

I CANTARELLI

il sogno di una cucina che non c'era

Verso la fine della prima metà del secolo scorso, a Samboseto tutto era poco: poche case, poca gente, poche prospettive. Eppure, è da questo “poco”, in un luogo che non è necessario scomodare il già tanto scomodato Guareschi per sottolineare che di un piccolo mondo si trattava, nasce un punto di riferimento gastronomico unico e raro, che riuscì ad avere fama internazionale, ancora oggi ricordato e citato.

Altri tempi, dove le notizie si diffondevano lentamente ma restavano a lungo nel cuore della gente.

In quegli anni, in quel posto, chi mai avrebbe potuto avere l'idea di arredare gli scaffali di uno spaccio, fra sigarette e detersivi, con vini di classe, distillati di pregio e prelibatezze che anche i palati fini dell'epoca faticavano a trovare nelle ben più rifornite città? Chi avrebbe iniziato a dedicare la vita alla ricerca dei tratti più nobili e caratterizzanti di una tradizione in cucina fino a quel momento privilegio di una ristretta élite di rezdore e norcini? Solo un uomo dalla mente aperta come Peppino Cantarelli e una donna come sua moglie Mirella. Due persone che i pensieri erano abituati a far volare alti, al di sopra e al di là di una Bassa appiccicosa di sole e di nebbia. Idee e suggestioni divenute profumi e sapori, con gli inediti, arditi abbinamenti di vini d'oltralpe ai piatti nostrani, le contaminazioni e le personalissime rivisitazioni di Mirella che hanno fatto grande l'osteria dei Cantarelli, facendo diventare un piccolo retrobottega punto focale e riferimento per giovani cuochi che a loro hanno guardato, si sono ispirati, continuano a celebrare.

Sì, perché i Cantarelli non badavano solo alla cucina e alle materie prime, ma anche al modo di presentarle in tavoli apparecchiati con tovaglie, stoviglie e bicchieri adatti e di qualità.

Oggi è facile dire degli allievi di grandi chef, a volte più noti dei maestri, ma in questo spicchio di terra parmigiana ancora lontana dalle suggestioni culinarie odierne, furono un pugno di ristoratori a rivolgere lo sguardo ai Cantarelli, gli unici in grado di illuminare i loro passi. Sono Romanini, il Tartufo, La Buca, Bruno di Sacca, Colombo, il Cavallino Bianco, i primi locali a rendere omaggio e a seguirli nella costruzione di una “cultura del cibo” di cui Mirella e Peppino Cantarelli erano il faro e la guida. Attorno a loro sono cresciuti ristoranti che hanno reso grande il mangiare della Bassa.

Due cuochi di un piccolo paese di campagna hanno acceso l'interesse e propalato l'importanza di piatti e prodotti con la potenza del semplice passaparola, senza l'ausilio di guide che ancora non c'erano, solo appoggiati da articoli di giornale e da un documentario televisivo che invitava a scoprire una casa rustica, dai mattoni sbrecciati e con l'immane bersò, che Peppino Cantarelli aveva fatto diventare crocevia del gusto, scrigno prelibato e punto limine della cucina di Parma.

Roberto S. Tanzi