

«Cusinna a Milan e cort a Romma» è slogan di molti secoli orsono, e certo non nato dal nulla, se è vero che esprime con fondato orgoglio il genio prammatico di una città singolarmente priva di ubbie. Le pompe solenni, la apparenza fastosa, quelle cercatele a Roma «caput mundi»; qui, da noi, se vi basta, cucina sempre onorevolmente fornita, sapida e onesta. Che è come dire lavoro, ordine, benessere, gusto di vivere nella generosità, mai nello scialo.

Lombardocentrici fin quasi ai limiti dell'elegia, Gianni Brera e Luigi Veronelli contengono tuttavia il proprio amore in caste esaltazioni della semplicità e del vigore dei padri. Né si sentono minimamente sfiorare dal sospetto di sciovinismo. Per loro, infatti, la Nazione Lombarda va dalle Chiuse alpine di Adelchi alla sublime Piazza San Marco, dalla severa Trento a Siena e ancora più giù, fino alle mriacolose sopravvivenze meridionali. C'è dunque gloria per tutti, anche se i lombardi sono sempre stati, fra tutti, i meno propensi a farne letteratura.

Per oltre dieci secoli, la Lombardia ha avuto peso mondiale nella politica e nell'economia di un'Italia reinventata solo dopo il suo eclisse. Ha impiantato banche per vendere il denaro eccedente; ha prodigiosamente alimentato quelle banche producendo armi, tessili e cattedrali. Ha creato uno stile architettonico, ha espresso personaggi famosi in tutti i domini dell'arte, dalla scultura alla musica, dalla pittura alle lettere. Ha notevolmente contribuito al progresso umano con il lavoro e con le invenzioni: non è pensabile ed è in effetti escluso che non abbia espresso una sua civiltà anche nel modo di vivere. Ne fanno testo i continui progressi tecnici realizzati in agricoltura, la tecnica cerealicola e casearia, i modi per conservare e insaccare le carni. Un signore milanese presenta a Giulio Cesare e ai suoi ufficiali un piatto che troveremo in tutti i menù del mondo: gli asparagi conditi con il burro, prodotto tipico di una parte d'Europa in cui si può dominare l'acqua per irrigare e si riesce a conservare il ghiaccio.

Mentre il riso cresce accanto alla marcita, la «bergamina» emigra dalla pianura agli alpeggi e ne torna nei giorni dell'equinozio. Virgilio non ci precisa di quali prodotti si adornassero le rozze tavole del pastore Menalca, ma nella gerarchia mondiale dei latticini entrano per primeggiare il grana e il mascherpone, il gorgonzola e il taleggio, la robbiola, l'umile stracchino e il bitto valtellino.

Nel presentare il suo ricettario lombardo, Veronelli vuole solo scusarsi quando apparentemente si abbandona all'iperdebole; è vero che la Lombardia è, a suo modo, un continente: in ogni piccolo casolare, qualcuno ha sicuramente inventato, però non di tutti pos-

nel ritrovarsi lombardo con la schiettezza che è anche delle cose lombarde. Ris scoprendosi lombardi attraverso la «Pacciada», gli italiani che vivono dentro e fuori la Regione lombarda ne proveranno forse grato stupore: in questo caso, gli autori se ne dicono fino da ora incoraggiati a far anche meglio domani. «Non vivimus ad manducandum, sed manducamus ad vivendum», troviamo scritto sui camini marmorei appartenuti nei secoli ai più convinti mangioni della storia. Era un ammonimento contro i fastidi della gotta assai più che contro le fiamme dell'inferno; e si trattava in fondo di così candida ipocrisia da mettere tenerezza.

Per fortuna, a questo siamo giunti, pur dopo tante sciagure, che ancora una volta noi lombardi dobbiamo imporci qualche ritegno per non esagerare in calorie. Ed è gran bello poterlo dire, sotto questi chiari di luna.