

Dallo gnocco fritto di Marietta ai tortelli di zucca di Luciana. Dal brodetto di Rachele al babà di Ornella
Il racconto sentimentale dei piatti della tradizione attraverso gli occhi (e le storie) di 20 donne d'Italia

IL PRANZO DELLA DOMENICA: VIAGGIO NELLA CUCINA DELLE NONNE

di **Don Pasta**

illustrazione di Francesca Arena

«**N**onna Chiarina dopo quasi un secolo passato a cucinare per tanti, a novantasette anni aveva il diritto di deporre le armi. Qualche giorno prima che andasse via per sempre, scesi in Salento a salutarla. Non parlava quasi più, mi fece cenno con la mano di avvicinarmi e allargò le braccia. La strinsi con dolcezza, poi fece roteare il dito accompagnato dal suo sguardo sintetico e ironico: questo è per tutti. Era un modo per chiedermi di continuare a raccontare di lei, della cucina familiare e quindi, per proprietà transitiva, della cucina italiana» (da *Il pranzo della domenica*). Era il 2013. Entrai nella sede storica del *Corriere della Sera* in via Solferino a Milano con un video nel mio computer per incontrare Angela Frenda, che di lì a poco avrebbe fondato *Cook*. Avevo filmato la preparazione dello «gnocco fritto» della signora Marinetta da Reggio Emilia. Era un video semplice sulla storia di una donna come tante, colta nel gesto di lavorare un impasto che per incanto si trasformava in tanti gnocchi pronti a gonfiarsi durante la frittura. Come se gli anni non fossero mai passati, Marinetta non perde un ricordo. «I miei facevano gli agricoltori. Poi mio padre prese a gestire un genere alimentari, io lo aiutavo lavo-

rando nel bar. A otto anni ero dietro il bancone, eravamo tutti utili. Il mio futuro marito era un cliente. Diventammo amici», arrossisce un po', «mica potevamo dirlo che eravamo fidanzati e poi non potevamo uscire: sai a quell'epoca!». C'è tra noi un sorridere l'uno dell'altro dei cambi epocali che separano le nostre vite. Mentre quei piccoli rombi, fritti nello strutto, diventavano confetti, Marinetta ripensava sorridente a quando volteggiava leggera facendo il ballo della mattonella. Fu così che inventammo la webserie «Nonne d'Italia in cucina», in partenariato con Treccani. È stato un viaggio bellissimo che mi ha portato a visitare centinaia di nonnine in giro per l'Italia. La mia missione per il *Corriere* era filmarne una per ogni regione. Venti, dunque. Mi sono ritrovato ad assaggiare cose sublimi e a fare incontri sorprendenti. Come quando, nel mantovano, ho provato a chiedere la ricetta dei tortelli di zucca e grazie a Luciana ho scoperto che la preparazione, a partire dagli ingredienti di base

(zucca, mostarda, grana, noce moscata e amaretti), cambia seguendo il Po. «I mantovani li mettono tutti, loro, figli della cultura spuria dei commerci mondiali dei Gonzaga. A Ferrara non c'è traccia di amaretto». Ma non è solo l'amaretto a dividere le diverse scuole di pensiero. C'è il nome: tortelli, cap-

pelletti, cappellacci. C'è il sugo: bianco, di pomodoro, di pomodoro con salsiccia. C'è la forma: triangolare, rettangolare, leggermente schiacciata al centro. E poi c'è lo spessore della pasta, argomento di accesi dibattiti tra le cuoche.

Ho assaggiato ricette ancestrali e prelibate eseguite con estrema attenzione. Come la trippa di Mirrella a Testaccio e il babà di Ornella in Irpinia, il brodetto di pesce migliore che abbia mangiato da Rachele a Pescara e la polenta concia sulle montagne trentine con Luigina. O come quando a Firenze Nara mi ha preparato l'antichissima ricetta del cibreo: «Il cibreo è una cosa squisita, leggera» mi dice. Poi, con una sottile e amara ironia: «Perché una volta si mangiava quello e basta». La necessità ha fatto la virtù, e forse è questo il segreto della sua longevità e vitalità.

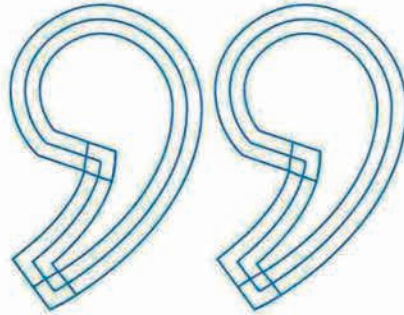
Ogni incontro, una magia. Gli incontri previsti erano venti, ma alla fine sono diventati molti di più. Alcune nonne erano così emozionare da non riuscire a parlare, altre erano provate dagli acciacchi dell'età. Altre ancora, al contrario, le vedevi scintillanti, di ritorno dal parrucchiere per fare bella figura in tv. Nel 2013 mi ero messo in viaggio con l'intenzione di raccogliere ricette e d'un tratto mi ritrovavo immerso in storie incredibili: donne che avevano af-

frontato con coraggio e tenacia le avversità della vita, comprese la violenza della guerra e le ristrettezze del dopoguerra. Avevano tra gli ottanta e novant'anni, ma la sveltezza delle ventenni. Ero felice di essere rimpinzato di pietanze meravigliose, ma ancora di più di immortalare ritratti di donne divertenti, dolci, appagate, nell'età in cui ogni ricordo rende leggeri, contente della compagnia dei nipoti.

Nella mia vita di artista ho pensato spesso che non ci sia nulla di più difficile che raggiungere la leggerezza, secondo la definizione che Italo Calvino offre nelle sue *Lezioni Americane*. Eppure le nonne italiane, nel consegnarmi il racconto della loro vita, rivelavano una capacità narrativa frutto di una giusta distanza dai fatti raccontati. Le interviste mostravano la complessità del rapporto tra passato e presente. In teoria il progetto avrebbe consentito di gettare facilmente uno sguardo su una realtà desueta, ma in realtà le donne che ho incontrato si sono rivelate grandissime interprete della modernità, tra minipimer, pentole a pressione, robot e macchine Imperia. La modernità ha i suoi vantaggi quando la stanchezza inizia a farsi sentire e cucinare il pranzo della domenica per tutta la famiglia è irrinunciabile. Del resto, le nonne sanno bene quel che si rischia se i loro magici manicaretti finiscono nel dimenticatoio.

Poi il Covid si è abbattuto con tutta la sua virulenza su questa generazione. Solo quando Nonna Chiarina è andata via mi sono reso conto di dovermi soffermare su ciò che ho ricevuto in dono da lei e da loro. Le nonne d'Italia mi hanno trasmesso un sapere. Mi hanno indicato quel che è troppo importante per andare perso. Perché dietro ogni ricetta preparata con amore, si nasconde il segreto di una vita intera. È così che ho ripreso a guardare a una a una quelle registrazioni del 2013. Ore e ore di immagini piene di bellezza e incanti, di risate e golosità. Posai la cinepresa e cominciai a scrivere.

Si sono rivelate grandi interpreti della modernità, tra minipimer, pentole a pressione, robot tecnologici e macchine per la pasta



Molte di quelle che ho incontrato hanno la sveltezza delle ventenni ma hanno affrontato le avversità della vita, la violenza e la guerra



IL VOLUME



Don Pasta, alias Daniele De Michele, è scrittore, artista e performer che ha messo al centro del suo lavoro il cibo. Il suo ultimo libro è *Il pranzo della domenica. Viaggio sentimentale nella cucina delle nonne* (IlSaggiatore, 200 pagine, 18 euro)

