

LA CUCINA DELLE FESTE

a cura di Roberto S. Tanzi

con la collaborazione di Angelo Campanini

Il padre domenicano J. B. Labat, di passaggio a Borgo San Donnino nei primi anni del Settecento, così descriveva il suo pranzo in una locanda del paese: *“Une soupe de petits pois, un ragoût, des animelles ou ris de veau frits, et un gros pigeon rôti”*, sottolineando che *“l’hôte me vint voir, et me fit apporter un jambon. Il m’excitait à boir et à manger. J’eus encore des artichauts à la poivrade, des fraises et du fromage excellent, avec du vin blanc et rouge à la neige”*¹.

Probabilmente quando padre Labat arrivò a Fidenza, ripartendone poi soddisfatto in arcione al suo cavallo, non era un giorno di festa, ma è comunque opportuno ricordare questa testimonianza che ci mostra come la cucina “rustica” di trecento anni fa, con le sue zuppe di piselli, gli spezzatini, il fritto di animelle e il piccione arrosto, del buon prosciutto, carciofi, fragole, formaggio parmigiano, innaffiati con vini bianchi e rossi bevuti ben freschi, non fosse tanto dissimile da quella d’oggi. D’altronde possiamo tranquillamente far risalire al secolo successivo a quello della visita di padre Labat all’allora Borgo San Donnino, le ricette che ancora si preparano. Le parole di questo religioso in viaggio tra Spagna e Italia, sono dunque ideale propileo di una ricerca volta a recuperare una cucina, quella dei dì di festa, che intendeva dare il meglio di sé in special modo tra la gente del popolo, per la quale il desinare di tutti i giorni era molte volte di pura sussistenza.

Come spesso accade, si dimentica che la storia non è scritta solo dai grandi eventi politici, economici e sociali, ma anche dalla realtà quotidiana della quale fanno parte la cultura del cibo e il significato che si dà a ciò che viene messo in tavola.

Nel nostro lavoro, per la zona di Fidenza, fondamentale è stata la collaborazione di Claretta Ferrarini, appassionata ricercatrice e storica della tradizione, non solo in cucina; per quella di Salsomaggiore prezioso ripercorrere il lavoro svolto anni fa assieme allo chef Luciano “Nello” Timanti, che nella vita trascorsa tra i fornelli della migliore tradizione alberghiera, non ha mai cessato di far vivere i piatti di una volta, stupendo, con le sue interpretazioni, la clientela. Importanti anche i

¹ Jean-Baptiste Labat, “La comédie ecclésiastique. Voyage en Espagne et en Italie. Parigi, B. Grasset, 1927, p. 133.

contributi dell'accademico "della Bassa" Demetrio Bergamaschi e dell'amico chef Stefano Numanti per la montagna.

Il territorio di pertinenza della Delegazione di Salsomaggiore Terme è la striscia di terra che da Varano De' Melegari e Bore scivola verso il Po. Un pizzico di montagna, collina e pianura delimitata dal fiume e lambita dalle terre piacentine, il cui influsso si è fatto sentire nello sconfinamento, ad esempio nel salsese, di ricette come gli *Anolini al pane e formaggio* o con il *sugo di carne* e dei *Pisarei e faso'*. Per questi ultimi, molto noti in quella parte del Ducato, forse di origine medioevale, venivano usati i fagioli *dell'occhio* (al posto dei borlotti giunti successivamente "dalle Americhe") e senza pomodoro nel sugo (che veniva chiamato *Basott* per la spessa consistenza che doveva assumere il brodo, divenendo appunto "barzotto" o "bazzotto") prima che quest'ortaggio entrasse a far parte a pieno titolo della cucina mediterranea. Gli Anolini invece (i famosi *Ravioli parmigiani* di Salimbene de Adam, codificati a Parma dal cuoco farnesiano di Ranuccio II, Carlo Nascia) si sono fatti strada nelle mense di tutti come goloso accompagnamento di nevosi Natali, ma devono le differenti ricette del ripieno non tanto a questioni territoriali, ma a disperse ragioni devozionali che seguivano il calendario liturgico scandendo i giorni "di magro" (quelli salsesi e della Bassa col formaggio) e "di grasso" (quelli di città con la carne).

Sulla cucina delle feste, a Salsomaggiore ha influito la trasformazione della città, avvenuta nei primi anni del Novecento, da fabbrica del sale a città di terme e la conseguente internazionalizzazione della cucina. Beninteso i piatti tipici non sono stati dimenticati, ed anzi costituiscono una delle piacevolezze più amate dalla clientela termale, ma certo la cucina dei grandi alberghi ha contribuito ad accelerare i mutamenti di gusti e usanze.

Agli chef degli hotel sono state le *rizdore* a passare le vecchie ricette, anche quelle che si cucinavano a Carnevale, a Pasqua, a Natale e in occasione delle "sagre", le feste dedicate ai santi come quella patronale di San Vitale il 28 aprile. E pur fra quelli che sono i fondamenti di preparazioni che si rincorrono, rimbalzando tra paesi e frazioni, affiora il segno dell'originalità, di una personalità che si manifesta tra i fornelli anche nelle brevi distanze, da una casa all'altra, da una famiglia all'altra. Emergono frammenti di cucina povera ma invitante, antica nella provenienza, ma meravigliosamente gustosa nell'inventiva. Pietanze circondate da credenze come i *Tortelli d'erbette*, la specialità del 24 giugno. In questo periodo di mezza 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 che si credeva dotata 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.

È così che ancora oggi sopravvivono sughi come quello di noci col quale si condividevano le "mezze maniche" la vigilia di Natale, e salse invece ancora in buona salute come la "rossa" e la "verde" per i bolliti. E i dolci. In anni ormai dimenticati era proprio la loro presenza sulla tavola a dare il segno della sagra o della festa comandata: Chiacchiere e Frittelle a Carnevale, l'immane Budino, a Pasqua e a Natale, con le amarene e le ciliege di varietà Visciola messe sotto spirito.

E qui apriamo una breve digressione dedicata ai dolci delle feste, in gran parte di antica origine come le Ciambelle, i cui primi stampi in terracotta e rame pare risalgano al XVII secolo, i dolci di Carnevale fritti (della frittella troviamo cenni già nella cucina dei fenici e nelle pagine della Bibbia), le Chiacchiere così chiamate per i pettegozzetti delle massaie mentre venivano preparate, la Zuppa inglese di origine ottocentesca, siciliana, inventata dal cuoco di corte di re Ferdinando di Napoli in onore dell'amante di Orazio Nelson, Lady Hamilton.

Tutte delizie che nel Medioevo venivano consumate per salutare (*Carne, vale* in latino) i giorni "di grasso" che l'arrivo della Quaresima spazzerà via fino a Pasqua. Un'usanza anche questa legata alla ritualità liturgica che contrapponeva, dal XIII secolo, il Carnevale alla Quaresima.

Ma torniamo ai giorni nostri per parlare di un dolce recente, e unico nel suo genere, immane a Salsomaggiore a Natale, ma non solo. Un dolce nato e soprattutto cresciuto nella città delle terme: la "Focaccia di Tosi". Creatore e geloso custode della ricetta di questo delizia ghiotta e originale è il Maestro pasticciere Renzo Tosi. Parmigiano di origine, dopo quattordici anni di apprendistato nelle pasticcerie di Parma tra cui Provinciali, assieme al fratello Bruno rileva una delle più antiche pasticcerie della provincia, la "Pasticceria Parco" di Salsomaggiore, riaprendola il 10 febbraio 1962 con il loro nome.

La storia della sua Focaccia inizia tre anni dopo, nel 1965, quando prova a sperimentare un nuovo tipo di dolce simile al panettone, ma più ricco e profumato, la cui morbida fragranza s'illanguidisce nella complessità aromatica del Maraschino Luxardo. Tosi nota un calo nella produzione dei panettoni delle grandi marche e inizia a pensare ad un prodotto artigianale nuovo, migliore e basato su ingredienti di grande qualità: lievito naturale, stagionatura in casa della farina, frutta

appositamente candita (pesche, albicocche, ananas, arance). Prodotti che prima dell'acquisto vengono testati per verificarne il pregio. Poi il maraschino che inzuppa la focaccia, aggiungendo un aroma delicato ma intenso. Ecco come nasce la famosa "Focaccia di Tosi" una ricetta che, per ovvie ragioni di riservatezza (c'è tanto di marchio depositato), non viene divulgata, ma, assicura Tosi, negli anni è rimasta inalterata e la cui riuscita, ingredienti a parte, è legata alla sapienza del pasticciere.

Un successo immediato: la "Focaccia di Tosi" si consuma tutto l'anno, con un incremento di vendite a Natale al posto del classico panettone milanese. Viene spedita ovunque in Italia e in Europa. Apprezzamenti sono giunti da Stati Uniti, Canada e Giappone. Ce n'è una versione con cioccolato al rum al posto dei canditi, e una variante pasquale a forma di colomba: stessa ricetta, cambia solo il tipo di frutta candita e la forma, anche se, assicura Tosi, la versione pasquale è forse migliore di quella classica. Non se ne conosce il motivo, magari la forma che influenza la cottura degli ingredienti.

"Il segreto -dice Renzo Tosi- è tutto nella lavorazione dell'impasto e nella lievitazione naturale. Il "lievito madre" ha bisogno di cure quotidiane per rinnovarsi. Occorrono quasi tre giorni per una focaccia, un prodotto che non contiene conservanti né aromatizzanti e resta morbido e profumato per mesi. I primi due giorni si fa per un paio di volte il rinfresco del lievito madre, il secondo giorno un preimpasto che deve lievitare 12 ore. Il terzo giorno si aggiungono gli ingredienti e la frutta candita che tagliamo a mano. Si spezza l'impasto, lo si mette negli stampi a lievitare ancora 8 ore prima della cottura e della bagna con il maraschino".

Nella "Pasticceria Tosi" sono passate generazioni di ragazzi, una quarantina in tutto, che hanno imparato il mestiere. Uno di loro, Claudio Gatti, ora titolare della "Pasticceria Tabiano" nella frazione termale, dal 1988 ne propone una rielaborazione con ingredienti selezionati che privilegiano il chilometro zero, legando la sua "Focaccia Dolce" al territorio e all'agricoltura biologica, introducendo l'idea di una De.Co. per questo prodotto tipicamente salsese. Spinto come il suo maestro dal desiderio di sperimentare, Gatti crea, nel 2004, il "Pandolce all'olio extravergine di oliva", naturalmente italiano, senza uvetta né frutta candita. L'olio extravergine di oliva utilizzato al posto del burro rende il Pandolce leggero e digeribile, particolarmente adatto a chi soffre di intolleranze alimentari ed è allergico ai latticini o, per il basso contenuto calorico, a chi ha il colesterolo alto, senza nulla sacrificare al gusto.

Gatti lavora a un'altra variante della Focaccia, un panettone la cui imbibitura è ottenuta con una birra a doppio malto (invece del maraschino) prodotta dal bussetano Birrificio del Ducato di Roncole Verdi. Da gustare, naturalmente, in abbinamento con la birra. I suoi prodotti sono presenti in una cinquantina di punti vendita nelle migliori gastronomie di tutt'Italia.

Inutile dire che questo dolce, in tutte le sue declinazioni, ha attirato l'attenzione della stampa non solo di settore, suscitando l'interesse e l'apprezzamento della migliore critica gastronomica.

Tornando alla "tradizione", una sagra patronale che ancora oggi vien ben festeggiata è quella di San Donnino a Fidenza. Che i piatti borghigiani, cucinati in quei giorni, siano di origine perlomeno ottocentesca lo si intuisce anche dall'assenza degli *änulén*, consuetudine, come si diceva, più tarda nelle mense popolari e che comunque a Borgo San Donnino sono prerogativa dei pranzi di Natale, Capodanno ed Epifania. Per la sagra invece, in ogni casa dopo un primo di brodo di carne la parte del leone la fanno i bolliti, gli arrostiti di pollame e le torte. Tutti preparati dalla *riždura*. La scarsa dotazione delle cucine nelle case obbligava a portare gli arrostiti di pollame, in particolare l'Oca ripiena di patate, a cuocere dal fornaio (e c'è ancora chi scommette su quella cottura a giudicare dalla descrizione del profumo che usciva dalla bottega nei due giorni precedenti la festa). Per evitare scambi di persona, ogni teglia e ogni "pitera" (alta teglia ovale) avevano un bigliettino col nome. Non era raro trovarli, ben abbrustoliti, cotti assieme alle torte o intrisi nel sugo della faraona, la "gallina d'Africa" (considerata da Apicio uno dei pennuti più adatti ad essere cucinati), introdotta dai romani con l'estensione dell'Impero verso sud che aveva compreso zone semidesertiche ricche di uccellagione.

Nel brodo della sagra, naturalmente fatti in casa, si gustavano i *täjädln da brôd* (le tagliatelline), o la pasta *räži* (grattugiata).

Se i dolci freddi, come la Zuppa inglese, erano una consuetudine pasquale, per la sagra si mangia il Croccante, meglio se fatto in casa sulla lastra di marmo.

A Natale invece la *riždura* era al lavoro dal 24 dicembre per preparare la cena di magro e "mettersi avanti" per il grande pranzo del giorno dopo. Si compravano le ultime cose, senza dimenticare il capo di biancheria nuovo da indossare.

Il pranzo della Vigilia spesso consisteva in una *Süppa cum l'òli* per preparare lo stomaco alle mangiate dei due giorni successivi. Era a base di pane rafferma tagliato a fettine. Veniva salato, vi si versava sopra

acqua bollente, un filo d'olio ed un cucchiaino di formaggio, simile in alcune parti alla Zuppa alla Pavese che prevedeva anche l'uso dell'uovo. Poi si gustava l'Anguilla marinata o i *Pöss a-s'ciupén* (minutaglia di pescetti marinati, o in carpione, metodi utilizzati in riva al Po per conservare il piccolo pescato senza l'ausilio della ghiacciaia o del ben più tardo frigorifero) e, magari, ci si permetteva un pinzimonio con *sölar* e *scärtucén* (sedano e finocchio).

La sera della Vigilia, invece, era l'occasione per aprire i vasetti di melanzane, zucchini e funghetti messi sott'olio in autunno, serviti come antipasto. Non poteva mancare il *Marlüss frit* (baccalà fritto), fatto con il *bartägnén* (piccolo e pregiato baccalà) e gustato con la mostarda. Frutta secca, torrone e i primi mandarini della stagione, come dolce.

Al termine della cena si sparecchiava, ma era uso lasciare la tovaglia con le briciole: doveva passare il Bambino Gesù a mangiare.

La Sagra di Sant'Antonio Abate, il 16 gennaio, era *l'ültim cävdon*, l'ultima Vigilia della lunga serie che iniziava con il 24 dicembre. A Borgo San Donnino erano considerate vigilie anche il 31 dicembre e il 5 gennaio e si mangiava "di magro". Così, per Sant'Antonio abate, a pranzo c'era sempre la Zuppa con l'olio, il Pinzimonio di sedani e finocchi con i *Pöss a-s'ciupén*; a cena Pasta al sugo di funghi (ogni famiglia aveva tradizioni diverse per la pasta), poi Baccalà fritto con la mostarda, come nelle altre vigilie.

Il 17 era la festa del santo protettore degli animali che venivano benedetti nella chiesa di Sant'Antonio. In verità la chiesa era di San Faustino, ma Sant'Antonio era talmente popolare da indurre la gente a cambiare il nome alla chiesa. La sfilata di carri e animali che, partendo da Coduro, attraversava tutta la città fino al ponte dello Stirone, era tra le più folcloristiche. Quel giorno i cavalli, dopo un pasto con doppia razione di biada, tirati a lucido come tutti i loro finimenti, le code e le criniere ravviate, sfilavano con consapevole fierezza. I carrettieri con il fazzoletto al collo, l'abito di fustagno, il cappelletto di velluto sulle ventitré, si sentivano importanti e siccome Borgo San Donnino aveva i più bravi *ciucädûr da scüriata*, di tutto il parmense, lo schiocco delle fruste era un concerto musicale. Dietro seguivano i contadini col loro maiale recalcitrante.

Il pranzo era tutto a base di maiale, ma la qualità dei cibi dipendeva dalle possibilità di ogni famiglia. Quelle più abbienti portavano in tavola il Prete con il puré e il Cappello del prete (il primo è un pezzo di spalla suina insaccata nella cotenna, da lessare dopo una breve stagionatura; il secondo un insaccato a forma di tricorno, di carne suina tritata

anch'esso da lessare), quelle più povere si dovevano accontentare del Riso con la verza in brodo di maiale, piatto povero ma squisito, una minestra densa fatta con le ossa del maiale, la cui carne si gusta con bei pizzichi di sale fine. Poi c'erano le frittelle di Sant'Antonio, i primi dolci fritti preludio del Carnevale con il tipico "*Cränväl di Päjón*", la sfilata di carri allegorici e di maschere "alla buona".

Poneva fine al Carnevale il Mercoledì della Ceneri (*marcurdé šgüròtt*). Si entra in Quaresima e, anche per ragioni d'igiene alimentare, nelle cucine si abbassano temporaneamente i fuochi dei fornelli. In attesa della Pasqua.

Fino agli anni Cinquanta la maggior parte delle famiglie fidentine preparava, per Pasqua, un pranzo simile a quello della sagra di San Donnino, ma era l'occasione, col brodo, di fare le Mezze maniche ripiene, piatto un poco dimenticato a causa della lunga preparazione necessaria. Tra i dolci troneggiavano quelli "freddi".

Con l'estate arrivavano il Ferragosto e la Bomba di riso, la cui origine alcuni fanno risalire alla "Madonna d'agosto", periodo nel quale le carni sarebbero più morbide.

Tra le ricette delle terre che si allungano verso la Bassa troviamo golosità come le Pesche ripiene a Soragna, la Mariola con zabaione all'aceto di Ardola, la Torta fritta ripiena di Polesine, le Polpette al Lambrusco a Samboseto, Torte e Ciambelle con zabaglione, rum, mandorle. In montagna, invece, si mangiavano le Geppole di San Giuseppe, ciambelline fritte fatte con le patate.

Non manca, in quella che è tutt'altro che una mera elencazione di ricette ed usanze, una certa sacralità. E difatti la festa, in particolare la "sagra", deriva il suo nome dal latino *dies sacra*, giorni di gioia e di celebrazione religiosa, ma anche di incontro e di comunione tra gli uomini e tra gli uomini e la divinità. Momenti collettivi di carattere periodico, legati al moto delle stelle e al susseguirsi delle stagioni, a volte fragorosamente festeggiati a seconda delle culture e dei tempi, figli di uno spirito popolare oggi profondamente cambiato.