

il parmigiano

GIUSEPPE MANTOVANO



Bartolomeo Platina nel *Piacere onesto e la buona salute* (cito dall'ormai classica edizione di Emilio Faccioli), scrive che «due sono le varietà di formaggio che si contengono il primato: il marzolino, come lo chiamano i Toscani, che si fa in Toscana nel mese di marzo; e il parmigiano delle regioni cisalpine, che si può anche chiamare maggio del mese di maggio».

Marzolini e parmigiano, nel secolo successivo, sono in cima alle preferenze di cuochi come Cristoforo Messisbugo e Bartolomeo Scappi anche se non mancano qui e là citazioni specifiche di «lodigiano» e «piacentino». Nel servizio di credenza comunque il parmigiano è quasi una costante mentre vengono alternati marzolini ed altri.

Quando gli autori antichi citano il «parmigiano» è però fuor di dubbio che intendano il formaggio della Lombardia intesa in senso lato, ossia la grande Padania che ingloba anche l'Emilia. Ne abbiamo la prova dalla descrizione dei Paesi Bassi di Lodovico Guicciardini (pubblicata ad Anversa nel 1567) dove si legge che «da Milano e dal suo Stato vi mandavano molta roba, come oro ed ariente filato per gran somma di denari, drappi di seta e d'oro di più sorte, nastri infiniti di varia bontà, sciarie ed altri simili, molti rici e buone armature, eccellenti di diverse sorte per gran valuta, ed infine un formaggio appellato parmigiano per marzanzia d'importanza». Secondo autori moderni il «grana» si produceva nel territorio milanese e segnatamente a Lodi, veniva chiamato parmigiano «dall'essere stata Parma un tempo il luogo del suo principale mercato».

Vallo a dire ai parmigiani! Il fatto che da sempre si parli di parmigiano, ribattono, deve pur significare qualcosa di più di un fatto puramente mercantile. La disputa non vede solo l'una contro le altre armate di loro campanilismo, Parma e le città del grana del ducato milanese, ma Parma e la città ad essa consociata nell'antico ducato che fu dei Farnese, dei Borboni, di Maria Luigia. Cioè Piacenza. Inutile qui ricordare l'elenco di autori, che le due città ostentano per dimostrare la primogenitura del formaggio italiano più famoso ed esportato nel mondo, che non trascura scrittori da Boccaccio a Goldoni e viaggiatori stranieri da Montaigne all'inglese Keyser.

Certo, sentirsi esclusi dalla normativa che dal 1954 stabilisce doveri considerare parmigiano-reggiano soltanto quello prodotto nelle zone comprese nelle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, nei territori bolognesi alla sinistra del Reno e in quelli mantovani alla destra del Po, può aver fatto saltare la mosca al naso ai piacentini. Perché Mantova si è Piacenza no dal momento che il grana nacque tra Piacenza, Lodi e Milano? Forse i piacentini più orientati a sentirsi milanesi che emiliani, non

se la prenderebbero più di tanto se venisse loro riconosciuto il merito di avere inventato il grana o per lo meno, come è vero d'altronde, una delle migliori qualità di esso.

Ma alla pretesa dei piacentini non è detto che non insorgessero i lombardi del ducato milanese riprendendo il «grido di dolore» del medico-gastronomo ottocentesco Giovanni Rajberti. Il quale, dopo avere invitato Parma a vantarsi del suo Tommasini (celebre clinico), del suo Toschi (amoso incisore), del suo Giordani (celebre scrittore di cose d'arte) ma a non vestire i panni del pavone per via del «grana», ricorda i veri luoghi di quel formaggio, «il grana» come Omero che fu disputato da molte patrie... non è solo la provincia di Lodi, ma anche quella di Pavia, ma anche quella di Milano: giacché appena fuori di Porta Ticinese, di Porta Vergineta e di Porta Romana, si fa la formaggia di prima qualità. «Formaggia» che nelle forme attuali era già confezionata nel XV secolo dai monaci dell'abbazia di Chiaravalle Milanese, mentre i lodigiani ricordano che i loro maestri caseari erano famosi al tempo di Giulio Cesare.

Il saggio marchese Vincenzo Tanara alla metà del XVII secolo tagliava la testa al loro distinguendo i tre grana più famosi, ma ponendoli sullo stesso piano qualitativo: «Di solo formaggio Parmigiano, o Piacentino, o Lodigiano si fa vivanda tagliata in setoline minutissime, e posto a dileguare su fuoco in un piatto con olio, o butiro, e col sugo di melangola, o limoncello. Si scaldano le dure croste del cacio al fuoco, ovvero al lume, e fatte tenere si mangiano con pane...».

Oggi alle tre antiche distinzioni si aggiunge quella di Grana padano. Degli antichi «grana», il Lodigiano è divenuto una rarità. Rispetto agli altri si caratterizza per la pasta verdognola: lievemente amara con caratteristici occhi di pernice lacrimanti; bocccone da soffiati del gusto. Il Parmigiano-reggiano non può essere chiamato maggio come ai tempi del Platina perché distinto ora in invernale (vernengo) e in estivo. Forse è immutato il colore; forse la caratteristica struttura a scaglia, la pasta morbida e lievemente granulosa che si stacca a lamelle sottili non è molto lontana da quella del «grana» che Montaigne trovò più discreto nella sua tavola piacentina perché il Piacentino con buona pace di parmigiani e reggiani, ha oggi meno fama, ma caratteristiche identiche. Lievemente diverso il Grana padano di pasta bianca e compatta, ma non certo inferiore per virtù nutritive e gustative.

Cosa sarebbe stata la cucina cortigiana e plebea, cittadina e contadina, italiana ed europea senza il «grana»: il Parmigiano, o Piacentino, o Lodigiano come diceva il bolognese Tanara ponendosi, aristocraticamente, al di sopra delle parti?

Grana con pane e noci se il vin non manca

DECIO G.R. CARUGATI



Il latte materno media dolce il primo approccio dell'esistenza e sempre il latte accompagna i primi anni, saluta i giorni della scuola e desta quelli della festa. Il grana, la grande forma tentata dal coltello a spicchio di cuore, nella nostra cultura, è alimento incontrastato della condizione adulta. E a differenza del bianco nettare, la sua matrice, che spesso si perde per strada o assume colore di rimpianto, forse il perduto limbo, incontra e sposa di felice matrimonio il vino e assicura lunga vita nella trasgressione e nella temperanza. Una noce del biondo formaggio brilla nel piatto e amichezza intensa al gheriglio poggiato in vicinanza. Pane, noci e grana sommano sapori in crescendo di suggestione. Non riesco ad immagi-

nare più degna chiusa di un pranzo che incozza giusto il susseguirsi delle bevande. Si è vero, Toscana e Sardegna ci regalano la sinfonia dei pecorini. L'Italia tutta non lesina proposte eccellenti. Orchestre ben istruite che suonano divina musica. Ma il grana è grana, solista per nascita, libera cavata di appagato desiderio. In cucina multa in sembianze e da intero si sbriciola pressato dalla grattugia. Assume significato d'insaporente. Attenzione quindi a non calcare troppo la mano o a non concedere quando necessario. E sempre attenzione alle preparazioni che lo escludono. Gli spaghetti, ad esempio, conditi con pomodoro fresco ridotto con la lunetta, spruzzati di origano e profumati di extra vergine d'oliva non abbisognano di correzioni o di altra aggiunta di materiale. Tra i formelli i grandi protagonisti non sono mai comparse. Occorre tenerlo presente. Entrano in scena quando la loro presenza è richiesta da un lungo e cosciente applauso.

Budino
Per più commensali pesiamo 850 grammi di latte. 150 grammi di formaggio parmigiano. In una terrina sciogliamo il grana nel latte. In una seconda battiamo 6 uova intere, un pizzico di noce moscata e un cucchiaino di farina. Amalgamiamo lentamente con la frusta i due preparati. Versiamo in una pentola di rame a bordi alti e a fuoco moderato facendo attenzione a non muovere il budino. Presto lo stato liquido muterà in semisolido. Stringiamo al massimo e stacciamo. Una noce di burro completerà l'opera. Versiamo in stampi o fornite a porzione e ricoveriamo al tepido. Serviamo il budino come antipasto o chiusa di cena guarnita da foglie di lattuga. Accompagnamo con un calice di Gewürztraminer dell'Alto Adige.

Pesto di timo
Per più commensali scegliamo dal fruttivendolo un bel mazzetto di timo fresco, «slogliamo» e disponiamo in un mortaio di marmo, battiamo a lungo capovolgendo più volte. Aggiungiamo via via 150 grammi di formaggio grana grattugiato. Amalgamiamo bene il tutto e in terrina lasciamo riposare in luogo fresco. Confezioniamo la pasta fresca ritagliando a straccinella la sfoglia. In una padella di rame disponiamo per ciascun commensale un cucchiaino raso del preparato, mezza noce di burro e mezzo ramolito piccolo di buon brodo di carne. Bolliamo la pasta in acqua moderatamente salata, intridiamola a fuoco vivo nella crema e condiamola fuori fiamma con l'aggiunta di un cucchiaino di formaggio grana. Accompagnamo con un calice di Vermentino ligure.

C'è l'amore del casaro più due anni di attesa

GIOVANNA FALLADINI

Il segreto del parmigiano-reggiano è tutto racchiuso nelle lorde e nodose mani del casaro e nei lunghi e carezzevoli gesti d'amore che esse compiono per far scivolare il latte fra le dita fino a velearlo. In quel momento, solo in quel momento, che nessun apprendista stregone riuscirà mai ad imitare, il latte è pronto per una vera e propria reazione amorosa che trasforma il liquido denso in un'esplosione bianca di migliaia di granuli in sospensione. Quegli stessi granuli, dopo un attimo di vita libera, sprofondano per ricompattarsi nel segreto e per riemergere in un unico corpo, bagnato di liquido sieroso (o amniotico?), dalla superficie liscia e compatta come quella di un bambino nato da un parto felice. E il grande telo bianchissimo usato per raccogliere quel prodotto d'amore e il vapore dell'acqua calda che bolle ricostruiscono scene ed emozioni di nascite antiche.

Ecco, il segreto di questo formaggio, perché «solo» di formaggio stiamo parlando, è il segreto dell'amore che si riproduce da sette secoli (o giù di lì), nello stesso identico modo, con gli stessi riti, negli stessi posti. Un segreto che traspare dalla serena maestria del casaro, nel nostro caso Angelo Caggiani, impegnato nel trasmettere l'arte al figlio Guido. Non potrebbe esserci, per questo, migliore alceva della campagna parmigiana, delle sue perfette geometrie intervallate da solitari alberi all'orizzonte o dai filari di getai, o dai pioppi che, in lontananza, lasciano percepire la presenza del Po.

Mai stati a Colomo? Beh, è quella una delle culle del parmigiano-reggiano dove, solo se accompagnati dalla giusta persona, è possibile incappare in uno degli anelli fondamentali della produzione di grana: il caseificio della latte-

ria sociale. Accolti dalla puzza dei maiali, pelo onnipotente dell'arte casearia, spalleggiate da una guida sapiente, Mezzadri (Mezzadri è basta, senza nome) e dal presidente della latteria, Paolo Pionetti, ci appressiamo, un po' intimiditi, a «capire» come fa il latte, un latte speciale, assolutamente pregiato, prodotto dalle caratteristiche ambientali e dalle rigorose norme alimentari applicate alle mucche, a trasformarsi in grana.

Ogni casaro che si rispetti, a quel punto, vi travolgerà di nozioni chimiche, vi elencherà il grado di acidità del latte, del siero innesto, del caglio. Vi racconterà che il latte usato è quello di due mungiture: una della sera precedente, lasciato riposare nelle vasche e poi scrematura, e quello della mattina. Vi spiegherà che l'aggiunta di siero innesto è una pratica antichissima usata per elevare il grado di acidità del latte. Vi porterà davanti ai paliotti di rame per farvi vedere il latte che si scalda fino a 33 gradi centigradi mentre un braccio metallico lo muove lentamente. Davanti a voi giungerà il latte e insieme aspetterete la «coagulazione». Dopo circa un quarto d'ora, il tempo esatto è misurato solo dalle mani del casaro che toccano il latte, vedrete l'uomo vomperare la cagliata con una sorta di gabbia (spino) e l'improvviso frullare di milioni di particelle.

A quel punto vi farà notare che tutto è pronto per la «cottura»: a fuoco lento arriverà a 45 gradi, poi a fuoco più vivo passerà a 55 gradi centigradi. I granuli allora precipiteranno nel fondo della caldaia per formare la massa da cui ha origine la forma di parmigiano-reggiano. La relazione amorosa per il parmigiano a quel punto si sposta nei magazzini di conservazione dove altri mani, nel nostro caso quelle del Consorzio di Parma, prenderanno in consegna le forme per i 24 mesi di maturazione.

AL SAPOR DI VINO Appuntamento a Verona brindando alla qualità

CARLO PETRINI

Domani apre i battenti in quel di Verona il Vinitaly, l'annuale appuntamento del mondo enologico italiano. Dall'8 al 13 di aprile la manifestazione godrà della presenza corale di produttori, ristoratori, enotecari, esportatori del vino italiano, giornalisti del settore, appassionati gourmet e sommelier: insomma, la rassegna veronese è l'unico vero momento di incontro nazionale di coloro che per amore o per forza operano nel settore del vino. Proprio da Vinitaly partiranno le vere indicazioni qualitative sull'ultima vendemmia, le nuove produzioni e le politiche commerciali del settore. In generale si può anticipare che il concorso troverà in questo mercato nel nostro paese, che può sintetizzarsi nella progressiva diminuzione di consumi di vino in generale ma del costante aumento di vendite e di consenso per il vino di qualità. In parole povere il consumatore italiano va affinando i suoi gusti, punta alla qualità e in generale è disposto a bere meno per bere meglio. Sia benedetta, una volta per tutte, questa scelta che segna una svolta epocale per il nostro vino che da molto tempo non

è più la bevanda di una economia contadina: di essa si coltiva la memoria e l'affetto ma in realtà certe produzioni sono il frutto di grandi masse di materia prima non sempre di qualità. E proprio sulla qualità sono chiamate a confrontarsi le cantine piccole e grandi, private o cooperative, del Settecento e del Meridione d'Italia; qualità quella vera non quella da tutti sempre orgogliosamente ostentata; qualità che si ottiene solo con minori rese per ettaro e con vinificazioni attente e curate.

Sarà questo un terreno di grande confronto, su cui si può avviare un'attenta riconversione produttiva del settore poiché le sollecitazioni attuali non provengono da meritevoli ma isolati personaggi del mondo vitivinicolo o da benemerite istituzioni, ma sono espressione diretta del mercato. Piaccia o non piaccia ai produttori i nuovi consumatori sceglieranno vieppiù la qualità e saranno loro a decretare le fortune e le miserie del vino italiano. Anche all'estero dove il «vinitaly» è sempre stato sinonimo di vino a basso costo, senza pretese, si va affermando la nuova produzione di qualità e si guarda con molta attenzione a queste tendenze innovatrici. L'orientamento vincente sarà quindi verso una minore produzione nei vigneti, con riduzione delle enormi eccedenze di vino che regolarmente vengono destinate alla distillazione assistenziale con sperperi e malcostume.

In questa bella e variegata fiera del vino allegeranno quindi anche queste tematiche odiate a ritrovare in bella mostra quanto di meglio offre il mercato. Nessun consiglio vinoso quindi in questa prima settimana d'aprile, se non quello di passare per Verona giacché ai bravi «Soci sapienti» di Arcigola verrà offerto gratuitamente il biglietto d'ingresso al Vinitaly e comunque l'associazione con la sua Guida ai vini d'Italia-Gambero rosso sarà presente con tanto di stand al padiglione 2 nello spazio C7: vi garantiamo che se passate a trovarci non mancheremo di condurvi ad assaggiare qualche bel vino, magari non solo italiano.

Concorso Feste Unità
Corso per ispettori Arcigola Feste dell'Unità. È riservato ai buongustai sensibili e appassionati che con raro senso della militanza vogliono collaborare per la determinazione della classifica del concorso sulla ristorazione alle Feste dell'Unità. Il corso, che si concretizzerà in un simpatico week-end gastronomico, si terrà in Langa dalla serata di venerdì 6 maggio a domenica 8. Si degusteranno vini e cibi con diverse caratteristiche organolettiche, si visiteranno cantine e ristoranti. Il costo complessivo di questo corso-weekend è di lire 240 mila lire. Per informazioni telefonare alla sede Arcigola nazionale, tel. 0172/426207.

Notizie Arcigola

Gioco del piacere
Il gioco del piacere consiste nella valutazione, durante una cena conviviale, di sei vini rossi presentati contemporaneamente e in forma anonima. Al termine della cena ogni commensale esprimerà la sua classifica in base ad un punteggio decrescente da 6 a 1 verrà redatta in ogni città una classifica. Solo allora sarà possibile conoscere i nominativi dei cinque vini e i rispettivi prezzi di acquisto. Il gioco del piacere viene realizzato contemporaneamente nella serata di venerdì 29 aprile su tutto il territorio nazionale. Il gioco è aperto a tutti i soci sapienti Arcigola e loro familiari. I fiduciari Arcigola funzioneranno da garanti per il test. I risultati verranno immediatamente segnalati alla sede nazionale Arcigola. Numerose sono le condotte che hanno già aderito tra le quali: Torinese, delle Langhe, Monferrato Astigiano, Bolognese, Tuscia, Romana, Milanese, Val d'Elisa, Romagna, Friuli, Vicentina, Bassa Modenese, Riviera del Brenta, di Venezia, Fiorentina. Le condotte che intendono partecipare al Gioco del piacere debbono contattare la sede nazionale Arcigola via Mendicizia Istruta 14, 12042 Brà, telefono 0172/426207.

Condotta Val d'Elisa
Sabato a San Gimignano presso la Biblioteca comunale ultima serata del ciclo «Nel giorno dei golosi» - Cibi e cultura del cibo dal Medioevo a oggi. Folco Portinari presenterà: «L'arte della cucina in Italia». Seguirà degustazione di Vermacchio di San Gimignano. **Riviera del Brenta**

Lunedì 11 aprile alle 20.30 serata serale del corso «Conoscere e degustare il vino». Tema: Vini speciali e loro funzioni enogastronomiche. Spumanti e loro metodi. Il corso è organizzato dal circolo Arcigola «Enoteca Grimani» di Martellago, via Grimani 33 telefono 041/5400130.

Condotta Marca nostra
Il 13 aprile si terrà presso l'Hotel de Conti alle 20 il simposio di fondazione della «Piccola tavola». Nel corso dell'incontro saranno illustrate le finalità dell'associazione. Il menu ruoterà attorno a piatti a base di asparagi. Vini: Frizzante di Verdicchio Moncaro e Verdicchio Moncaro.

Condotta Monferrato Astigiano
Venerdì 18 marzo si è costituita ad Asti, alla presenza del presidente nazionale Carlo Petrini, nel corso di un simposio presso il ristorante «Della Posta» di Serravalle, la condotta gastronomica del Monferrato Astigiano. Fiduciario è stato eletto Giovanni Ruffa. Il nuovo circolo Arcigola denominato «Circolo della melna piena», può

vantare due originali peculiarità: un inno sociale «Basta con i boschi verdi» (basta con la legna verde) che esprime la filosofia di vita del gruppo, e il socio ghiotto più giovane d'Italia: Valerio Quaresimo di 12 anni.

Condotta della Tuscia
Presso il circolo Arcigola enoteca «La torre» via della Torre 5 Viterbo si è svolta il 27 marzo 88 una degustazione comparativa sul vino «Orvietino» guidata dal sommelier professionista Sandro Sangiorgi, coadiuvato dal fiduciario della Tuscia Antonio Burla e dal presidente dell'enoteca Lino Rocchi. Al termine della degustazione si è costituita una giuria composta dai partecipanti che ha stilato la seguente graduatoria riguardante le quattro etichette presenti: 1° Orvietino '86 della cantina Cooperativa Vinicola Cardeto, 2° Orvietino '87 Boggi Culetto di L. Sassara, 3° Orvietino Classico '86 Antinori.

Condotta delle Langhe
Martedì 12 aprile presso il circolo Arcigola Boccon di vino telefono 0172/425674 cena con piatti tipici giapponesi. Si degusteranno piatti cucinati da due carissimi soci dell'Arcigola giapponese che si chiamano Thosyuki e Kumi. Prezzo lire 40 mila compresi i vini. La cena si ripeterà inoltre il 19 aprile.

San Casciano
Venerdì 15 aprile, ore 20 «Sapore di mare», menu: aperitivo, zuppa di polpettini, vertigini alla crema di dentice, salmone in scialuppe di salvataggio, calamari in supina, panna cotta. Prezzo lire 30.000, prenotazione presso il circolo Arcigola San Casciano, tel. 055/820779.

A CENA DA Cappon magro, delizia di dogi ed ammiragli

MAURIZIO MAGGIANI



Cosa scrutano ansiosi all'orizzonte gli ammiragli genovesi dalla tolda della nave ammiraglia? È ovvio: l'arrivo della tempesta. E perché sorridono sotto i loro impeccabili baffi scrutando l'esercito di nuvoloni neri all'orizzonte? È ovvio: arriva la tempesta e per pranzo ci sarà il Cappon Magro.

Ah! Il Cappon Magro! Deliziosa menzogna, trionfo dell'ipocrisia, solitario piacere quasi-male carezzante alla libido digiunante di dogi e cardinali, conforto degli ammiragli. Che a dirlo come sta il Cappon Magro altro non sarebbe che un piatto freddo preparato senza carni grasse e ci sono almeno dieci etnie in questa Italia che potrebbero contendersene l'invenzione. I genovesi d'altro canto non transigono: è roba loro; e bisogna dargli ragione perché loro di questo cibo ne hanno fatto una iperbole, una allegoria, un trionfo della superiorità in cucina. Dicono anche che a inventarlo sono stati i loro cuochi marinari, che quando in mare c'è tempesta non possono mettere pignone al fuoco e devono arrangiarsi con gli avanzi e il conservare. Sì, facile a dirsi. Ma state un po' a sentire cosa c'è dentro.

Intanto ci vuole una grande bacchetta di porcellana, poi si mette sul fondo uno strato di galletta (pane biscotto praticamente stinto) ammorlata in acqua aceto e sale. Poi, stratificando geologicamente, verdure lesate: fagiolini, sedani, carote, barbabietole, scorzonere, patate, carciofi, rosolacci lessati ognuno per suo conto, freddati e conditi con olio e sale e aceto, pesce lussuoso (riconoscibile per gli occhi identici a quelli di Tyrone Power in amore

e acquistabile alla Borsa nera a prezzi da ammiraglio) lessato e condito, aragosta lessata, rioscario (filetto di delibio seccato proibito dalla legge che tutela i delfini ma acquistabile nello stesso posto allo stesso prezzo), acciughe salate, capperi, olive di Spagna, funghi sott'olio in profusione e, al vertice della stratificazione, gamberi lessati a piacere qualche dozzina di ostriche e uova sode guarnite con crudità di verdure. Attenzione: ogni strato è ammollato con un filo d'olio extra extra e una mareggiata di salsa verde genovese che è fatta di aglio, prezzemolo, pinoli, tuorli d'uova sode, mollica di pane pregna d'aceto, olive, acciughe e sale. Eccovi il Cappon Magro, superiorità del genovese, sollievo del cardinale, goduria dell'ammiraglio.

A prezzi al minuto una porzione «moderna» viene a costare 20/25 mila a testa, più i due giorni di lavoro che ci mette. Oh! beh, i poveri hanno una alternativa: si chiama, guarda caso, cappon in galera. Levateci tutte le iccormie e servitelo ben ghiacciato. A Genova si può mangiare anche in trattoria, difficile ma possibile. Per esempio a Sestri Ponente, proprio davanti ai cancelli dell'Ansaldo cantieri Navali. Lì c'è la molto nominata trattoria della Tor Drùe, le tavole dure, che è proprio nata per gli appetiti forti e incomodi degli operai della grande fabbrica. La cucina è rimasta da allora tipicamente locale e di un genuino un po' «maschio», con particolare predilezione per le verdure cotte e lavorate in torte e zimmi e pansotti, le farinate farcite e l'indiscutibile tocco. Ultimamente il cuoco si sta dedicando ad un intelligente faticoso lavoro di raffinazione, da allora i prezzi ascendono a cieli tuttora interdetti alla classe operaia. Cosa piuttosto rara a Genova, i vini della carta non sono grami, ma ben selezionati, in particolare tra i Gavi e i Cortese. Attenzione: che il Cappon Magro è bene prenotare in anticipo.

Tor Drùe, via Corti 44, Sestri Ponente (Genova) tel. 010/871100. Chiuso domenica e lunedì.