

# cucinare migliora la vita

✘ Se uno va a curiosare sulla mia pagina Facebook, tra gli album ne incontra uno che ha come titolo: *cucinare migliora la vita* e come sottotitolo *chi dice che cucinare è uno dei doveri alienanti della donna non ha capito nulla della vita*. In quell'album ci sono 140 fotografie di pane, di marmellate, di funghi sott'olio, di dolci di vario tipo e tanti piatti dei diversi *mondi regionali* in cui sono vissuto.

Quando ero bambino nella vecchia casa con la *cucina economica* a legna e carbone sovrastata da una grande cappa cucinava la nonna Elisa e di quel periodo ricordo piatti molto conditi e qualche pranzo di Natale quando la dinastia del nonno Alessandro si ritrovava tutta insieme (un maschio, due femmine e una sfilza di nipoti): il cappone in gelatina, il vitello tonnato, l'insalata russa, il risotto, i bolliti, la zuppa inglese e poi, dopo mangiato, le partite a *Mercante in Fiera* in cui si misuravano adulti e bambini.

Tra gli 11 e i 14 anni sono stato in Collegio e ciò che ci davano da mangiare non mi entusiasmava; integravo con i salamini (vi ricordate del *Negronetto?*), la pasta d'acciughe e le arance che arrivavano da casa con regolarità (*cara mamma, qui va tutto bene, quando vieni a trovarmi ricordati di portarmi ...*). Ho un ricordo positivo della merenda alle quattro e mezza del pomeriggio. Non mi piaceva tutto ma, un giorno alla settimana, c'era il panino con una bella fetta di salame di cioccolato, quello a quadrati bianchi e marroni, che arrivava dalla Ferrero di Alba. Il signor Ferrero era un ex alunno salesiano e dunque c'era il filo diretto. Negli altri giorni pane e mortadella, pane e salame, pane e formaggino, pane e cioccolato (il surrogato) e pane con i cubetti di cotognata della Zuegg.

Alle superiori mi sono reso indipendente; i piatti preparati dalla mamma, per tutti e sette, non mi piacevano; così

supplivo con il pane (le michette) e con cose preparate al volo come *l'uovo al burro* nelle due versioni intera e strapazzata. La mamma non sapeva cucinare e soprattutto *non si impegnava*; ho un ricordo positivo di cose buone che si cucinavano solo per certe feste e quei piatti sono entrati nel mio bagaglio gastronomico: i ravioli con il ripieno di carne lessata che poi si facevano in brodo, gli gnocchi di patate (ma noi abbiamo sempre detto *i gnocchi*) conditi al pomodoro e basilico (quelli avanzati venivano buonissimi ripassati in padella), le polpette con ripieno di carne avvolto nella lonza e cotti con i piselli e il pomodoro, la pastafrolla (con molto più burro di quella che faccio adesso).

Il momento più atteso era quello della colazione che era una cosa seria: dominavano il pane (il primo dei tre chili di giornata) preso fresco dal *prestinaio* a fianco alla latteria (dove c'erano l'Alfredo Corti e la signora Ebe). A casa c'erano cinque stomaci in crescita da riempire: una bella scodella di caffelatte e tre o quattro michette a testa; nei giorni speciali al posto del caffelatte ci facevamo l'uovo sbattuto (zucchero e tuorlo d'uovo amalgamati sino a produrre una crema morbida e profumata).

Quando ci si su cui si buttava il caffè nero veniva su un profumo particolare insieme ai vapori emanati dal caffè bollente mentre in superficie si formava una schiuma dolce e appetitosa che si gustava con il cucchiaino prima di inzuppare i panini. Qualche volta montavamo a neve il bianco che poi si mescolava al tuorlo sbattuto. Veniva fuori una cosa molto morbida, più chiara e dal gusto delicato. Il caffè della colazione era uno strano intruglio fatto bollire in una grande caraffa di alluminio pesante: caffè in polvere, fondi di caffè, cicoria caramellata (l'olandese) e acqua. Si lasciava depositare e poi lo si versava nelle scodelle di maiolica bianca.

Il caffè vero si faceva una volta al giorno, dopo il pranzo di mezzogiorno e, quando ero bambino lo bevevano i grandi, spesso

corretto con il Fernet. Ho un ricordo disgustoso di quell'odoraccio molto intenso che per anni mi ha impedito di apprezzare quello che che, tutto sommato, è un ottimo amaro.

Il caffè veniva preparato con la napoletana e i fondi non si buttavano via, ma venivano ribolliti nel caraffone della prima colazione. Per tutti gli anni 50 e 60 il caffè, ma anche lo zucchero sono stati degli alimenti preziosi. Erano gravati da imposte statali piuttosto alte e il loro acquisto contingentato era un *must* dei frequenti viaggi che dal milanese e dal comasco si facevano sino alla frontiera svizzera di Ponte Chiasso: lo zucchero, il caffè, il cioccolato, i dadi di pollo e, naturalmente, le sigarette.

La svolta nel mio rapporto con il cibo e con la sua preparazione è avvenuta quando, prima con l'università e poi con il matrimonio, mi sono reso indipendente. All'inizio, ha riguardato il fare la spesa e la preparazione del pranzo della domenica mezzogiorno: il risotto, l'arrosto, di vitello prima e poi di maiale. Ho imparato dalla famiglia di mia moglie perché nelle famiglie operaie era tradizione che il pranzo della domenica lo preparasse l'uomo che la domenica mattina, e solo la domenica, mio suocero era di cucina: risotto con brodo di carne, con o senza luganica, bollito, ossibuchi, arrosti, il coniglio, la faraona, l'anatra e contorni al forno a base di patate.

Non ho citato la pasta; in effetti la pasta nella mia fase giovanile era quasi sconosciuta; nella cucina lombarda la pasta si fa di rado e viene, o meglio veniva, condita con dei pallidi sughi al pomodoro mentre l'olio (giallo chiaro e insapore) lo si usava solo per condire l'insalata mentre i grassi per i condimenti erano il burro, il lardo e lo strutto.

Gli anni 60 e 70 hanno cambiato le mie abitudini alimentari e non solo le mie. La immigrazione dal sud e, a Milano, le trattorie e le pizzerie toscane hanno determinato la svolta: sono arrivate verdure sino ad allora quasi sconosciute, quali

la melanzana, e piano piano l'olio extravergine ha soppiantato gli olii insapori che sino ad allora erano arrivati dalla Liguria: l'Olio Dante, l'Olio Sasso, quello nella latta verde che come diceva Carosello *lo voglio sempre qui sulla tavola ...*

La contaminazione in campo culturale è altrettanto importante quanto quella in campo alimentare e nel mio caso ho scoperto la cucina pugliese e quella toscana nelle serate in osteria e in trattoria prima o dopo le riunioni a Milano.

Tra il 68 e il 70 quando si poteva (nel senso di avere i soldi e l'occasione) si andava da Strippoli in viale Monza. Peppino Strippoli era un simpatico ristoratore pugliese che decise di far conoscere ai milanesi i vini e la cucina mediterranea della sua regione. Sino ad allora i vini pugliesi erano noti ai lombardi come vini da taglio che servivano ad alzare la gradazione dei vini del nord: lo Squinzano, il Negroamaro venivano mescolati al barbera (o al *pincianel*) per dargli più forza. Peppino Strippoli iniziò con un locale in piazza Santo Stefano (molto frequentato dagli studenti delle facoltà umanistiche) e visto il successo ne aprì quasi subito altri due uno in viale Monza (dove andavamo noi di Scienze) e l'altro in via Panfilo Castaldi dalle parti di piazza della Repubblica.

Erano locali arredati in maniera rustica con all'ingresso grandi tavoloni dove (si direbbe oggi) *ci si serviva a buffet*. C'erano i piattoni, le brocche e le ciotole di terracotta del Salento pieni di verdure sott'olio, salumi genuini, formaggi a noi sconosciuti come il caciocavallo e la burrata, verdure crude già pronte per il pinzimonio, ma in cucina si potevano ordinare anche zuppe di legumi, le orecchiette con le cime di rapa, le teglie di riso patate e cozze, la carne alla brace e, ovviamente, i panzerotti.

Ma prima di tutto veniva il vino, era vino di bottiglia, marchiato Strippoli e non era caro: il Corato, il Castel del Monte, l'Aleatico, il Gioia del Colle, il Manduria. E' stato

il mio primo rapporto con il vino. Qualche bottiglia, un po' di verdure da mangiare in pinzimonio (anche quello l'ho scoperto da Strippoli), una chitarra e cantate sino a tardi alternando canzoni rivoluzionarie, canti anarchici e canzoni popolari lombarde con qualche contaminazione di Jannacci: e *il Giorgione lo vogliamo no ... non vuole fare la rivoluzione ... e il Giorgione lo vogliamo no ...*

Negli anni 70 le riunioni si sono spostate in corso di Porta Ticinese; la zona tra le colonne romane di San Lorenzo e piazza XXIV maggio era una sequela di trattorie e ristoranti di ogni prezzo con prevalenza di cucina toscana. C'erano sedi di organizzazioni e collettivi giovanili, trattorie, botteghe artigiane e altre sedi.

Riunione prima di cena, cena in trattoria, continuando a discutere di politica e riunione dopo cena: spaghetti allo scoglio, scaloppine e i dolci di Bindi (la cassata, il tiramisù, lo zuccotto, le profiterolles, e il tronchetto al torroncino affogato nel caffè. Quella vita disordinata l'ho pagata: addome in crescita, disturbi digestivi e, nella seconda metà degli anni 70, dopo una dieta drastica ho deciso che di suggestioni, ormai, ne avevo avute molte ed era il caso di fare da sé: maggiori soddisfazioni, sicurezza di cosa si mangia e gusto per il cucinare. E da allora è stato così.