

Michele Marziani



I sapori della Terra di Mezzo

A due passi da Milano
tra Lomellina e Valle del Ticino



Guido Tommasi Editore

© Guido Tommasi Editore
DATANOVA S.r.l. - via de Togni 27 - 20123 Milano
www.guidotommasi.it
Prima edizione gennaio 2010
Fotografie di Stefano Rossini, eccetto pagina 40 e 175.

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Redazione: Giusy Marzano

Ogni riproduzione su qualunque supporto
deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 978 8895092 904

INDICE

Gianni Brera, Mario Albertarelli, lo zio Piero e una carta geografica	9
Meglio perdersi che trovarsi	21
Il Fiume Azzurro	31
La Lomellina: un biliardo tra cascine, castelli e garzaie	45
Agricoltura metropolitana tra Milano e Pavia	69
Tra vigne e vini sulle colline novaresi	91
Vento di risaia	107
Dell'oca non si butta via niente (e del maiale nemmeno) ...	125
Rane, bottine, lumache e lamprede	139
I pesci del Novecento	153
La terra buona: mais, rape, fagioli, verze e cipolle	169
Scrivere e cucinare: istruzioni per l'uso	183
Ringraziamenti	189
<i>Indice delle ricette</i>	191

«I fiumi sono strade che camminano»

Blaise Pascal

GIANNI BRERA, MARIO ALBERTARELLI, LO ZIO PIERO E UNA BUONA CARTA GEOGRAFICA

Accidenti! E adesso come lo spieghiamo il territorio? Dove si muove questo libro, da dove passa, dove vorrebbe andare. È tutto un intrico di confini e campanili. Se diciamo Ticino intendiamo il tratto nazionale del Fiume Azzurro, ma come fanno gli svizzeri italiani, gli ultimi lombardi purosangue, a non sentirsi un poco defraudati? E poi il Ticino non è solo territorio, è anche confine, non è strada d'acqua perché il viaggiare si faceva sui canali. Ignorano i piemontesi in sponda destra (le rive hanno idrografia precisa: si decidono spalle alla sorgente, con lo sguardo al mare, o comunque alla foce) cosa combinino i rivieraschi in Lombardia. E viceversa. Qui non si fa vino se non cattivo, mi dicono in riva al fiume a Golasecca, provincia di Varese. Ma come, dico io, di là del Ticino è un pullulare di vigneti e bottiglie poco note ma sicuramente di gran pregio. Ma di là è Piemonte, rispondono come se parlassero di un altro continente. Ecco, il Ticino: c'è gente di Abbiategrasso che pensa di essere alla periferia di Milano e non è mai andata a farsi un giro nella piazza

Ducale di Vigevano. Sono cinque minuti d'auto, forse meno. Una fermata di treno. Un refolo in bicicletta senza neppure sudare. Ma di là è Pavia, dicono allargando le braccia, quasi fosse un malanno. La distanza, ovviamente è ricambiata: oltre il fiume non solo è provincia di Pavia, ma è pure Lomellina. E gli abitanti della Lomellina non ne vogliono sapere dei vicini: poco dei milanesi, quando basta dei pavesi; sì Pavia è il capoluogo ma l'idea di una provincia del Vigevanasco o di Mortara, com'è stato coi Savoia, ancora oggi troverebbe degli adepti. I fiumi, perdinci non si scavalcano: di qua del Ticino c'è Milano, orrore! Orrore! O meglio "orro-rino" perché poi i milanesi portano soldi, comprano qualche salamino d'oca, un souvenir, mangiano un piatto "tipico" e aiutano a campare. Però se la domenica sera vanno a casa non è male. Dall'altra parte, a ovest, c'è il Sesia, Piemonte, terra ignota, meglio lasciar stare. A sud c'è il Po, ci si inchina al Grande Fiume, ma mogli e buoi di qua dei ponti. La Lomellina è un triangolo, dicono i libri in coro, formato da tre fiumi: il Po a sud, il Sesia a ovest, il Ticino a est, il fiume più protetto d'Italia con ben due parchi regionali, uno in Piemonte l'altro in Lombardia.

Comunque, questa è quasi certezza, la Lomellina è un triangolo. Bene, ma il vertice qual è? Mortara, sussurra qualcuno. Balle, mica si intersecano fiumi a Mortara. La linea dei fontanili, dicono gli esperti. Ma i viaggiatori moderni e veloci, frettolosi anche, cittadini spesso, che ne sanno dei fontanili? Bisogna essere di campagna per sapere che i fontanili sono canali di risorgiva, acqua restituita dalle falde sotterranee, che sgorga da ogni dove formando un reticolo fertile che fa da vertice a questo triangolo immaginario. Il vertice lascia fuori Novara: anche qui si tratta di distanze percorribili nel tempo di un aperitivo, ma è un altro mondo. Bene, questo libro, per chi avrà la pazienza di seguirlo (vivamente consigliata la cartina), non rispetta i confini, non nasce nelle culture di paese, non abbraccia campanili (li usa per apprezzare i luoghi e a volte l'ombra, questo sì). È la storia golosa di un "grand tour", un grand tour nostrano, casalingo, da viaggiatori flanellanti. La prima volta l'ho fatto con lo zio, sì certo si potrebbero vantare compagni di viaggio più famosi, ma da ragazzo io avevo lo zio, Piero Marziani, che era, rarità per i tempi, un autentico gourmand. Eravamo negli anni Settanta e si scendeva,

come facevano gli svizzeri, in questa terra percorsa da un lato dal Sesia, dall'altro dal Ticino. Mica c'era il confine che ti diceva che era Lomellina, poco importava se per cercare un salame d'asino si sconfinava oltre il fiume, addirittura in provincia di Varese o a Milano per scoprire se era meglio il gorgonzola amato dal Luigi Veronelli in quel di Abbiategrasso invece di quelli delle colline novaresi. E il vino, mi spiace qui per i pavesi e per l'Oltrepò (mi perdonerà, me lo auguro, persino l'anima di Gianni Brera), si scantona a prenderlo tra Ghemme e Sizzano. D'altra parte quello è Nebbiolo nato sui terreni regalati dal Monte Rosa, il vino amato dal conte di Cavour, cantato da Antonio Fogazzaro: «tartufi, francolini e vin di Ghemme» si legge in *Piccolo mondo antico*. Come dire il meglio del meglio che si possa avere in tavola, compresi i francolini che sono uccelletti da leccarsi le dita. C'era nel scendere, nel giungere nella Bassa, nell'attraversare questo confine insondabile tra Novara e la Lomellina l'aprirsi immenso della pianura, il respiro della risaia dopo i sobbalzi di collina. Una pace diversa dalle strade boschive poco prima. Un percorso fatto di simmetrie, puntellato d'acqua. E le strade a

bordo di risaia erano nelle sere di poggia un saltare gracidante di rane tra ruote e fanali. Oggi, anche quando diluvia, le rane non ci sono più. Questo è cambiato, dagli anni Settanta a oggi. La chimica nel riso, non altro, ha liberato le mondine dalla fatica, ma ha fatto scomparire le ranocchie e poi, col tempo, pure le farfalle. Sono le vittime più evidenti di questo grand tour nella Bassa ripetuto nel tempo. Ecco, per me i sapori, visti in questa discesa verso meridione sono combinati da sempre: appartengono alla stessa storia, alla stessa tradizione, allo stesso gusto. Sono lombardi, evidentemente, mescolati con un po' di Piemonte di confine, contaminati con qualche pezzetto d'Emilia che risale dall'Oltrepò, abbracciati dalla Liguria da cui a volte filtrano i profumi, accarezzati dalle genti di passaggio, dalle transumanze di bestie e di uomini. Le stesse mondine spesso accasate in Lomellina sono pezzetti di Emilia e di Veneto.

Il problema è che non sapevo come chiamarlo il percorso gastronomico di questo grand tour fatto mille volte con gli amici ma copiato pari pari dallo zio che nel frattempo se n'è andato (funerale lo stesso giorno di Bartolo Mascarello, il grande del Barolo che

voleva le barricate al posto delle barrique). Mesopotamia è stata la parola magica. È farina del sacco di Angelo Ricci, scrittore vigevanese. Lui la riferisce alla Lomellina: «terra di acque, fiumi e torrenti, compresa tra il Sesia e il Ticino è una piccola Mesopotamia». Sì, terra tra due fiumi, tra le acque, terra di mezzo.

Adesso aprite la carta geografica e prendete la linea dei laghi, quello d'Orta, lì viveva lo zio, e, a destra il Verbano, il lago Maggiore, da dove se ne esce il Ticino. Tirate una riga orizzontale e scendete: questa è la Mesopotamia della memoria, a sinistra il Sesia, a destra il Ticino. Arrivate fino al Po. Il percorso, meraviglia della geografia, si può seguire anche guardando la cartina da un altro punto di vista: tutto quello di cui stiamo parlando è a ovest di Milano, a due passi dalla metropoli. Questo è il libro che state leggendo. Che tradotto in sapori vuol dire gorgonzola, vino di Ghemme, *salam d'la duja*, salumi d'oca, rane e riso, una quantità infinita di riso. E non solo: voleva dire, oggi non più, quasi non più, pesci d'acqua dolce tra i più prelibati d'Italia. Voleva dire... Non anticipiamo il viaggio, servirebbe a poco. Anticipiamo invece il

metodo: non sono pagine per turisti, non vi racconterò la favola del bel tempo antico magari riproposto da persone che per lavorare indossano i costumi d'epoca e interpretano la civiltà contadina. No, qui, il passato spesso è un mondo lontano, una terra straniera, per usare le parole di David Lowenthal e l'oggi è una scommessa, anche intorno ai sapori, incredibilmente aperta.

La partita che si gioca in questo territorio non è se il risotto vada mescolato o meno durante la cottura, ma se migliaia di ettari di risaie rimarranno un patrimonio agricolo, ambientale e paesaggistico italiano o diventeranno il luogo dove smaltire i fanghi dei depuratori. Ecco perché forse è bene allargare i confini. O magari arrivare da lontano, non essere proprio di qui: imparare a conoscere i luoghi per il loro borbottare di paesaggio e di sapori e innamorarsi dei colori cangianti del cielo, dei boschetti che costeggiano rogge e risorgive, dello sgorgare continuo di acque, delle terre del riso che si riflettono al cielo, delle montagne che s'intravedono nelle giornate terse e portano nella Bassa il pulsare delle Alpi. Non solo Mesopotamia, tra due e più fiumi, non solo terra di mezzo tra le acque,

ma territorio guardato a vista dal Monte Rosa fino all'abbraccio col Po, col Grande Fiume. Di fronte all'immenso, qualsiasi rombare d'aereo su Malpensa è poco più di uno sputo controvento. Nell'arrivare da nord, o, viceversa, nel guardare verso la catena alpina, c'è il respiro lombardo di queste terre, pronto a mescolarsi col fiato nebbioso della Bassa, con le albe invisibili del Po e perdersi, con l'occhio, al di là, verso meridione, lungo il susseguirsi della collina, dell'Oltrepò, del Monferrato, dove basta scavalcare e immaginarsi il mare di Liguria. Sì, il nostro è un viaggio da nord al mare, che si ferma sul Grande Fiume, s'impasta con la sabbia del Po, proprio come fa il Ticino al Ponte della Becca. Andarci via acqua con barchette e canoe o, moderni pellegrini, a piedi. Oppure intrepidi, a tratti incoscienti, in bicicletta. Queste sono le chiavi per capire: chiavi lente, come il preparare il cibo, il guardarsi attorno, sedersi a tavola, parlare del mondo, masticare piano, sorridere a ogni brindisi e ritardare all'infinito l'ora dell'addio.

In questa terra di mezzo ho imparato la liturgia della tavola nei giorni di festa, l'instancabile susseguirsi di piatti e bicchieri, di evviva e notizie di un mondo che

passa. Li ho visti qui, i miei eroi d'altri tempi, il Gioanbrerafucarlo dalla penna irruente e gentile, l'unico burbero al mondo capace di strappare un sorriso, lo scrittore di calcio impegnato a plasmare la lingua perché delle parole, a fine lettura, rimanesse il sapore. Non ho mai giocato a pallone, bambino attratto dalle enciclopedie coi disegni, dai pesci e dagli insetti, ma non ho mai perso una pagina di Gianni Brera, tanto da sentire ancora oggi il peso dell'assenza. Confesso sono un Senzabrera, come ci battezzò il suo allievo di maggior rango, Gianni Mura. Ma sono anche un senza Mario (qui il neologismo sarebbe forzato e inutile), nel senso di Mario Albertarelli, il cantore dei fiumi, dell'acqua, dei pesci. Scrittore che oggi si direbbe di nicchia, per pochi. Senza le sue pagine, però, non avremmo nemmeno l'idea di cosa fosse il Ticino dei temoli e delle grosse trote marmorate, dei salti degli storioni tra Vigevano e Pavia, il Fiume Azzurro, il sogno di generazioni di pescatori. Brera e Albertarelli, scrivendo hanno chiuso un'epoca, la loro. Dopo rimangono solo reperti archeologici, sogni irrealizzabili, ricostruzioni ad uso dei turisti, parodie del bel tempo andato. Non si sa se era bello, ma sicuramente è andato. E della cucina povera, rura-

le, d'arrangio e fantasia, la stessa ripetuta e golosa fino a oltre metà del Novecento, rimangono gli avanzi, i profumi, gli angoli inesplorati, i buoni ricordi. Questo libro è una raccolta, sotto forma di ricette e racconti, di questi angoli che la modernità non ha visto quando è venuta a spazzare. Sono cose ritrovate in frammenti e punti di vista, storie di storia imperfetta, sapori riadattati nella cucina di casa con la mano del viaggiatore, del cuoco tra amici, mai dell'esperto. L'ingrediente potrà essere filologicamente sbagliato, ma il piatto si è fatto valere. Per questo è qui. A disposizione.



PANISCIA NOVARESE

È il più rappresentativo dei piatti. Nel senso che più di altri può essere una bandiera di questo territorio che ci siamo inventati allargandolo oltre i “naturali” confini. Come tutto quello che leggerete in queste pagine è una scelta arbitraria. Non peregrina, ma poco incline alla manualistica da promozione turistica. Per questo partiamo con un monumentale piatto di confine: la “paniscia” che si chiama “novarese” ma la fanno anche in Lomellina (magari di nascosto ma la fanno, eccome). E che non è la “panissa” vercellese. Sull'argomento ci hanno pensato già altri a sfidarsi a duello. Noi armiamoci di santa pazienza (è un piatto che richiede del tempo) e sguainiamo, anzi sgrainiamo, un po' di fagioli borlotti freschi (per quattro persone devono rimanerne un paio d'etti sgusciati).

Prendete una pentola alta per farci una sorta di minestrone e fate bollire a lungo, almeno un paio d'ore, i fagioli assieme a una carota, mezza verza, due o tre pomodori, una costa di sedano, una zucchina (tutto tagliato a pezzetti). Per seguire la ricetta ortodossa aggiungete anche della cotenna di maiale tagliata a listarelle. Salate, fate cuocere e quando il minestrone

è pronto non toglietelo dal fuoco, fatelo borbottare lentamente e in un tegame da risotto rosolate in un po' di burro della cipolla assieme a mezzo *salam d'la duja* (salamino conservato nello strutto, tipico di Lomellina e Novarese; se non l'avete usate la salsiccia fresca ma aspettatevi una similpaniscia, buona ma un fac-simile). Aggiungete il riso (a scelta, Baldo o Carnaroli, con una predilezione per il primo), due pugni a testa, 70/80 grammi a persona per chi preferisce la bilancia, e bagnate col vino rosso, lo stesso che berrete a tavola. Quindi tirate il risotto portandolo a cottura, utilizzando il minestrone al posto del brodo. Niente formaggio, nessuna mantecatura, ma un paio di minuti di riposo e una spolverata di pepe nero. Si va di Spanna, il nome novarese del Nebbiolo, di Fara o di Sizzano, con la paniscia, non grandi annate, vini recenti, giovani, anche un po' scorbutici. Non ci sta male neppure una Barbera, in questo caso pure dell'Oltrepò ma bella ferma.

RINGRAZIAMENTI

Scritti e autori che mi hanno accompagnato in questo viaggio tra la Lomellina e la Valle del Ticino sono tutti citati all'interno del libro. È anche questo un modo di ringraziare chi ha tracciato con l'inchiostro un percorso che mi ha aiutato a leggere un territorio non semplice. Un percorso irto di ostacoli che l'editore Guido Tommasi mi ha permesso di affrontare grazie alla fiducia nel mio lavoro e che le redattrici della casa editrice, in particolare Giusy Marzano, hanno confezionato nel migliore dei modi.

Grazie anche a Manuela Angelini e Isabella Bordoni per i consigli e le note intorno alla scrittura.

Per la realizzazione di questo libro devo tanto all'appoggio, ai consigli, alle idee, alle chiacchiere, agli appunti e alle intuizioni di molti. Ognuno, a volte anche per caso e senza saperlo, mi ha dato un tassello di quel grande puzzle che è un libro. Per questo voglio ringraziare in particolare Lia Caimo Duc, Giovanni Bazzano, Luigi Corte Rappis, Antonia Mealli, Fulvia Legnazzi, Dorian Basso, Giampiero Jelmini, Paolo Bellati, Laura Alemagna e tutti compagni del centro sociale il Folletto25603 di Abbiategrasso, Giorgio Bellati, Giuseppe Pessini, Mario Fiocca, Fabio Aschei, Cristiana Sartori, Luigi Balocchi, Tommaso Farina, Riccardo Milan, Ornella Augeri, Edoardo Raspelli, Stefano Fagioli, Edoardo Bresciano, Michele Milani, Spartaco Albertarelli, Massimo Bini, Pierfelice Ponti, Adriano Bandi. L'ordine è casuale, la memoria fallace, i dimenticati perdonino.

INDICE DELLE RICETTE

Paniscia novarese	19
Zuppa alla pavese	29
Riso in cagnùn con filetti di pesce persico	40
Frittata con i germogli di luppolo	42
Polenta con i chiodini	42
Risotto con le rane	62
Minestrone lomellino	64
Ragò	65
Insalata di nervetti	84
Risotto al gorgonzola (e non alla certosina)	85
Anguilla alla borghigiana	87
Torta del paradiso	89
Minestra di riso con porri e patate	103
Stracotto al vin di Ghemme	104
Riso e latte	116
Risotto con i funghi porcini	118
Risotto con le tinche	120
Frittelle di riso	122
Crostata di more di gelso con farina di riso	123
Oca al forno con le patate	132
Anatra con le lenticchie	134
Rustida o frittura di maiale	136
Bottine, pesciolini e lamprede fritti	148
Rane in guazzetto	149
Lumache della valle del Ticino	150
Storione o trota marmorata al vino bianco	163
Tinca, anguilla o trota in carpione	164
Luccio freddo in salsa	166
Temolo al burro e salvia	167
Risotto con gli asparagi di Cilavegna	176
Risotto con la salsiccia e i fagioli di Gambolò	177
Zuppa di cipolla rossa di Breme	178
Polenta della bassa Lombardia	179
Torta di zucca bertagnina	180
La trippa	186

C'è un po' della Padania di Gianni Brera e del Fiume Azzurro di Mario Albertarelli, i due scrittori della seconda metà del Novecento scelti come guida in questo viaggio ai confini della modernità: a pochi passi da Milano e dall'aeroporto di Malpensa, due parchi fluviali per un solo fiume, la metropoli che incombe, un triangolo d'acqua e pianura chiuso tra il Po, il Sesia e il Ticino, dove agricoltura e buoni sapori rischiano di diventare solo memoria. Attraverso le terre del riso, delle oche, delle rane, dei pesci d'acqua dolce, delle osterie, dei pergolati, delle rogge, delle cascine, dei castelli e dei canali, sembra di fare archeologia della modernità, scandagliando l'anima rurale e la cucina di un territorio sospeso tra presente e memoria. Un viaggio scandito da prodotti, ricette e sapori che trovano vigore nelle rapide del Ticino, nel luccicare delle risaie allagate, nel volo del cavaliere d'Italia, nel Monte Rosa che guarda da lontano. Basta scegliere i viottoli, dimenticare le strade.



Guido Tommasi Editore



9 788895 092904