

IL RECUPERO DELLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE ROMAGNOLE SOTTO IL PROFILO MATERIALE E CULTURALE.

Quella che viene definita come cucina “popolare” non esiste più, ma con questo termine si intende proporre la cucina della festa, la cucina “borghese”; è raro invece trovare il mangiare quotidiano che vede ad esempio tra i suoi piatti tipici “è *frizai*”, la polenta con i fagioli fritta, oppure il polpettone, visto che la domenica si cucinava quasi sempre il lesso. In definitiva la cucina popolare proposta dai ristoranti altro non è che la cucina dei ceti medio alti di un tempo e non quello delle tavole dei contadini.

Entrambe le tipologie attraversano oggi un momento di forte crisi dovuto a molti fattori: BSE, lingua blu, cibi transgenici. Mi spaventa anche il solo pensiero che nelle fragole – ad esempio – possa essere inserito un gene proveniente da una specie di pesce artico per renderle più resistenti al gelo. Nello stesso modo mi fa rabbrivire la proposta, avanzata da alcuni Paesi emergenti – tra i quali il Sud Africa – di omologare i sapori in particolar modo dei vini. Si tratta di nazioni dotate di una forte tecnologia ed anche di notevoli risorse finanziarie che intendono percorrere una strada diametralmente opposta a quella della diversificazione rischiando di ridurre il vino ad una sorta di Coca – Cola ossia ad un prodotto esattamente identico in qualsiasi periodo dell’anno ed in qualunque posto.

Allora di fronte a questa bufera nella quale ci dibattiamo, con il timore ogni volta che ci accostiamo al cibo che possa farci male che cosa possiamo fare?

Spingerci oltre sulla strada dell’innovazione tecnologica sarebbe un suicidio, allora penso che non ci resti che guardare indietro, ma non con la nostalgia del tempo passato, ma cercando di recuperare ciò che può aiutarci a vivere bene oggi.

Quanti di noi possono disporre di un po’ di terreno da coltivare? Davvero pochi, potrà forse nuocere alla cultura, ma credo che saranno sempre di più quelli che rinunceranno la domenica alla visita ad un museo per recarsi presso un contadino di fiducia per allacciare contatti ed acquistare gli alimenti.

Quindi la necessità di un recupero materiale, ma anche culturale che non è meno importante del primo.

Partiamo dal recupero materiale che consiste nel recuperare, nel trovare e nel cercare le cose buone di un tempo anche se non significa necessariamente che facciano bene oggi. Prendiamo ad esempio la ricetta del brodo, che per essere buono secondo la tradizione contadina di un tempo doveva essere preparato con questi ingredienti: “*costola, zampa di bue e un mezzo cappone, testa di vitello, osso di schiena di maiale, aromi, pomodorini e un bel pugno di sale*”. Ad esempio oggi è bene non consumare la testa di vitello.

Ma ci sono cibi che possono essere recuperati ad esempio pane e noci a proposito del quale un detto romagnolo dice “*pan e nus l’è un magnè da spus*” ossia un mangiare degno di essere servito in occasione di una cerimonia nuziale.

Un altro piatto degno di essere valorizzato è costituito dai quadrettini in brodo a proposito dei quali si diceva “*i quataren, grend o znen, cun i fasul o cun l’arveia, j è una maraveia*” – i quadrettini, grandi o piccoli, coi fagioli o coi piselli, sono una meraviglia, ossia una prelibatezza, così come – secondo la tradizione - dovevano essere considerati “*les d’gapon, brasul d’castron, trepa d’vidlon e ven d’garlon*” ossia il lesso di cappone, le braciole di castrato, trippa di vitellone e vino di garlon che veniva ricavato da un’uva rosata e dagli acini grossi.

Molti contadini coltivano ancora, anche se in piccole quantità, tipologie di frutti ormai privi di qualsiasi valenza commerciale perché sostituite da varietà più richieste dal mercato. Tuttavia si tratta di prodotti molti interessanti dei quali traccio una panoramica di alcune

varietà di mele e di pere. Parto dalla mela “*da rosa*”, si tratta di una mela tipica della collina, di forma schiacciata, e di colore verde – giallo e con venature rosate, e ancora “*mela apia, mela rezna, mela piattona, mela busabo, mela renetta, mela francesca, mela durona, mela cucona, mela righeda*”. Per quanto riguarda la pera cito le seguenti varietà “*pera znazza, pera butira, pera muscatella, per vuipena, pera bianca e bona*”.

Si tratta di piante che possono ancora essere viste lungo “le piantate” modo di coltivazione della vite affiancata all’albero vivo che ancora oggi si può osservare in qualche fondo. Anzi dopo un primo periodo di sistematico abbattimento di questo tipo di vigneti a favore di metodologie che favorivano una maggiore produzione di uva, oggi, si tende a conservare quei pochi filari superstiti, grazie anche ad una diversa e nuova mentalità degli agricoltori, che guardano sempre più alla terra come a qualcosa da preservare e mantenere e non da sfruttare.

Lungo questi filari si può trovare ancora la pera volpina, una varietà tipica delle colline romagnole e particolarmente piccola e dura, infatti si può consumare solo dopo averla cotta nel vino.

Altra varietà importante è la pera “*spadona*” e a questo proposito mi ricordo di un fatto storico che risale al 1506, quando Papa Giulio II che da Forlimpopoli doveva andare a Imola, non volendo passare da Faenza, allora dominata dai Veneziani, per non essere costretto a chiedere il permesso di attraversarne il territorio, scelse di attraversare quindi la montagna con il suo seguito. Giunto a Palazzuolo, secondo le cronache, fece colazione con pere spadone pane e vino.

Ai miei amici ristoratori di Palazzuolo ho suggerito di riproporla ai loro ospiti anche se può sembrare lontana dai nostri gusti attuali, sarebbe comunque molto evocativo riproporre la “colazione del Papa”.

Oltre ai prodotti dobbiamo anche recuperare i vecchi sistemi di preparazione: “*sot j urcion, i caplet int e’ brod d’manz e gapon*” – asciutti gli orecchioni (i tortelloni) i capelletti in brodo di manzo e capponi -. Questo ci richiama al fatto che il cappelletto deve essere consumato in brodo e non, come oggi capita sempre più frequentemente, con la panna o con il ragù. Il motivo è di carattere storico infatti originariamente il ripieno del cappelletto era privo di carne, ma era costituito di formaggio che doveva quindi insaporirsi nel brodo.

Occorre anche recuperare gli strumenti di un tempo ad esempio “è fer” per i passatelli, oppure il mattarello per la sfoglia, strumento che consente alla pasta di rimanere porosa in modo tale da “*far innamorare il sugo*”, mentre la macchina per la sfoglia, con i rulli in metallo, la lascia troppo liscia.

Occorre anche cambiare atteggiamento mentale ed imparare a dedicare più tempo a noi stessi, anche la preparazione del cibo può rappresentare un’occasione in tal senso.

A chi mi chiede se le erbe facciano davvero bene, posso rispondere che, oltre alle loro proprietà medicamentose, un pomeriggio trascorso a raccogliere erbe è già di per sé salutare, così come prepararsi una tisana ci costringe a dedicare una mezzora di tempo a noi stessi.

Un altro aspetto riguarda la conservazione dei cibi secondo i tempi “canonici” ossia naturali; ad esempio oggi siamo abituati a mangiare pomodori durante tutto l’anno e questo ci fa perdere il senso delle stagioni, non solo in senso cronologico, ma anche per quanto riguarda i sapori: un cibo consumato nella sua stagione tipica è sicuramente più buono oltre che a costare meno.

Sempre rifacendoci alla cultura popolare, ripropongo un detto che ci invita a consumare i cibi nella giusta stagione “*zuzza fresca, d’maz i salem, d’setembar la copa, i parsot d’du èn*” – salsiccia fresca, in maggio i salami, in settembre la coppa, i prosciutti di due anni.

A proposito di cacciagione un antico detto suggerisce la ricetta per poter gustare la lepre “*alle sette glorie*” ossia gustandone al massimo il sapore: “*se la lévra t’vu al set glori, metla*

ot dè int l'asé forta cum usmaren, fnoc, seiva e amlori" - se la lepore vuoi alle sette glorie, mettila per otto giorni in aceto forte con rosmarino, finocchio e salvia e alloro - .

Probabilmente il nostro palato non è più abituato a questi sapori, ma può valere la pena di provare.

Dopo aver parlato del recupero materiale – generi, modi, attrezzi che servono per cucinare – affrontiamo ora il tema del recupero culturale ossia dell'atteggiamento con il quale ci accostiamo al cibo, che rappresenta un aspetto molto importante e che abbiamo perso.

Una volta il tempo da dedicare al mangiare non era molto, tuttavia ci si avvicinava al cibo con felicità; noi oggi quante volte possiamo dire di esserci avvicinati al cibo con gioia? Oggi siamo dibattuti tra mille fobie prima quella ad esempio dell'obesità, quindi abbiamo perso prima di tutto questo atteggiamento mentale.

La cucina tradizionale, come sostenuto anche in occasione di una recente conferenza che ho tenuto a Solarolo con il dott. Gambi, non fa male purché venga consumata nei tempi e con l'atteggiamento mentale di una volta; ad esempio il pranzo in occasione della festività di S. Antonio si svolgeva una volta l'anno, come poteva fare male? Ma era importante l'atteggiamento: si mangiava per vivere. Il fisico umano ha la capacità di metabolizzare le sostanze nocive e questo accade più facilmente in presenza di un atteggiamento mentale positivo perché in qualche modo rende il fisico più resistente.

Anche l'abitudine molto diffusa di cuocere i cibi in graticola, che comporta la produzione di idrocarburi aromatici, non è nociva se vengono rispettati i ritmi e le regole di allora.

Dobbiamo recuperare anche sapori che in un certo qual modo appartengono al nostro codice genetico, pensate al profumo del pane appena uscito dal forno al quale non siamo più abituati, a meno che non ci capitasse di passare davanti ad un panificio di prima mattina. Un tempo, in campagna, il pane lo si cuoceva nel forno di casa, una volta a settimana – mai di venerdì – ed il profumo che si spandeva dal forno appena aperto era motivo di grande festa per tutti. Noi, ancora oggi, quando lo avvertiamo, percepiamo che si tratta di un profumo che appartiene alla nostra storia.

Poi si tratta di recuperare i tempi giusti, e qui ci viene in aiuto ancora la tradizione romagnola *"panza d'pigura int la padela, cuset arost, brasul d'costa int la gardela"* vengono illustrati i modi migliori per cucinare le parti della pecora – pancia di pecora in padella, cosciotto arrosto, costole in graticola. Le stesse prescrizioni si rinvenivano a proposito del pesce *"a scota dida la saraghena da fe clazion ala matena. Frez l'aquadela, la canocia la vo la gardela. Sbatuda ins e' tach la sardela, l'arènga scaldeda ins la gardela"* - a scottadito la sarda papalina da far colazione il mattino. Friggi l'acquatella, la canocchia vuole la graticola. Sbattuta sul tacco la sardina (che veniva sbattuta per scrollare il sale sotto il quale era stata conservata), l'aringa riscaldata in graticola. I tempi giusti si ricollegano anche al tema della stagionalità di cui ho già parlato, infatti sempre in tema di pesce, un detto elenca i periodi in cui certi pesci e i ranocchi sono più abbondanti e più gustosi: *"i ròsal d'setembar, la saraghena d'abril, i sgombar d'maz, i zivul d'nuvembar. E' ranoc quand l'à magne la spiga, e' buratel par al fiumen d'abril "* - le triglie in settembre, le sarde papaline in aprile, gli sgombri in maggio, i cefali in novembre. Il ranocchio quando ha magiato la spiga (dopo la maturazione del grano), la piccola anguilla al momento delle piene di aprile - .

A questi aggiungo il porcospino, animale attualmente protetto, ma che in passato costituiva un piatto tipico delle colline romagnole che si usava mangiare in ottobre dopo che questi aveva mangiato l'uva. Ricordo di averlo assaggiato da bambino, credendo che si trattasse di coniglio, la carne era grassa. A questo proposito, poco tempo fa a fronte di una richiesta di ricette tipiche di un tempo, avanzata dall'Ente Turismo di Ravenna per i turisti tedeschi, avevo spedito la ricetta del porcospino arrosto. Sono stato costretto a sostituirla perché in Germania il porcospino rappresenta lo stemma di un'associazione

ambientalista, un po' come il panda per il WWF. Una volta si mangiava anche lo scoiattolo.

Per recuperare la stagionalità sarebbe opportuno tornare a piantare nei nostri giardini le piante di un tempo: il corbezzolo, il lazzeruolo, il giuggiolo. Si tratta di piante a foglia caduca, che possono crearci qualche fastidio, ma che ci aiutano a recuperare la stagionalità anche con le tonalità dei colori che assumono le loro foglie nel corso dell'anno. Poi c'è il recupero culturale vero e proprio, perché i frutti rappresentavano non solo una risorsa sotto il profilo alimentare, ma anche un aspetto importante per la cultura contadina. Il nostro modo di vivere è dominato dall'immagine, se vi parlo dell'elefante, non devo spendere del tempo per spiegarvi come è fatto, perché tutti lo abbiamo visto riprodotto in fotografia nei libri. Io mi riferisco invece agli uomini della società contadina di un tempo, che non leggevano, non viaggiavano, rasentavano la soglia dell'analfabetismo. Quindi la lingua aveva bisogno di spiegare il "mondo" con tutta la sua gamma di situazioni e di sentimenti.

Di qui il valore del dialetto che è una lingua ricca perché aveva bisogno di spiegare le situazioni, gli affetti e in definitiva tutto ciò che circondava l'uomo con similitudini e con l'esclusivo uso delle parole senza potere ricorrere ad immagini. Noi abbiamo perso totalmente questa capacità, se noi registrassimo un nostro dialogo e lo facessimo ascoltare ad una persona scomparsa cinquanta anni fa, ne capirebbe la metà. Noi non spieghiamo più, ci muoviamo a tentoni, attiviamo nella mente dell'interlocutore dei sensori. Potrei parlarvi di mia nonna, che risiedeva a Borgo Rivola e che nelle giornate limpide era solita salire, da giovane, sulla vena dei Gessi a guardare il mare che quasi sicuramente non ha mai visto da vicino.

Quando le chiedevo come fosse fatto il mare lei mi rispondeva che le appariva come *"una pianura turchina che sembrava il cielo in terra"*, con tre parole spiegava il mare, noi non ne siamo più capaci. Ad esempio se provaste a spiegare ad una persona che non li abbia mai visti, come sono fatti un paio di pantaloni, vi accorgeteste come sia difficile.

I contadini di un tempo avevano bisogno di spiegare tutto il mondo attraverso espressioni sintetiche ed evocative.

Ed il modo di esprimersi popolare era costituito essenzialmente dai proverbi, dai "modi di dire" e dagli indovinelli.

Ve ne esporrò alcuni partendo da una proverbiale regola salutare *"Smante quand us amana è zòzle, e amante quand chu se smana"* – svestiti quando si veste il giuggiolo e vestiti quando si spoglia; infatti la pianta del giuggiolo è l'ultima pianta a germogliare a primavera e la prima a spogliarsi in autunno; ed ancora *"Per San Martèn, nèspul e bon vèn"* – in occasione della festa di San Martino si devono mangiare nespole e bere buon vino, oppure *"E prem frot l'è la mandulana, l'ultum l'è la nespulana"* – il primo frutto è la mandorla e l'ultimo la nespola.

Sono poi molto curiosi gli indovinelli, a volte anche a doppio senso, ossia caratterizzati dalla presenza di una metafora che lasciava intendere una risposta che si rifaceva ad organi o attività sessuali, mentre quella giusta rimandava ad oggetti comuni o ad innocenti attività del vivere quotidiano.

Uno degli indovinelli più famosi riguarda la noce: *"A j o ona matrena znena znena: u-j sta quater tirazen d'pa"* – ho una madiettina piccola piccola: ci stanno quattro tierine di pane.

Un altro indovinello ancora descrive il melograno: *"Gros cum 'na pagnoca, stil cum 'na garnela d'gran, dolz cum e mél"* – Grosso come una pagnotta, sottile come un chicco di grano, dolce come il miele, amaro come il fiele. Curioso e molto astuto è anche l'indovinello che si riferisce alla conformazione delle nespole, così descritte: *"Zanqv el e zanq òs al n'è boni d'saltè un fòs"* – cinque ali e cinque ossa non sono capaci di saltare un fosso.

Altri indovinelli indicano anche pregi, difetti o virtù degli uomini, per indicare infatti una persona di bell'aspetto, ma di animo cattivo si diceva *"L'è la fola d'la bela avulana: datre l'e brotta e fora l'e sana"* – è la favola della bella nocciola: dentro è brutta e fuori è sana.

Altri detti si rifanno alle mele: *"L'ha 'na faza cum 'na mela da rosa"* – ha un viso come una mela da rosa, per indicare un volto roseo che sprizzava salute, mentre di una donna soda e piena si diceva *"La pè 'na mela garnida"* – sembra una melagrana.

Un altro modo di dire molto diffuso, ancora usato comunemente, è *"l'andare in brodo di giuggiole"*, per indicare lo struggersi dalla contentezza e dal piacere. In realtà le giuggiole non c'entrano nulla, perché non fanno brodo. Il detto – secondo Pittano, noto linguista - è l'alterazione di un precedente *"andare in brodo di succiole"*, ossia la castagna cotta nell'acqua con la sua scorza, chiamata succiola nel linguaggio popolare toscano.

Altri detti servivano per fare previsioni sull'andamento della stagione o dei raccolti, ad esempio *"quand la nos al ven a qatar, u j è de pan par tot al matar"* – quando le noci sono raggruppate per quattro, c'è pane per tutte le madie, mentre all'opposto *"quand che la nos la fa è castet, quei ch'i ha de gran ch'i 'l tegna stre"t"* – quando la noce fa il castelletto, quelli che hanno del grano lo tengano stretto.

Altro detto molto curioso legava l'abbondante produzione di noccioli alle numerose nascite di bambini *"Annata di noccioli, manata di figlioli"*. La correlazione non è molto chiara, le nocciole vengono con il tempo molto freddo, fatto che spingeva a coricarsi molto presto e di conseguenza veniva favorito il concepimento di un numero maggiore di bambini.

Era proprio dell'atteggiamento culturale delle classi rurali di un tempo il gioco a tavola, cosa che abbiamo perso quasi totalmente, anche perché non così confacente al "bon ton". Si pensi al gioco maschio o femmina che si faceva usando lo sterno del pollo, a seconda di come questo si fosse spezzato formando una zappa o un fuso si pronosticava il sesso del nascituro.

Una volta a tavola si gareggiava nel cercare il filo di sutura usato per la castrazione del cappone, perché si diceva che portasse fortuna al gioco.

Ultimo aspetto è il valore rituale dei piatti. Ad esempio le tagliatelle sono il piatto dell'amicizia, servito nelle cene tra amici per festeggiare anche la conclusione di un lavoro, la cosiddetta *"bendiga"*. Le tagliatelle anche se inventate in Emilia (da un cuoco dei Bentivoglio a Bologna) possono essere considerate tra i piatti più tipici della Romagna dopo i passatelli.

Altra occasione tipicamente legata ai riti della mensa era il Natale, in questa ricorrenza, come tuttora accade, si era soliti mangiare i cappelletti. Il motivo di questo piatto risiedeva nel fatto che la celebrazione del Natale corrispondeva al periodo più profondo della stagione "buia" – ossia dell'inverno – quindi era il momento in cui dovevano essere attuati tutti i gesti e i riti volti a favorire la rigenerazione della natura e della vita.

Il cappelletto è una minestra gravida, ha la "pancia" appunto per la particolare forma dovuta al suo ripieno (si diceva che i cappelletti devono essere fatti a *"galoza"* – tipico copricapo dei contadini di un tempo – con poco orlo e molta capoccia).

In conclusione il recupero materiale è essenziale, ma non può essere disgiunto da un recupero culturale che rappresenta un importante valore aggiunto.