

LA CUCINA GOLOSA
nella ville d'eaux
A TAVOLA CON LA REGINA

di Roberto S. Tanzi

Soffermarsi su una tradizione gastronomica limitata alla circoscritta zona di un comune di medie dimensioni come Salsomaggiore Terme e le sue adiacenze, significa scivolare verso la cucina parmigiana e parmense. Gli influssi sono inevitabili e caratterizzano ovviamente anche i fornelli della città termale. Per di più il territorio di Salsomaggiore è lambito dalla provincia di Piacenza, della quale ha assorbito profumi e sapori.

Il concetto di cibo e alimentazione, il modo di mangiare della gente, è cambiato nel giro di pochi decenni e continua a cambiare velocemente. Per questo non è privo d'interesse dare visibilità alla cucina di una zona atipica di questo territorio. Nel particolare, perché i cambiamenti menzionati hanno riguardato, prima di altre città, proprio Salsomaggiore Terme, il cui trasformarsi nei primi anni del Novecento da *Borgo del sale* a *Ville d'eaux*, ha spostato la tradizione verso una gastronomia internazionale buona a soddisfare i palati di chi, da ogni parte del mondo, vi soggiornava per la vacanza termale. Beninteso, i piatti tipici non sono mai stati dimenticati o messi da parte, ed anzi hanno costituito e costituiscono una delle piacevolezze più amate dalla clientela, ma certo la consuetudine dei grandi alberghi non ha contribuito al radicamento profondo delle usanze. È la campagna circostante che ha conservato le piccole ricette raccolte in questa *plaque* e dovute alla fondamentale competenza dello chef salsese Luciano "Nello" Timanti. Timanti, come molti altri chef del suo tempo, non ha condotto studi di cucina in scuole alberghiere, ha imparato "sul campo" i segreti dell'arte dei fornelli. Nel 1951, a soli 16 anni, ha iniziato a lavorare nella Rosticceria Cova, un esercizio che apriva i battenti vicino alle Terme Berzieri, di fronte alla palazzina Warowland. Dopo un paio d'anni d'apprendistato ha preso servizio all'Hotel Milano di Parma. Da lì è stato un crescendo che ha portato Nello Timanti a lavorare nei migliori hotel d'Italia e d'Europa e ad arrivare, nel 1961, al grado più alto nella scala della ristorazione: chef di cucina. Ricordiamo, fra i tanti, l'Hotel des Bains al Lido di Venezia,

il Grand Hotel di Roma, l'Excelsior Hotel Italia, l'Astoria e il Grand Hotel di Firenze, il Royal di Napoli, il Gallia Palace di Punta Ala, l'Hotel Venezia di Cortina, passando per l'Hotel Vitosh di Sofia, l'Ambasciata d'Italia a Madrid e, naturalmente, gli hotel di Salsomaggiore Terme.

Nella classe di questi ritrovi, frequentati dal mondo della nobiltà, della politica e dell'industria (sono ancora nella memoria i soggiorni della Regina Margherita di Savoia), Timanti non ha mai smesso di portare un pizzico di tradizione gastronomica salsese, la stessa che oggi ci ha aiutato a riproporre con queste ricette.

La cucina regionale, sua grande passione, è sempre stata al centro di manicaretti con i quali stupiva il palato dei commensali. Attenzioni, dice Timanti, che oggi nei grandi alberghi non ci sono più, a favore di una cucina standardizzata, simile ovunque, con piatti sicuramente eleganti ed elaborati che però poco hanno a che vedere con gli ingredienti e i sapori rustici ma piacevoli di vecchie *rezdöre* che ripetevano i gesti delle mamme e delle nonne.

La maggior parte di queste ricette, come s'è detto, fatti salvi piccoli particolari e la diversità di qualche preparazione, assomiglia ovviamente alle ricette classiche della cucina parmigiana. Affiora comunque, fra quelli che sono i fondamenti culturali della provincia, il segno di una seppur limitata originalità che, se non ha potuto sfornare piatti veramente nuovi, rimarca, se ce ne fosse bisogno, come le persone riescano, anche a pochissimi chilometri di distanza, ad innestare in ciò che cucinano tracce della loro personalità.

L'impostazione data alla sequenza è quella classica: antipasti, primi, secondi, contorni, salse, dolci. Una struttura in realtà assente da mense campagnole indaffarate a cercar di scongiurare la fame con dispense poco fornite. Spesso le pietanze nascevano come piatti unici, oppure un solo primo o un secondo fungeva da pranzo o cena. In questo senso antipasti come "*Nervetti con fagioli e cipolle*" e contorni come "*Torta fritta*", "*Peperonata*", "*Radicchi di campo al lardo*" assumono più la valenza di secondi.

Frammenti di cucina povera ma gustosa emergono nelle indicazioni di preparazioni semplici e antiche come la "*Pasta grattugiata*", la "*Zuppa di riso con le verze*", la "*Polenta distesa*", di minestre e minestrone campagnoli e degli "*Anolini al pane e formaggio*", i famosi "*Ravioli parmigiani*" di Salimbene de Adam un tempo preparati solamente come goloso accompagnamento di nevosi Natali.

Piatti circondati da credenze e storie come i "*Tortelli d'erbette*", specialità del 24 giugno. Durante questo periodo di prima estate i contadini sostavano un poco dal lavoro dei campi in attesa della mietitura e avevano l'usanza di aspettare digiuni la rugiada della

notte che precedeva la festa di San Giovanni Battista. Rugiada lustrale dotata, secondo la tradizione, di poteri taumaturgici. La cena era l'unico pasto della giornata e doveva essere a base di latticini, fatto che spiegherebbe l'origine della ricetta.

Da ancor più lontano arrivano "*Torta fritta*" e "*Polenta*" la cui nascita vien fatta risalire a millenni prima di Cristo, quando gli uomini iniziarono a coltivare i cereali e a domesticare gli animali.

Una semplicità spesso compagna anche di secondi piatti che vanno dalla "*Torta di patate*", alla "*Frittata di asparagi selvatici*", al "*Salame al vino bianco*", passando attraverso il classico "*Prete*" e i "*Piedi di maiale*".

Primi e secondi raramente abbinati a salse: di noci per la pasta, rossa per i bolliti.

Sapori di cose povere, ma non per questo meno pregevoli, che caratterizzano anche dolci la cui sporadica presenza sulla tavola seguiva le stagioni ("*Sugo di mosto*", "*Pattona*") o era segno di sagra o festa comandata ("*Ciambelle*", "*Chiacchiere alla Maria Teresa*", "*Frittelle di carnevale*", "*Budino con le amarene sotto spirito*", "*Panna cotta*").

Ponendosi nel solco di una pubblicistica che a Parma è fiorente, questo goloso ricettario è anche occasione per sottolineare il decennale della Delegazione di Salsomaggiore Terme dell'Accademia Italiana della Cucina.