

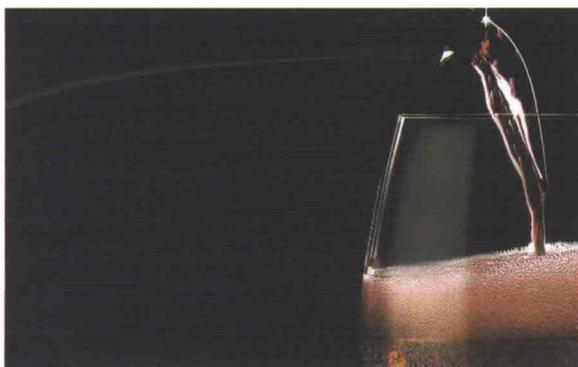
vie del gusto PAESAGGI GASTRONOMICI

La Bassa Emiliana e la cucina delle nebbie

DI GIOVANNI BALLARINI



La Bassa Emiliana é un territorio di paesaggi spesso nebbiosi, non di rado anche nella calura estiva, che non parrebbero promettere molto di buono. In quest'ambiente, e nei suoi dintorni, sono però nate e si sono sviluppate le grandi gastronomie rinascimentali dei Farnese, Borbone, Estensi e Gonzaga. Terre forti, ma di vini leggeri, in una meravigliosa contraddizione, e paesaggi che si possono leggere e capire solo a tavola, partendo da un antichissimo vino semiselvatico, il Lambrusco (da brusca o broussaille, selvatico) e dall'ancor più tenue e gradevolissimo "liquido potabile" (la legge vieta di chiamarlo vino per la troppo bassa gradazione alcolica) che é la Fortana, o ancor più la gentilissima Fortanina.



Vie del gusto PAESAGGI GASTRONOMICI

Passatelli in brodo.
Re della cucina delle nebbie è il brodo. Gli antropologi e gli psicanalisti hanno decretato che il brodo è una tipica espressione "femminile", ma per questo non bisognava raggiungere le profondità della psiche. È infatti la donna, la *resdora* (reggitora o regina della casa), che amministra la pentola e fa il brodo, anzi i brodi nella loro pluralità di forme



Un paesaggio, quello della Bassa Emiliana che, fin dall'arrivo degli Etruschi, poi dei Celti e dei Romani, infine dei Longobardi e di altri invasori, è stato frequentato dai maiali selvatici e domestici, che hanno donato un'infinita varietà gastronomica di salumi. Una terra che ha anche propiziato delle grandi selezioni di paste all'uovo, anche ripiene, asciutte e soprattutto in brodo, in quella che è stata indicata come una magica "cucina delle nebbie".

La nebbia, invisibile ai viaggiatori, è cara ai gastronomi viandanti. A questi ultimi, la nebbia non copre ma svela e fa immaginare magici paesaggi gastronomici. Con la sua dolce umidità contribuisce alla maturazione di salumi tutti speciali, come il culatello, e con la sua freddezza predispone a gustare piatti corroboranti a base di brodi, dove galleggiano e navigano anolini, cappelletti, tortellini, marubini e altre paste ripiene, o gustosi passatelli.

Culatello, anzi si dovrebbe dire *culatello* con due "T", è preparato con la parte migliore della coscia di un maiale pesante, con carni mature, alimentato con cibi naturali e possibilmente con siero di latte. Privato della cotenna e investito in una vescica di maiale, è amante delle nebbie, perché per maturare ha bisogno di un ambiente umido, sia d'inverno sia d'estate. Condizioni ben diverse dal prosciutto che, rivestito della cotenna, richiede un microclima tendenzialmente secco, come quello ventoso delle colline che circondano la pianura del Po, o delle culacce o culatte che, solo in parte coperte dalla cotenna, una via di mezzo tra culatello e prosciutto, possono maturare nel microclima delle aree intermedie tra le colline e la bassa pianura padana.



Re della cucina delle nebbie è il brodo. Gli antropologi e gli psicanalisti hanno decretato che il brodo è una tipica espressione "femminile", ma per questo non bisognava raggiungere le profondità della psiche. È infatti la donna, la *resdora* (reggitora o regina della casa), che amministra la pentola e fa il brodo, anzi i brodi nella loro pluralità di forme. Brodo di verdura, di pesce, d'ossa, di carne per produrre il lessso o il bollito (tra loro ben diversi!) fino al mitico "brodo di terza". Per il brodo furono costruite le prime pentole, quando nella notte dei tempi si passò dalla cottura maschile degli alimenti al fuoco vivo, alla cucina femminile del fuoco miti-



Il Culatello, privato della cotenna e investito in una vescica di maiale, è amante delle nebbie, perché per maturare ha bisogno di un ambiente umido, sia d'inverno sia d'estate

gato dall'acqua e dai sughi. Fu la donna che mise sul fuoco la prima pentola, per estrarre dalla carne il succo della forza vitale, e dai vegetali le loro mille virtù. Un'idea non tanto peregrina, pensando al potere corroborante di un buon brodo, soprattutto se ben aromatizzato e aiutato, per chi è abituato, con l'alcole contenuto nel vino aggiunto al brodo. Il *bévrer* in vin della Bassa Emiliana, da gustare in una nebbiosa giornata invernale.

Il potere corroborante del brodo deriva dai peptidi (corte catene d'aminoacidi) e soprattutto da alcuni presenti in alcuni grassi, quali l'acido linoleico coniugato (CLA), che regolano le contrazioni dello stomaco e stimolano l'immunità. Avevano ragione gli antichi medici e le nostre antenate che riservavano il brodo agli ammalati e ai convalescenti, quando valeva il detto che "un povero mangia un pollo, o quando è ammalato il povero, o è ammalato il pollo", ovviamente a lessso, iniziando con il brodo.

Dalle ossa grosse, contenenti midollo, usate per il brodo, emanano aromi inconfondibili e ai quali, purtroppo, siamo sempre meno abituati. Per questo "gallina vecchia fa buon brodo", perché quest'animale ha ossa aromatiche, che non troviamo in animali giovani. Va anche detto che il brodo per un ammalato non può essere quello destinato alla cottura delle paste semplici (tagliatelle ecc.) o ripiene (tortellini, passatelli ecc.), da usare in cucina, ad esempio per la cottura dello stracotto, o come ingrediente di cottura in tanti altri piatti, e dove bisogna usare il "brodo di terza".

Un buon brodo è quello di terza. In tre pentole si preparano tre diversi brodi: uno con carne e almeno un osso bovino

(manzo o vacca), il secondo con una gallina o parti di galline di una certa età, il terzo, almeno in taluni territori, con uno speciale insaccato di carne suina denominato salame da brodo. I tre brodi, sgrassati e depurati, sono poi mescolati, con saggezza e soprattutto con gusto, in proporzioni che variano di volta in volta. In linea di massima vale la regola di cinque parti di brodo bovino, quattro parti di brodo di gallina, una parte di brodo di suino (carne o salame da brodo).

Al brodo va ricondotta l'invenzione del ristorante nella sua versione contemporanea. È a Parigi che nella metà del XVIII secolo aprono dei locali denominati "bouillons restaurants" dove si servono brodi atti a restaurare le forze indebolite soprattutto dei viaggiatori e ancor oggi vi sono alcuni locali parigini con l'insegna Bouillon Racine, Bouillon Chartier, mentre, per la gran parte, gli altri locali hanno solo il termine Restaurant. Di pari passo il brodo ha cambiato ruolo e significati. Se nel secolo XVIII era apprezzato quello grasso, fortificante e concentrato (*consommé*), oggi è apprezzato quello leggero.

Nella cucina delle nebbie, ristoranti e trattorie, viaggiatori e brodo erano tra loro legati da un sottile ma tenace filo rosso, possiamo ricuperarlo?



L'AUTORE GIOVANNI BALLARINI, Professore Emerito dell'Università degli Studi di Parma, si dedica alla cultura dell'alimentazione umana, con oltre 400 pubblicazioni. È Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e Vice-presidente della Académie Internationale de la Gastronomie. Gli sono stati attribuiti molti prestigiosi premi nazionali e internazionali.