



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

EMILIA & ROMAGNA IN CUCINA

L'oro è anche quello del grande fiume, il Po, che attraversa e dà vita a rara personalità all'Emilia e, anche se appare solo marginalmente, alla Romagna.

Da questa notevole via d'acqua nasce una parte molto importante della storia gastronomica d'Italia, in quanto va da Piacenza a Ferrara. Una terra decisamente unica che ha come cuore pulsante il fiume che, nella sua silente mobilità, raccoglie ogni risvolto della storia, non solo quella scritta sui testi, ma soprattutto quella epidermica e ricca di calore, umanità senza fine, vissuta anno dopo anno, piena per piena, dalle genti che abitano questa piana apparentemente immobile e mai mutata nell'arco dei tempi ma, al tempo stesso dall'innata dinamicità a tal punto di anticipare non solo i tempi, le trasformazioni sociali.



Da Piacenza, considerata da sempre zona di "frontiera" tra il sanguigno emiliano ed il ricco industrializzato lombardo, al Boscone, ovvero il Gran Bosco della Mesola in quanto la più grande, estesa ed attraente foresta della bassa padana, che fu luogo di caccia degli Estensi per i memorabili banchetti approntati alla Corte di Ferrara nella prima metà del XVI° sec da Cristoforo da Messisbugo.

Fin da giovanetto, ho sempre identificato un viaggio in Emilia Romagna come un avvenimento allegro, festoso e familiare, forse per la serena pacatezza del paesaggio e per la vivace cordialità degli abitanti oppure per la generosità dei suoi cibi? La cucina regionale, a mio avviso, in buona parte si identifica nella classica sfoglia fatta in casa: tirata col mattarello e ricca di uova ruspanti, in modo tale che diventi, in quanto lungamente lavorata, un velo setoso e delicato velluto. Da essa, sapienti mani, cappelletti, tagliatelle, tortellini, agnolotti, lasagne e gli strozzapreti, poiché la sfoglia è per queste genti come un'enorme placenta che avvolge, rafforza e rincuora le avversità che la vita immancabilmente fa conoscere.

Gli ingredienti per i piatti locali delle diverse regioni italiane, così come in Emilia Romagna, rispecchiano in parte la tipologia ambientale ed il carattere delle genti, in quanto esiste da sempre, dalla notte dei tempi, una delicata ma riscontrabile simbiosi tra i cibi e gli uomini della medesima regione. Il clima e le caratteristiche ambientali hanno da sempre condizionato l'uomo nelle

1/3



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

personali scelte alimentari. Le consuetudini, la storia che si è immancabilmente evoluta con la conseguente successione delle dominazioni o delle comunicazioni e rapporti sviluppati con altre

regioni o stati, ne hanno modificato ed arricchito, immancabilmente, le precedenti esperienze culturali e culinarie.

In Emilia Romagna una comunicativa immediata, il paesaggio morbido, la terra ricca, pianure infuocate o strette nella morsa del gelo, il mare che dà tutto e subito dopo si riprende di più di quanto a fatica gli è stato strappato; le genti spontanee ed irruenti, non avvezze a soprusi e dittature; sulle tavole accattivanti e gustose lasagne, morbide ed avvolgenti; la pasta fatta a mano, nervosa, la suadenza dei ricchi e festosi tortellini, proprio come queste genti.

Ed anche il vino, dal delicato ortugo piacentino all'arzilla e brioso lambrusco, immediato, generoso, agreste ed impetuoso che d'un tratto si smorza, diventa bonario e chiacchierino come la sua gente, irruenti, bonari e paciosi, conversatori chiassosi e spumeggianti. La dorata albana, dalle origine romaniche e il sanguigno sangiovese, che ricorda la potenza ed aggressività del "sangue di Giove", sono degni amici per ogni momento di festa e convivialità.

In questa regione, il sistema alimentare è sempre stato un potentissimo mezzo di comunicazione e di differenziazione sociale. L'alimentazione è uno dei pilastri fondamentali della collettività stessa, in quanto produce comunicatività e contemporaneamente mantiene viva la conflittualità sociale, dando vita ad una simbolica sfida, indispensabile alla ripartizione delle risorse alimentari ed alle loro personalizzazioni.

In effetti, la ristorazione emiliano-romagnola, come quella italiana, necessita oggi più che mai di autonomia ed innata personalità: non più di sperimentare ma di realizzare, classificare e suggestionare.

Per quanto, è necessario ed indispensabile rivisitare i ricettari delle cucine regionali proponendo un nuovo entusiasmo, una nuova interpretazione modellata sulle esigenze contemporanee ma senza mai stravolgerne i valori e le intrinseche peculiarità.

Dalla cucina che si può "scoprire" da Piacenza a Rimini, passando per la nebbiosa Ferrara, si recepiscono le stupende sensazioni di un cibo, la morbidezza di un alimento che contiene quasi un sogno di abbandono, una beata passività da sembrare un ritorno alla spensieratezza, all'infanzia, a quel "fanciullino" del Pascoli da sempre innato in noi.

Le creme che si inghiottono senza sforzo, i vini morbidi, il cui tutto pare ricordi le incondizionate ingorde gioie infantili. Vini e creme scivolano, mandando ed invadendo la bocca con immediate violente sensazioni olfattive indirette, senza dover ricorrere al piacere della masticazione.

Il cucchiaino attua un entusiastico passaggio dal piatto alla bocca, in quanto la sua forma suggerisce morbidezza ricordando il palmo della mano ed opera, in termini di rotonda compostezza, in un rapporto di morbido equilibrio, evitando quasi la rottura tra la crema e la bocca che andrà a riceverla.

2/3



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

L'architettura del cucchiaio le cui linee ricordano le cavità e le forme tendono alla mollezza ed alla rotondità, in coerenza con la "stanza" che andranno a contenere. Il piatto rappresenta il punto focale di un particolare sadismo alimentare ed in esso si accumulano istinti di distruzione. Il coltello divide le carni sadicamente e con rigore fruga, incide, taglia, tortura e spezza grazie alla complicità della forchetta che blocca inequivocabilmente la vivanda al piatto, così che il supplizio di lacerazione prodotto dal coltello sia più determinante.

In seguito, sarà approfondita anche la ristorazione regionale passata, attuale e speriamo, futura.

Dal cibo emiliano-romagnolo aggredito scorazzando tra cucine e cantine a conoscere genti ed il loro prodotto di creatività, il passo è veramente molto, molto breve!

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it