

IL CROCONSUELO

DA GIANNI - PIZZA D'ASPORTO: pizza margherita, quattro stagioni, bufala con pomidorini, quattro formaggi, ricotta e spinaci, prosciutto e funghi, provola e salsiccia, salame, brie e speck, acciughe ed olive, verdure miste, caprese..., focacce e... CROCONSUELO.

È l'insegna multicolore analitica ed invitante che è comparsa nella piazzetta di fronte al cinema, su un negozietto, lungo e stretto, con vetrina coperta da invitanti illustrazioni dell'arte culinaria della pizza.

È poco più di un bar, provvisto di pochi tavolini, con rustica tovaglia a quadretti, sedie impagliate all'aperto, all'ombra riposante di un vecchio grandeiglio.

Rileggo con qualche sorpresa l'elenco delle specialità, soprattutto per l'ultima, stravagante, inconsueta voce: croconsuelo...: quel termine sconosciuto ai più, che emozionante folla di ricordi è per me! Gianni! Quanto tempo è trascorso?

Mi rivolgo a Giulio: - Ti ricordi? -, dico, facendo cenno all'insegna e all'oggetto della mia sorpresa.

La pizzeria è di Gianni, così come la misteriosa trovata linguistica, che mi sorprende ancora.

E dietro la parola c'è tutta una storia. Vale la pena di ricordarla, perché Gianni è un vecchio amico, una vecchia interessante conoscenza giovanile.

Andavamo a scuola insieme. Gianni abitava fuori paese in una casa colonica presso la collina, una casa grande e spaziosa, con un'ampia aia ombreggiata da una vite americana. D'estate la sua ombra dava una grande frescura e un gran godimento e permetteva a noi ragazzi di giocare indisturbati.

C'era però sempre vigile a mantenerci nei confini, un ordine dei genitori, cui era obbligatorio ubbidire: «Tornate a casa presto, al più tardi alle sette!» ed in genere noi ubbidivamo, nonostante i giochi ci facessero perdere la cognizione del tempo, visto il trionfante appetito che si scatenava nei pomeriggi di gare, di gridi, e di fantastici giochi e corse senza fiato.

Il bosco vicino era pieno di castagni, e questo era un'altra attrattiva dei nostri autunni, quando la scuola ci lasciava il pomeriggio libero; la cerchia dei rami si chinava dolcemente fino al confine dell'aia; irradiava di tra il fogliame in primavera la sua complessa fioritura che era d'un verde bianchiccio, emanava profumo aspro e intenso, pieno di richiami, e in ottobre, quando l'uva era già raccolta, lasciava cadere al vento i frutti spinosi dalla corona ingiallita.

Noi andavamo a raccogliere castagne e a caccia di funghi. Anche allora, le giornate già corte, al più tardi alle sette, eravamo di ritorno a casa, col fagottello delle castagne, dopo aver trascorso anche un po' di tempo in chiacchiere nella cucina della cascina di Gianni, che era un covo di meraviglie e di allegria di animali, la cucina di nonna Adelina.

Era grande e spaziosa, con un lungo tavolo di legno e sedie impagliate, alle pareti le pentole ed i paioli di rame luccicanti, un grande camino a lato; sul fuoco vivace si poneva la pentola bucherellata delle caldaroste. Quante chiacchiere, quanti sogni, che allegria!

Le luci accese senza eccessiva invadenza accompagnavano dolcemente le nostre parole che si perdevano nelle ombre della sera imminente e noi gustavamo le *mondelle*, le castagne arrosto, tra risate e pettegolezzi, primi amori, sogni, in gioiosa festa.

Gianni era un grande appassionato studente di letteratura e di storia. Lo è sempre stato, ma man mano crescevamo il suo interesse si raffinava e diventava prezioso, selettivo.

La prima prova provata e costruttiva delle sue molte abilità pratiche e letterarie ce la diede in terza liceo, studiando la letteratura italiana.

Leggevamo le novelle del Boccaccio, la novella di Calandrino, del *Decamerone*.

È là che si parla del paese di Bengodi, dove “eravi una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi li gettavan quindi giù, e chi più ne pigliava più ne aveva”...

Gianni, affascinato, interessato da sempre all’arte culinaria, cominciò a discutere sulla natura e sulla composizione di quei maccheroni.

Riflettendo su certe voci dialettali venete che nonna Adelina conosceva e citava spesso, affermò che certo si trattava non di maccheroni, bensì di gnocchi: tra l’altro, osservò, solo quelli avrebbero potuto agevolmente rotolar giù dalle falde della montagna di parmigiano. Gnocchi, ovviamente, senza le patate, precisò. E con un pizzico di esibizionismo storico, un’altra delle sue caratteristiche, sostenne: – Le patate arriveranno dall’America quasi tre secoli dopo Boccaccio.

Alle perplessità divertite ma interessate dell’insegnante di lettere, Gianni, ostinato più che mai, sicuro di sé e della nonna Adelina, sostenne che avrebbe consultato un dizionario storico o un ricettario di qualche grande cuoco passato alla storia.

Nella nostra incredulità e divertimento, quasi per sfida, trovò, non si sa come, il ricettario dei Banchetti di Cristoforo da Messisbugo.

Il giorno dopo tenne all’insegnante stupita, ma sorridente, che sapeva stare amenamente al gioco, una sua lezione storico-culinaria, cominciando dalla sua fonte, questo sconosciuto Cristoforo che visse a Ferrara nel Quattrocento alla corte degli Este, dove pubblicò il suo ampio e articolato libro dal titolo *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*. Un vero tratto di costume, e una miniera inesauribile di notizie, secondo Gianni.

Secondo tale maestro “tali gnocchi, composti dall’impasto di farina bianca, semolino macinato, pangrattato, uova e formaggio”, vengono tagliati come dei pezzi grandi “quanto una castagna” e modellati “sul rovescio del grattacasio”... E poi fatti cuocere nel brodo.

Dispostili in un piatto da portata ben caldo, si cospargono via via con il formaggio grattugiato, e nient'altro. Li si fanno rotolare poi lungo un piano inclinato cosparso di formaggio.

Una prova di rispetto per Boccaccio, anche se forse un'operazione culinaria poco agevole.

Eravamo tutti così ammirati dalla sua intraprendenza che Gianni, al colmo della sua beatitudine ci invitò a mangiare, per il sabato successivo, nella cucina di nonna Adelina, "i maccheroni del paese di Bengodi".

E all'insegnate, naturalmente nostra ospite, disse, facendo il verso dei nostri genitori, come un cuoco severo: - «Mi raccomando, puntualissimi, al più tardi alle sette!, il piatto va servito caldissimo con burro fuso, e non ammette ritardi!». Ubbidimmo, naturalmente.

Fu un grande successo. Gianni si guadagnò un articolo (I MACCHERONI DEL PAESE di BENGODI) sul giornalino scolastico, la curiosità e l'invidia dei non invitati, e le lodi personali del Preside!

E non finì lì. Gianni aveva davvero una grande passione storica per la cucina. Ci diede ancora saggi della sua doppia capacità, l'anno seguente, dopo la gita scolastica a Mantova.

Si studiava il Rinascimento, la società di corte, si leggeva il Platina, e Teofilo Folengo.

Gianni naturalmente si concentrò sulle loro ricette, che erano una commistione completa di prodotti di terra e d'acqua, poco diffusa nelle altre cucine tradizionali padane: agnoli, tortelli di zucca, risotto alla pilota, polenta... piatti quali il risotto con la tinca, rane, lumache... di tradizione popolare.

Mai nessuno si era interessato tanto alla geografia mantovana, che a lui pareva quella del Paese di Cuccagna, dove la natura produce ogni ben di Dio, ...alle venti ricette in latino maccheronico, del Baldus, e ai suoi tortelli di zucca (mox tortellorum varia de sorte cadini, ...) e alla storia affascinante della torta di rose, confezionata in occasione del matrimonio del marchese Francesco II con Isabella d'Este. Un Rinascimento a portata di bocca.

Sosteneva, ispirato, che la Torta delle Rose non ammetteva fretta, velocità od urgenze. La sua realizzazione richiama piuttosto

le pause necessarie per dipingere un quadro od un affresco: dalla preparazione del fondo fino all'ultima languida pennellata... Ci sfidava, ridendo.

Credo però che Gianni abbia raggiunto l'apice della sua passione il quinto anno, durante gli esami di maturità.

Intrattenne la Commissione su quel capolavoro che è *La Cognizione del dolore* del milanese Carlo Emilio Gadda, indiscusso e iroso lombardo, ma lo fece in modo molto originale, soffermandosi sul tema culinario, stabilendo paragoni con la letteratura inglese, con il personaggio di Leopold Bloom, l'eroe di Joyce, protagonista dell'*Ulisse*, che si delizia del rognoncino a colazione, ed è convinto che nella mente e nel desiderio si affolla di tutto, che "la pace e la guerra dipendono dalla digestione di un individuo".

Questa sua ultima associazione lo porterà alla ricetta di Gadda, che mentre monologa di associazioni alimentari e di geni di popoli diversi, sceglie di mangiare un tramezzino al gorgonzola con olive...: strana associazione per un sano lombardo che lo vada a leggere!, commentava compunto il Gianni, davanti all'esaminatore.

Ma il romanzo ha le sue leggi, anche culinarie, diceva ironico, tra lo spasso della Commissione esaminatrice.

Il gorgonzola, allora...: formaggio ben conosciuto e diffuso da noi. "Il formaggio con la muffa", originario dalle Prealpi e dalla pianura milanese...

Gadda non lo cita col suo nome, spiegava compiaciuto, lo traveste in «croconsuelo», una parola inventata dal suo genio espressionistico di natura spagnolescante e ne dice tutto il male che può. Ma perfino il nuovo termine non è usato con costanza, appare talvolta anche con un nome deformato, quello di «borbonzola», più facile da decifrare, ma usato ancora in occasioni nefande o nefaste.

- «L'odore, il colore, la consistenza è per lui legato ad associazioni fisicamente repellenti, - spiegava serio il Gianni. - È sempre visto nelle sue forme più estremizzate, sia in fatto di colore che di odore, e nell'atto del godurioso sciogliersi in bocca, saporoso: grasso, piccante, odoroso, con ricche muffe d'un verde cupo.

“È una specie di Roquefort del Maradagal (designazione spagnolesca dell’Italia, nel romanzo), ma un po’ meno stagionato: grasso piccante, fetente al punto di far vomitare un azteco, con ricche muffe d’un verde cupo nella ignominia delle crepe, saporitissimo da spalmare con il coltello sulla lingua-ninfea e biascicarlo poi per dei quarti d’ora in una polpa immonda bevendoci dentro vin rosso, in restauro della parlantina adibita ai commerci e recupero saliva...”, citava divertito il Gianni, ed ancora proseguiva imperterrito: “quell’altra maialata del croconsuelo, muffo, giallo, verminoso... per biascicarlo a dovere, il fetente: il nauseabondo...» .

Inutili le difese:

– Ma se è il re dei formaggi!... tant’è vero che lo hanno battezzato Rex!

– Certo C. E. Gadda non amava il gorgonzola, anche se provava uno strano viscerale attaccamento alla vivanda, consumata nelle più svariate occasioni dai suoi personaggi, – concludeva sicuro.

Il Gianni invece se ne innamorò e ci intrattenne per l’ultima volta, usciti i quadri, in somma allegria, a casa sua, sotto il tiglio, con la sua favolosa pizza allo zola, il croconsuelo!

La vita ci aveva poi diviso. Come è inevitabile. Sapevo che Gianni era partito per una esperienza di lavoro in Inghilterra. Ora, evidentemente, era tornato ed aveva coronato con il suo negozietto il suo sogno d’amore culinario.

Era giusto, oltre che affettuoso, fargli una visita, e Giulio fu d’accordo.

Ci abbracciò pieno di entusiasmo, ci complimentammo, e nell’attesa di conoscere le sue vicende e peripezie di quegli anni, prenotammo la nostra cena, in suo onore.

– Tornate, ma non prima delle sette! – ci disse ironico, ridendo. Il croconsuelo va consumato subito, fragrante di forno, e non ammette di essere riscaldato.

Certo Gianni, saremo puntuali col passato: “non prima delle sette!”