

Carissimi amici Alpini,

Oggi avremmo dovuto ritrovarci per festeggiare insieme il nostro Convivio Natalizio 2021.

Purtroppo sappiamo tutti com'è andata per i noti motivi.

Sicuro di farvi cosa gradita (dal momento che siete tutti grandi "esperti di cucina"), intendo condividere con voi questa mia ricerca/inchiesta sui "valori della cucina natalizia dei tempi andati".

Buona lettura, buona riflessione.

I VALORI DELLA NOSTRA CUCINA NATALIZIA DEI TEMPI ANDATI, TRA COLLINE TORTONESI E OLTREPÒ PAVESE

Fausto (nome di fantasia) mi accoglie nella sua casa di Porta Voghera (ex fabbrica Orsi), ai margini di Tortona, mentre sta sgucciando le noci.

"Sai, le tradizioni del Natale vanno osservate in tutte le loro espressioni, a partire dalla cucina".

Ha da poco compiuto 95 anni (classe 1926), portati benissimo, una memoria prodigiosa, sempre allegro e solare, mi parla nel suo dialetto piemontese.

E il Natale (mancano appena 3 settimane) si annuncia anche con l' 'aja', il sugo magro per le lasagne a base di noci ed aglio da servire alla vigilia.

È uno dei piatti della cucina dei colli tortonesi / Oltrepò pavese, rimasto ancora ben radicato nelle nostre tradizioni gastronomiche.

Fausto discende da una famiglia di ortolani che agli inizi del novecento si erano trasferiti da San Bernardino (nella zona dove oggi sorge il Santuario della Madonna della Guardia) in Tortona, il quartiere dei raccoglitori di verze "rancavers", a Porta Voghera, per insediarsi proprio nella zona meglio evocata all' orticoltura, la Fitteria.

"Quella era una terra benedetta, che ti chiedeva fatica, ma ti compensava generosamente".

"Si lavorava tutte le stagioni, poi i prodotti dell' orto si portavano al mercato, in prevalenza a quello di Tortona, Voghera e Novi, (un territorio quest'ultimo povero di terra da orti)".

Una vita dura la loro, partivano nel cuore della notte per essere puntuali al mattino presto all' apertura del mercato. Per questo in Fausto il legame con la terra, la terra dei suoi vecchi e dei suoi avi, si è mantenuto ben vivo, anzi, oggi mentre dilagano i vari fast food, ed una deviante educazione alimentare, si è rinsaldato.

"Come sarà il tuo Natale, quello a tavola s' intende?"

"Nel rigoroso rispetto delle nostre tradizioni.

Per la vigilia pasta con il sugo di aja', poi "bagna cauda" col cardo".

"Ma qual' è l' autentica ricetta dell' aja' ?" chiedo.

"Bisogna pestare nel mortaio noci, aglio, pane e latte, dimenticando quindi il frullatore. Come pure è assolutamente da evitare la panna".

"Anche le lasagne erano fatte in casa con acqua, farina, sale ed una rapida cottura, ma non si usavano le uova".

"Poi la "bagna cauda"; la nostra è più rude rispetto a quella classica piemontese, fatta con aglio in lamelle e acciughe senza togliere il sale.

Si accompagnava con il cardo che i miei coltivavano e conservavano in buche avvolto nella paglia e coperto di terra (poi lo vendevano a Novi e perfino a Genova), o col peperone (che era conservato in damigiane o olle).

Allora a Natale le verdure disponibili erano poche, mentre ora si trovano fresche tutto l' anno".

"Comunque la vigilia era di magro e questo precetto veniva osservato ovunque qui da noi".

"Il pranzo del giorno di Natale era particolarmente laborioso e si iniziava a prepararlo il giorno prima".

Ma già di buon mattino arrivava qualcuno (rigorosamente un uomo), a "purta' ra fortuna".

La loro fortuna veniva sempre ricompensata con un bicchiere di buon vino.

Invece si acquistavano i riccioli di burro per le acciughe e " U lat mel".

Si trattava di panna messa in un recipiente - a sua volta immerso nella neve che fungeva da refrigerante - dove

veniva montata con la forchetta.

"Il primo piatto era il classico risotto, preparato con il brodo di gallina o di cappone, il quale, a sua volta, costituiva uno dei secondi piatti d'obbligo.

I capponi venivano dalla campagna: le contadine scendevano dai paesi e andavano a venderli "ar marca' dra pulaia", particolarmente animato in quel periodo".

"Il cappone lesso aveva come contorno la mostarda, che di solito, veniva regalata dal bottegaio presso il quale si faceva abitualmente la spesa nel corso dell'anno".

Dal cappone prima però si recuperavano cresta, bargigli, animelle e fegatini con cui si preparava un intingolo di origine franco/piemontese, "la finanziaria" (si dice ne fosse molto ghiotto persino Cavour).

Il dolce tradizionale natalizio era "ra fugassa dar carsent", versione domestica del panettone: era preparata con il lievito del pane, messo da parte appositamente per fare la focaccia, impastato con farina, uova e zucchero e con l'aggiunta di uvetta e lasciata lievitare alcune ore.

Tra la frutta non poteva mancare l'uva, conservata in un' apposita stanza non umida, sulle stuoie, o appesa ai fili di ferro, ed ormai un po' appassita.

L'atmosfera di Natale continuava a Santo Stefano, quando la nonna o gli zii regalavano "ar bragton e ra busela" (dolci di pastafrolla a forma di pupazzo), rispettivamente ai bambini ed alle bambine, in ossequio al proverbio "a Sant' Steva tira ar col a ra busela".

E Fausto mi ricorda che quando i suoi genitori si sposarono nel 1925, era proprio la festa di Santo Stefano, e gli amici prepararono per loro una busela a grandezza naturale.

A Capodanno era la volta del musino del maiale "ar musei" o del cotechino (niga nughei) con le lenticchie, mentre all' Epifania, come ricordava un altro

proverbio, erano di rigore le lasagne "Pasqueta bianca lasagneta".

E dopo l' Epifania "che tut ar fest a porta via", ci si trovava nel cuore dell' inverno con freddi pungenti e generose nevicate.

Allora era piacevole stare accanto al fuoco del camino e, a Sant' Antonio, gustare le castagne secche, o le coppette di Sant' Antonio, una tradizione ancora viva oggi a Viguzzolo.

E intanto si pensava già al Carnevale.

RINGRAZIAMENTO FINALE

Grazie Fausto, autentica leggenda vivente, portatore di valori perenni e simbolo solitario di un mondo scomparso, e che ormai in pochi ricordano.