

ANNIVERSARI. «L'arte del mangiar bene», un caposaldo tricolore

TORTELLI D'ITALIA

La fraternità si celebra a tavola: fu Pellegrino Artusi a compiere in cucina l'unità nazionale, amalgamando le varie tradizioni. Un esempio per tutti: il tortellino

Alberto Zucchetto

In una fredda notte del gennaio 1851 un gruppo di banditi capitanati da Stefano Pelloni detto il Passatore fece irruzione nella casa del giovane Pellegrino Artusi terrorizzando la famiglia e depredandolo di denaro e oggetti preziosi. Un evento che gli cambiò la vita e che lo indirizzò verso quel mondo che più tardi lo rese celebre. Abbandonò la sua Forlino-popoli per la «tranquilla e civile Firenze», trovando un terreno culturalmente fertile che gli permise di realizzare in proprio nel 1891 la prima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Va messo in risalto, come sottolineato da Piero Camporesi, come questo delizioso ricettario che tutti, almeno di nome, conoscono, «svolse in modo discreto, il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a li-vello d'in-

consio collettivo, l'eterogenea mescolanza dei dialetti delle genti che in quegli anni solo formalmente si dichiaravano italiane». Le sue ricette anticiparono la migrazione tra le varie regioni delle genti, in una società che stava cambiando da agricola a industriale, portandosi con loro il gusto delle ataviche tradizioni che si fondevano con quelle locali costituendo per la prima volta l'unione della civiltà della tavola italiana.

Prima che l'Artusi componesse il suo mosaico gastronomico le notizie sulle origini dei gustosi fagottini di pasta ripiena si diffusero grazie all'avvento nel Rinascimento delle stamperie. Nella prima metà del '500, si stampa a Ferrara un libro di cucina scritto dal conte Cristoforo da Messisburgo (al servizio del cardinale Ippolito d'Este) dove rileviamo le denominazioni tortelletti, ritortelli, ritortoli, i quali lasciano immaginare la forma dell'odierno tortellino di pasta, appunto, «ritorta» per sigillare l'impasto.

Nel '600 notizie sui cibi e sulle usanze del tempo le forni-

scono i menù di Bartolomeo Stefani. Nelle feste di palazzo le portate di cucina spesso superavano il centinaio e la quantità di cibo in esubero era così abbondante da soddisfare anche la numerosa servitù unitamente ai loro familiari. Si utilizzavano gli avanzi per confezionare dei nuovi piatti, divenuti poi il simbolo di ricchezza gastronomica come i tortelli, i ravioli, gli agnolotti che contenevano carni e verdure rimaste dai banchetto.

L'Artusi, descrivendo una di queste pietanze, riporta la ricetta ottocentesca dell'anoli-



no in brodo: questo piatto sottolineava i giorni di festa nel Parmense. Per mettere ordine nell'appetitoso groviglio delle paste ripiene, in brodo o asciutte, codifica le misure del disco di pasta del «tortellino all'italiana» in 37 millimetri. E tortellino fu per tutti.

Se è vero che i prodotti della terra riflettono per certi aspetti il carattere delle genti che per secoli l'hanno coltivata, bisogna ammettere che anche l'osservatore meno attento potrà cogliere nelle pietanze tipiche del territorio, l'amore e la dedizione con cui l'uomo ha vissuto da sempre questo rapporto con la sua terra. Valeggio sul Mincio, territorio veronese di confine ha testimoniato il sincretismo migratorio nei primi anni del '900, di pietanze regionali provenienti dalla vicina Emilia e dal Mantovano.

Va il merito a un agricoltore virgiliano quando avviò nel 1919 una trattoria sulle rive del Mincio a Borghetto che propose nel suo locale, per la prima volta in terra valeggiana, gli agnoli mantovani, chiamati «agnolin», serviti nel brodo s-ciapà, nobilitati da un sorso di lambrusco facendo conoscere ai locali il brev'in vin, rituale agreste del territorio gonzghesco, ben descritto dal conte Giovanni Nuvoletti nel suo libro *Matrimonio mantovano*. Una pietanza che rimase nella memoria dei nativi, ma che non attecchì nella cultura della ristorazione valeggiana perché priva di radici storiche locali, giudicata piuttosto arcaica anche per i palati meno raffinati, poco pratica nel servizio. Nelle campagne era usanza nei giorni di feste solenni e nei banchetti di ma-

trimonio assoldare i cuochi delle rare osterie con servizio di cucina, che arrivavano nei luoghi deputati al banchetto portandosi seco tutte le batterie per le vivande. Mentre sulle griglie arrostitavano le carni, il primo doveva essere di pratica cottura. Nulla di meglio si adattava, come mi raccontava negli anni Settanta il signor Murari, antico cacciatore di lepri e titolare di una delle prime trattorie anteguerra del luogo, come i tortellini valeggiani, che cuocevano in due minuti e conditi alla spiccia con burro fuso e parmigiano, fossero l'ideale per questi eventi. Il ripieno rigorosamente preparato con stracotto di carne di vitello, manzo, pollo, uovo, pepe e sale. Nulla che richiamasse l'impasto mantovano degli agnolin o emiliano degli anolini, più grasso e saporito adatto per essere confezionato in sfoglia più grossa e servito in brodo. Non più brodo di cappone accoglieva il delicato preparato, ma burro fuso con odor di salvia. Un nuovo piatto, una originale creazione gastronomica, un piccolo scrigno dalla paternità incerta da molti rivendicata, ma sicuramente locale. Bisogna risalire

al 1978 per certificare la differenza nel territorio valeggiano tra il tortellino locale e l'agnolino mantovano. Si consumò una sfida in due tornate, una a Sabbioneta a base di agnolin e una a Valeggio, con protagonista il tortellino.

PRESENTE il gotha del giornalismo e della ristorazione italiana, da Dino Villani a Massimo Alberini e Vincenzo Buonassisi; da Veronelli ad Ave Ninchi e Giorgio Gioco e ancora da Gianni Brera a Roberto Gervaso, da Gilberto Formenti a Cesare Marchi a Giovanni Vicentini e Vittorio Salvetti e il sottoscritto che ha ideato e organizzato l'evento con il sostegno del giornale *L'Arena* e dell'Ac-

cademia Italiana della Cucina, fondata vent'anni prima da Orio Vergani. Tra le altre firme illustri, così ha scritto Cesare Marchi «a Valeggio in questa occasione è nata la "Fiat" ovvero la Fabbrica Italiana Autentici Tortellini» (*L'Arena*, 12 Novembre 1978). La giuria e la stampa nazionale hanno decretato che la disfida del tortellino si risolvesse in un gemellaggio stipulato con la firma dei due sindaci. Tolo Da Re ha innalzato per l'occasione la

Ode del Tortelin, che così recita nei primi versi: «"Me dago un po' de bota, si, l'è vera! / Ma in fin dei conti sonti o no sonti el "primo de la tera?"» Dal tortellino al «nodo d'amore», il passo è stato breve. Da quasi vent'anni vengono così chiamati i tortellini di Valeggio, ispirandosi alla leggenda, divenuta un'opera musicale con la regia del maestro giapponese Ida Kuniaki, ambientata alla fine del '300, che racconta la storia d'amore di due amanti, Silvia la ninfa del fiume, e Malco il giovane capitano del principe Visconti, i quali prima di coronare il loro sogno hanno lasciato lungo le rive del fiume il foulard di seta della ninfa Silvia, simbolicamente annodato, per testimoniare il loro amore eterno.

Così le ragazze di Valeggio nei giorni di festa stendono una sottile pasta sfoglia, la ritagliano a fazzolettini, e dopo averli guarniti con un tenero impasto, li annodano come il fazzoletto della bella ninfa. Se Pellegrino Artusi non ci avesse lasciato nel lontano 1911, giusto cent'anni fa, sarebbe stata la 791 ricetta a coronare *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*. ♦



La scienza in cucina: piglia il cibo con misura dai due regni di natura

PELLEGRINO ARTUSI
GASTRONOMO (1820-1911)



Illustrazione e frontespizio del celeberrimo manuale di Pellegrino Artusi: la prima edizione uscì nel 1891 e l'autore curò le 14 successive

Il centenario

UNA MOSTRA negli Istituti italiani di cultura nel mondo — da Tirana all'Avana, dall'Indonesia alle Filippine — con catalogo multilingue illustrerà Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina. L'esposizione è stata realizzata per la settimana della lingua italiana nel mondo, dal 17 al 23 ottobre, intitolata quest'anno «Buon compleanno Italia!» poiché quest'anno si celebra il centenario della morte di Artusi, in coincidenza con i 150 anni dell'Unità nazionale. La mostra è su iniziativa del Comune di Forlimpopoli, patria dell'Artusi, assieme a Casa Artusi e all'assessorato alla Cultura della Regione Emilia-Romagna. Ha 120 anni la prima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) a cui Pellegrino Artusi ne fece seguire altre 14.