

12 OTT. 1973

Beviamo insieme

LA PACCIADA

Gianni Brera e Luigi Veronelli. Si deve a questa singolare accoppiata il gustoso breviario del mangiabere in pianura padana, «La Pacciada», edito in bella veste da Mondadori. Breviario cioè vademecum da tenere sottomano per una geografia della cucina lombarda che va dal misterioso mascherpone della Bassa ai fichi lariani che maturano in aprile. Veronelli ne rivela i segreti, in un ricettario stuzzichino di evo antico e di stampo attuale. Brera l'anima, la liturgia, il retroterra di civiltà in cui ha messo salde radici. Libro di piacevole lettura, scritto a due mani: un enogastronomo, che sa tutto delle davoletterie fra i tegami, un «gourmet» umanista che parla e scrive di cucina con la convinzione che una civiltà si completa anche nelle consuetudini del vivere di ogni giorno.

Mangiabere in pianura padana. In uno spicchio del Paese, dunque, e nemmeno il più importante da questo punto di vista! Per carità: se la pensate così, non fatevi sentire dai due lombardocentrici. La costoletta alla milanese, per esempio. Ecco qualcuno richiamare subito incautamente la Wiener schnitzel, quasi l'avesse introdotta ai suoi tempi Radetzki per conto del suo imperatore. Poi si scopre in archivio, annota Brera con non celato orgoglio, «non a Casalpusterlenngo, bensì a Vienna, un rapporto del conte Attems, aiutante di campo di Franz Joseph, che cita un rapporto di Radetzki sulla cucina lombarda e sulla particolarità della nostra costoletta impanata».

E la cassoeula? E' dono degli spagnoli asseriscono gli arcadi. «Perbacco non costa nulla assegnare almeno questo merito ai fedeli sudditi del Còdega. Allora zitti per favore!». Brera insegue a ritroso i suoi giorni lontani tra salami trasudanti «lievissimo untume da fette precise e compatte», «ravioli galleggianti» nel brodo «che occhieggia verde-oro grasso di capponne e bianco stato», manzo brasato odoroso di aglio e di cipolline, grana di Lodi con la goccia, uva verdea.

E' un inseguimento sul filo della memoria, ma sulla scia di quegli umori e di quei sapori che impastano la sua e nostra terra. Ma noi non c'entriamo affatto con la

Lombardia, direte. Altro errore, scrive Gianni Brera: «La cucina lombarda arriva a Verona e a Biella, a Parma e a Tortona; ogni provincia, com'è amministrativamente delimitata oggi, ha sicure propaggini oltre i confini: si ritrova in province affini per impasto etnico e per dialetto: possiamo ripetere a Mantova la cucina emiliana e nelle province alte la cucina dell'intero arco alpino, nello spartiacque meridionale come in quello settentrionale, che non è neppure italiano». La tesi dell'autore è infatti questa: per confuso che sia il suo fondo etnico, la Nazione lombarda va dalle Chiuse alpine di Adelchi alla sublime Piazza S. Marco, dalla severa Trento a Siena e ancora più giù. Siamo tutti milanesi, insomma. Ma io direi meglio che in cucina siamo tutti padani. Alle spalle la stessa fragranza forzata dei poveri a petto delle ricercate stranezze dei signori. Non è forse comune il ricordo del buttarci a turno con la polenta in mano sull'ultima «sallacca», o aringa che dir si voglia, appesa al trave sul centro della tavola?

Mangiare e bere in pianura padana. Ed ecco Brera rabbrivire allo «spisciolarsi» vivo e inebriante del vino, o esaltarsi quando sul vino nuovo «si dissolvono eteri che prima di esalare galleggiano come spie sospette, lievemente appannate». Il vino delle colline pavese. I bianchi hanno forse raggiunto in Italia lo standard più alto, i rossi possono raggiungerlo solo che alcune vigne diano di meglio. Qualche nome: Barbacarlo, Bonarda, Buttajuoco, Clastidio, Oltrepò (rossi), Pinot grigio, Riesling, spumante La Versa: «Lo chiamerei (quest'ultimo) vino di lusso pavese e lo farei pagare quanto realmente vale, cioè caro». Ha ragione.

Luisin Veronelli, a cui il sodale passa la mano, si sbizzarrisce per metà libro a fornirci una antologia di ricette, frutti di secolari esperienze. A proposito, azzarda, rivultarla e riproporla «la cucina nostra e dei fratelli lombardi?». Le ricette che hai qui sono il risultato di una paziente ricerca «Tutte? Non tutte. Lombardia è continente, infinite le sue creazioni (e le varianti) anche di cucina». Non resta che provare per sentirsi un po' più padani.