

Cibo e dintorni

ADRIANO
RAVERA

IL CAVOLO TRA CUCINA E LINGUAGGIO POPOLARE

Se di cognome la sua famiglia fa oleracee, i vegetali che odorano, un motivo ci sarà. Per qualcuno più che odorare, i cavoli puzzano. Soprattutto in cottura. E a poco valgono i tanti accorgimenti che ogni manuale consiglia: un batuffolo di cotone imbevuto d'aceto sul coperchio della pentola, un tozzo di pane raffermo e succo di limone aggiunti all'acqua. Una fama di cibo popolare, sempre sottovalutato: non vale un cavolo, ci sta come i cavoli a merenda. Non gli è d'aiuto neppure l'uso, nell'intercalare arrabbiato o sorpreso, per mascherare un termine più diretto sdoganato da Cesare Zavattini in una trasmissione radiofonica di molti anni fa.

Qualcuno suggerisce di andare a piantare cavoli, tutti sosterranno di farsi i cavoli propri. Eppure hanno un uso variegato. Per restare nella tradizione cuneese, ecco i ravioli «ris e coj». Nella pianura tra Racconigi e Savigliano i cavoli diventano «pess-coj», foglie di verza ripiene di salumi e formaggio, modellate a forma di pesci, a ricordare antiche abbondanze dei mercati riforniti dal Po. Ovunque, affettati e abbinati al co-techino cotto a parte, sono la base del «sancràù». Un piatto d'origine tedesca, «sauerkraut», erba acida, li definisce Pellegrino Artusi per devoto omaggio alla regina Ele-

na: la verza era il piatto forte del Montenegro, la sua terra di nascita. Un cibo che si presta a essere conservato, rancio d'obbligo per combattere lo scorbuto sulle navi. Un modo, anche per chi li ama poco, di salvare capra e cavoli.