé, dunque, che a turbare i sonni del futuro duca di Lombardia sia stato Belzebù. Ma se, invece, non fosse stato Satana, re degli Inferi, a terrorizzare il sovrano? Se fosse stato, ad esempio, il suo più acerrimo nemico, **Bernabò Visconti**? Il fratello di suo padre **Galeazzo II**, che, esattamente un anno prima dell'inizio della costruzione del Duomo (il 6 maggio 1385), lo stesso Gian Galeazzo aveva fatto arrestare, con un tranello in piena regola, e rinchiudere nel castello di Trezzo sull'Adda, per poi, si dice, avvelenarlo.

Del resto, le cronache dell'epoca descrivono Bernabò, che governò su Milano dalla metà del XIV secolo, come un despota, un ammazzapreti, **un feroce e vendicativo tiranno assetato di potere**. Un Diavolo, appunto! Sempre secondo la leggenda, fu proprio lui a eliminare il fratello, padre di Gian Galeazzo, dando il via a una vera e propria **sfida senza esclusione di colpi per lo scettro lombardo**. E in poco più di 60 anni di vita ne combinò di cotte e di crude.

La fine della guerra fratricida è nota: fu Gian Galeazzo a trionfare, lo dice la storiografia.

Ma in che modo? E a che prezzo?

La Vipera e il Diavolo è un romanzo storico che racconta proprio lo **scontro finale tra zio e nipote**. Si svolge a Milano e in Lombardia, tra il 1378 (anno della morte di Galeazzo II) e il 1386 (anno della fondazione del Duomo) e abbraccia più piani.

Innanzitutto, quello prettamente storico, che ripercorre vicende realmente accadute, popolate di personaggi realmente esistiti e ambientate in luoghi reali. Vicende che di per sé, anche senza aggiungervi nulla di fantasioso, sono storicamente costellate di tutti gli ingredienti che rendono avvincente un racconto: **tradimenti, gelosie, invidie, intrighi, brama di potere, amore, sesso, guerra, sangue, malattie, omicidi, duelli, saccheggi e delitti vari**.

Solo per questo varrebbe la pena di raccontarle.

Per insaporire un poco il "brodo", però, il romanzo è "condito" anche di alcuni temi cari al Medioevo: dalla **magia** alla **stregoneria**, passando per **superstizione ed eresia**, con le forze naturali e sovrannaturali chiamate spesso e volentieri a fare da motore al canovaccio e a renderlo, appunto, più "saporito", avvincente e misterioso.

Infine, inserita all'interno della storia, una serie di aneddoti ispirati a **novelle originali del Tre-Cinquecento**: storie che hanno per protagonista lo stesso Bernabò Visconti, personaggio dannato dalla memoria storica per volere dell'usurpatore Gian Galeazzo, ma che rimase a lungo, per la sua crudeltà, ma anche e soprattutto per la

sua eccentricità, nei ricordi del popolo, che ne fece il protagonista di decine di racconti sepolti per secoli tra la polvere delle biblioteche. E solo ora, finalmente, “rispolverati”.

A metà tra storia e leggenda, **La Vipera e il Diavolo** (la Vipera è Gian Galeazzo; il Diavolo – inutile precisarlo! – Bernabò) ha un unico obiettivo: raccontare l'epopea familiare dei Visconti alla fine del Trecento e la battaglia all'ultimo sangue tra i due illustri contendenti, l'astuto Gian Galeazzo e lo spietato zio, per la conquista del potere. **Una storia che, a differenza di quella dei Borgia, dei Savoia, dei Medici e di altre grandi casate italiane, aveva avuto sinora poca, se non pochissima, dignità letteraria. Ma che meritava invece di essere pienamente riscoperta, perché più avvincente – e “diabolica” – che mai.**

Luigi Barnaba Frigoli è nato a Milano nel 1978. Si è laureato all'Università degli Studi di Milano in Lettere Moderne, con tesi in Storia economica e sociale del Medioevo.

Giornalista pubblicista e fotoreporter per l'agenzia Ediesse, ha scritto per *Il Foglio* diretto da Giuliano Ferrara e collaborato con il quotidiano *Il Giorno* e con le altre testate del gruppo QN (*La Nazione*, *Il resto del Carlino*). Attualmente lavora per la redazione web di Milano del quotidiano *L'Unione Sarda*, occupandosi di Esteri e Cronaca Italiana.

È autore di un saggio dedicato alle novelle e alle leggende incentrate sulla dinastia Visconti, pubblicato nel 2007 sull'*Archivio Storico Lombardo*.

Nel 2013 ha esordito nella narrativa con il romanzo storico *La Vipera e il Diavolo*, che, con il passaparola, ha velocemente conquistato migliaia di lettori.

In collaborazione con Meravigli edizioni, da due anni è impegnato in cicli di conferenze dedicate alla Milano medievale e al periodo visconteo-sforzesco.

Nel corso del 2016, sempre per Meravigli edizioni, uscirà l'atteso séguito del suo romanzo storico.

Il Raviggiolo di Cernusco

La riscoperta di una ricetta martesana

Il Milanese, nel suo ubertoso contado della Martesana, diede i natali a uno dei prodotti più tipici della cucina italiana: il raviolo. O, meglio, il “raviggiolo” (o “raffiolo”), un “umile” raviolo di magro.

L'origine della pasta ripiena viene comunemente fatta risalire al Medioevo ed è legata alla consuetudine di utilizzare non solo gli avanzi, ma anche e soprattutto ciò che era disponibile nel proprio territorio.

L'ipotesi più verosimile sull'etimologia del nome lo ricollega al termine “ravi(ggiu)olo” (o “raveggiolo”), un caratteristico formaggio fresco a pasta bianca ottenuto dalla cagliatura perlopiù di latte vaccino crudo.

Recentemente, il giornalista e scrittore Luigi Barnaba Frigoli, nel suo meticoloso lavoro di ricerca per la stesura del romanzo *La Vipera e il Diavolo*, ha scovato, in un trattato di gastronomia del 1548 dell'umanista milanese Ortensio Lando, la storia di **Libista, «contadina lombarda da Cernuschio [...] inventrice di far raffioli avviluppati nella pasta»**. La cuoca-contadina martesana è così diventata la protagonista dell'appassionante vicenda narrata nel romanzo storico ambientato nella Lombardia della seconda metà del Trecento; e, da questa suggestione, l'amministrazione comunale di Cernusco sul Naviglio ha deciso di valorizzare il Raviggiolo, affidandosi all'abilità e alla passione per le origini dei cibi dello **chef stellato Giancarlo Morelli**, al quale si deve la rivisitazione dell'antica ricetta, immaginata «per come poteva essere ai tempi della Libista da Cernuschio».

INGREDIENTI per 4 persone

PASTA: 350 gr di farina 00 - 150 gr di farina di grano saraceno - 250 gr di acqua

RAGOUT: 300 gr di lumache di vigna - Salvia e prezzemolo q.b. - Sale Maldon q.b. - Brodo vegetale - Vino bianco - Burro - Aglio - Scalogno

RIPIENO: 280 gr di Salva Cremasco - 1 l di panna fresca - 50 gr di crème fraîche - 150 gr di tarassaco - 100 gr di piantaggine - 200 gr di cicoria - 1 fesa d'aglio - 50 gr di olio d'oliva extra vergine - Peperoncino rosso q.b.

PREPARAZIONE

Lavorare le farine con l'acqua fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Una volta pronto l'impasto far

riposare per almeno 1 ora. Fare saltare con aglio, olio e peperoncino le erbe di campo. Ridurre sul fuoco la panna di 1/3 e poi, fuori dal fuoco, aggiungere il Salva Cremasco, la crème fraîche e le erbe di campo saltate. Confezionare i raviglioli, tirando la pasta molto sottile e dando loro la forma di fagottino. Per il ragout, preparare un fondo di burro, aglio e scalogno, aggiungere le lumache tagliate a brunoise e brasarle dolcemente fino a farle asciugare. Bagnare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale. Cuocere i raviglioli in abbondante acqua bollente, saltarli in padella con burro e crème fraîche, servire con erbe di campo e il ragout.