

POLLICINA

Ludovica Mazzuccato - 3° premio ex aequo

Nelle domeniche d'autunno, quando la mia Ferrara si prepara al rito del pranzo, io passeggiavo per le sue vie medioevali, come una specie di Pollicina che, invece di raccogliere molliche di pane per ritrovare la strada di casa, cerca di captare i profumi esalati dalle cucine per nutrire i ricordi.

Tra piazzette di ragù e pianerottoli di besciamella, stuzzico l'appetito della mia fantasia.

Come un sommelier dell'aria, attivo i sensi. Proust, a Cambray, trovò il tempo perduto grazie al profumo delle fragili madeleine, io ritrovo qui il flash back della mia infanzia, di bimba curiosa attaccata al grembiule a quadretti bianchi e rossi di mia nonna, sempre intenta in quel suo laboratorio di gustose magie.

La mia tv era il suo forno: in punta di piedi raggiungevo lo sportello, appiccicavo il nasino al doppio vetro fino a formare un piccolo alone, come ipnotizzata dal calore. Il mio cartone animato preferito, in diretta sulle emittenti di Tele Nonna Cesira, era "Patate al forno", ogni domenica alle ore 11. La carta stagnola danzava, come il tutù pieno di lustrini di una ballerina, al ritmo del forno ventilato. Il ramoscello di rosmarino lentamente si accartocciava, regalando i suoi profumi. Le patate, come opere d'arte ognuna tagliata diversamente dall'altra, ridacchiavano mentre si abbronzavano.

Quanta nostalgia, la stessa che provo ogni Natale davanti alla Salamina da Sugo. Anche se la faccio bollire come da tradizione appesa ad una cordicella e chiusa in un sacchetto di lino, per evitare che tocchi il fondo e le pareti della pentola, non riesco a ritrovare quella sua tipica sapidità, quasi invadente che fece impazzire anche Lorenzo de' Medici.

Quelle note muschiate conferite al salume dalla lunga stagionatura, che si mescolano all'acre del vino rosso del Bosco Eliceo e alla prepotenza del pepe e dei chiodi di garofano, si sono perse con la produzione industriale: niente a che vedere con le Salamini di mio nonno, fatte nella casa di campagna con tutti i suoi fratelli.

Rivedo il mio spicchio fumante, con un pepe in bella mostra come il neo di una dama sulla gota infuocata dalla passione, circondato da cucchiainate di purea di zucca: di fronte a quel ben di Dio non era difficile credere a Babbo Natale.

Ma cos'è questo profumo? Un buon odore familiare, come un timer, blocca i pensieri. Mi fermo sotto la finestra della cucina sospettata di emettere tale fragranza. C'è il saliscendi semi aperto, tendo l'orecchio, mi pare di sentire qualcosa ribollire.

Cerco di scindere gli ingredienti: brodo di carne, burro, della salvia e... pane, pane cotto.

“Panada”, l’avrebbe chiamata mia nonna e la sua era veramente insuperabile. Mi ricordo quando mi concedeva il privilegio di darle una mano nel prepararla, essendo la più grande di tutte le mie cugine, potevo usare il coltello, così tagliavo il pane raffermo e poi si faceva a gara a raccogliere le briciole rimaste sul canovaccio con il polpastrello dell’indice umido. La stessa gara che si faceva con le granelle di zucchero della ciambella da intingere in due dita di Cagnina. Quando il pane era affettato, nonna Cesira lo faceva cuocere nel brodo di carne messo sul fuoco la sera prima, lentissimamente. Forse per questo il suo brodo era veramente unico: pieno di piccoli occhietti che amavo rincorrere con il cucchiaino insieme agli straccetti di carne di manzo. Dopo venti minuti, mescolava, aggiungeva una noce di burro e una foglia di salvia sminuzzata, poi lasciava cuocere ancora per quindici minuti. Ecco, vedo l’ombra di una figura avvicinarsi al fornello, percepisco il rumore del coperchio alzato e appoggiato, un sibilo di mescolata, senza tintinnio... dunque mestolo di legno e pentola di rame.

La nonna la serviva ben calda con una nevicata di parmigiano reggiano.

Un eccesso di saliva mi costringe a deglutire più volte.

Una ricetta semplice, che a vederla sembra quasi una sbobba, ma quando l’assaggi senti il sapore del pane conquistarti, un gusto quotidiano che raccoglie la storia dell’uomo tra crosta e mollica. Piatto povero ma ricco d’amore, se confrontato con i nomi altisonanti di menù sofisticati, dove troppo spesso l’occhio gode, ma la pancia un po’ meno. Ogni volta che si butta il pane avanzato negandolo persino ai piccioni, si getta nella pattumiera la farina delle nostre radici. Il “pane migliore del mondo”, come fu definito dallo scrittore Riccardo Bacchelli, è parte integrante della cultura ferrarese, profondamente radicata nella storia della città; è ricordato anche nella ricca iconografia che ne disegna il percorso storico dalle “pagnotte” degli affreschi trecenteschi di Pomposa alla “coppia” dipinta da Giorgio De Chirico e da Achille Funi.

I rintocchi del campanile mi riportano alla realtà...

Torno in fretta a casa, e domani anche se è lunedì sarà festa, perché preparerò la Panarda... molto più di una minestra!

Forse dovremo ricordarci che siamo ciò che mangiamo... e se il mondo peggiora è perché mangiamo sempre peggio!

Ludovica Mazzuccato è nata a Ferrara nel 1978. Insegna Religione Cattolica nella Scuola Primaria e, nel tempo libero, si diletta nel ruolo di ghostwriter. Tiene seminari di poesia, organizza concorsi letterari nelle scuole elementari. Per sei anni ha organizzato la Giornata Mondiale della Poesia in collaborazione con le istituzioni di Rovigo.