

# SUA MAESTÀ L'ANOLINO

## *antologia di racconti*

Prefazione  
di Roberto S. Tanzi

Uno spunto insolito, gli Anolini, e 12 scrittori sollecitati a liberare la loro creatività.

Scrivere di cibo, anche se non nei modi consueti, significa entrare nelle tradizioni e nella cultura di un luogo, aggiungendo un ulteriore tassello al culto delle usanze familiari se a farlo sono autori legati al territorio e quindi ad uno dei suoi piatti principe: quello più evocativo di sapori, atmosfere, sensazioni, ricordi.

Argomento insolito, dicevamo, ma non troppo. In passato gli Anolini non hanno mancato di stuzzicare la penna dei letterati, soprattutto dei poeti, come il settecentesco nobile lodigiano Francesco de' Lemene, e, nello stesso periodo, a Parma, dell'abate Carlo Innocenzo Frugoni. Più vicino a noi è stato il vernacolo del "vate gaudente" Giovanni Casalini ad esserne ispirato, ed immancabili sono i componimenti di due autentici maestri come Alfredo Zerbini e il grande Renzo Pezzani.

A voler essere pignoli, storicamente gli Anolini non sono nati a Parma, anche se qui la ricetta si è codificata nella forma e nei modi che conosciamo. Probabilmente fu Roma a dare i natali a questo tipo di pasta ripiena, il cui uso si è irradiato lungo la penisola.

Dalle prime cure di Bartolomeo Scappi, che inserisce la ricetta degli *annolini* in uno dei libri della sua "Opera", il piatto scivola a Parma con Carlo Nascia, che inserisce gli *Anolini* nei suoi famosi manoscritti de "Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno".

Tra coloro che hanno preceduto e seguito questi due importanti cuochi con curiose e bizzarre preparazioni adatte al gusto dei tempi, bisognerà attendere l'Ottocento di Pellegrino Artusi e il suo "L'arte di mangiar bene" per avere una ricetta degli Anolini molto simile a quella odierna, inviata all'Artusi, guarda caso, da una signora di Parma: "*A Parma (l'anolino) è di rito nelle solennità famigliari; è non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua non si facciano i tradizionali anolini*". Ed è ancora così. Siamo nati con gli Anolini che scandiscono, con la loro tonda presenza, le ricorrenze più belle dell'anno. C'è che non li disdegna, fumanti, nemmeno a ferragosto. Ed è sempre festa.

La costante presenza dell'Anolino nel calendario della nostra tavola, ne dà per scontata l'acquisizione culturale ed emozionale. Quando nelle conversazioni spunta questa parola, sui visi di tutti si disegna

immancabile un sorriso. Evocano il profumo di casa e di festa, le confuse ma nitide immagini dei preparativi, la convinzione che gli Anolini più buoni siano quelli di casa propria, usciti dalle mani della nonna o della mamma.

E i lavori qui raccolti, pur toccando le corde più diverse e congeniali ad ognuno degli autori, sono straordinariamente aderenti al tema richiesto, al quale, anzi, hanno dato sfumature di incredibile freschezza e originalità.

Molti hanno sottolineato la (relativa) povertà degli ingredienti a fronte della calda stupefazione che il piatto è in grado di dare. E poco importa se le ricette dei racconti sono diseguali, ognuno ha la sua, che è la migliore di tutte, e ha ben fatto Rosalba Scaglioni, raccontando i ricordi, ad avere il coraggio di concludere con le vecchie ricette della nonna.

Memorie che sono il perno narrativo anche di Alessandro Soprani, perché è il ricordo a rendere buoni su ogni altra cosa gli Anolini che si facevano in casa propria, e che ci rende diffidenti nei confronti del cibo pronto e dei colori falsi della sfoglia di supermercati e gastronomie. Niente a che vedere con il sapore della pasta rubata cruda dalla tavola per golosi assaggi, conditi dai profumi di cucina la mattina di vigilia.

Ecco, i luoghi e la casa, perché è lì e non altrove che gli Anolini vivono e danno il meglio, sembra dire Mario Ferraguti. Con il carico di ricordi che le cose povere di una volta, anche se messe da parte, potrebbero raccontare.

Ma cucinare gli Anolini può nascondere un gesto d'amore, magari nascosto e sofferto, sconosciuto ai più e solo parzialmente rivelato, come quello che ha guidato la penna di Teresa Giulietti.

Si distacca solo apparentemente da tutti il racconto di Uberto Ceretoli, che in un passato di fantasia, ma collocato nelle nostre terre e agganciato alla storia e ai grandi eventi che seguiranno, costruisce una mitografia sulla genesi dell'Anolino, affascinante quanto intrigante. Sfumature che ritroviamo nel gradevole narrare guareschiano di Egidio Bandini, una piccola leccornia letteraria che rende omaggio a pieno titolo al tema del libro.

Daniela Massa proietta invece gli Anolini in un improbabile futuro, facendoli divenire enigmatici reperti archeologici.

Dagli episodi di provincia vecchi d'una manciata d'anni, ma già consegnati alla storia, quello raccontato da Seba Pezzani (che giura d'essersi ispirato a un fatto vero), è attraversato dal gusto per le burle grasse di un tempo, quando le offese non si dimenticavano e le vendette, a lungo attese, arrivavano implacabili sotto forma di scherzi crudamente divertenti.

Vicende che a volte si tingono di giallo, ma, per Marco Del Freo basta un sapore a risolvere un delitto, accennando anche a possibili evoluzioni (tra l'altro realmente sperimentate) di una ricetta ben diversamente nata e compendiata nel paradigma di tradizione e innovazione.

Un percorso inverso l'ha compiuto invece Francesca Avanzini. Nel suo racconto gusti esotici di piatti etnici e fusion proiettano la passione per la cucina nel mondo globale, salvo poi tornare alla tradizione che diventa ulteriore, apprezzata, scheggia di quella multiculturalità, anche in cucina, che ci accingiamo a vivere. Alla fine, per dirla con i versi di Guido Battelli: *“Tornarè vlontera a Pärma, par magnär quattr’anolén”*.

Eppure, come ci racconta Alessandro Bosi, le tracce degli Anolini e del brodo sontuoso dove cuociono e galleggiano, si possono trovare anche in luoghi lontani e inaspettati, in lontane trattorie di strade isolate use ad altri profumi e sapori.

E a volte, anche l'Anolino, come un minuscolo sole, è in grado d'illuminare un futuro compromesso, e a galleggiare nel brodo sono piccole farfalle saporose di libertà. Fra le righe di Matteo Bergamo scorgiamo il tempo perduto e quello ritrovato, la forza di ricominciare per onorare ciò che avremmo potuto essere e che ora potremmo diventare.