

GASTRONOMIA | Una recensione del libro di Marco Galizzi e una riflessione sulla cucina romagnola

Loris Pattuelli

Nelle tagliatelle c'è lo spirito della Romagna. Lo sapevi? Dopo aver letto «Lo zen della tagliatella romagnola» di Marco Galizzi, Società Editrice Il Ponte Vecchio, 11 euro, confesso di sentirmi un romagnolo un pochino più arioso e molto più consapevole dei destini del mondo.

Mi permetto di consigliare questo libro a tutti quelli che ancora si chiedono chi siamo, da dove veniamo e dove stiamo andando, a tutti quelli che ancora si divertono ad abitare il posto in cui si trovano a vivere.

E adesso, sperando di fare cosa gradita, trascivo un paio di righe che stanno nell'introduzione: «Ogni romagnolo che si rispetti, fin da bambino viene, per così dire, svezzato a tagliatelle. E le tagliatelle piano piano lo attraversano e gli entrano dentro, cominciano a fare parte di lui nelle cellule, come sostanza attiva. Non sono un hamburger che attraversa il tubo digerente senza lasciare traccia di sé, nella totale indifferenza. La tagliatella contiene il linguaggio di una terra antica, contiene accordi e risonanze che non possono attraversare il corpo umano senza determinare in esso una trasformazione, un mutamento, una crescita».

Si poteva dire meglio? Non credo, non credo proprio. Ma apriamo un'altra volta le virgolette, e vediamo come il discorso procede: «Al tajadéli agl'è



Tagliatelle zen

come una streda (le tagliatelle sono come una strada), diceva mia nonna. Perché le tagliatelle delle nostre colline sono una strada e non solo nella forma. Così le hanno volute le nostre azdore. Perché non fossero un semplice primo piatto, un piatto qualunque, ma perché fossero un viaggio iniziatico, un meraviglioso percorso della mente, una partenza senza fine, lo svolgersi di sensazioni che attraverso il palato portano lontano, altrove, dalle argille al mare, dalla pianura alla montagna. Un piatto di tagliatelle

è un crocicchio di strade, una mappa genetica con un codice ben definito, un tom tom della mente che conduce ai caratteri della romagnolità».

Marco Galizzi parla di un percorso iniziatico alla tagliatella. Proprio così. E quest'impresa, sia ben chiaro, può durare un giorno, un'ora, un secondo, o una vita intera. Dipende dalle circostanze e dalla nostra posizione nell'universo.

Anche se non ce ne sarebbe bisogno, adesso trascivo la ricetta base per 4 persone. Ecco la qui, stampata nero su bianco

come il testo di una poesia: 4 uova, 4 etti di farina, 2 etti di macinato di carne bovina, 1 etto di macinato di carne suina, 80 grammi di sedano, 70 grammi di cipolla o scalogno, 60 grammi di carota, 400 grammi di passata di pomodoro, sale, olio.

Posso ongedarmi con un piccolo omaggio all'azdora? In Romagna L'azdora e le tagliatelle sono una cosa sola. Cito un'altra volta l'autore: «L'azdora ha un ruolo importantissimo nella sublimazione della ricetta, è colei che progetta le

tagliatelle, colei che le immagina, che le pensa, che le crea, che le ama».

L'azdora è come la Grande Madre che regnava un tempo su tutto il Mediterraneo, è come Demetra, come Cerere, come Iside, come la Madonna.

Esagerato? La reggitrice non ha paura di niente e di nessuno. Ma senti come la racconta bene Marco Galizzi: «Ogni azdora ha un modo suo di amare l'impasto ed è una specie di sigillo, una firma che la caratterizza. E' spas (l'impasto) è inscindibile dall'azdora che lo produce, è una sua creatura, solo lei può decidere quando è tempo di porre fine alla danza. Perché di una danza si tratta. Per Mara il ritmo era in tre quarti. Era come una specie di valzer che entrava in simbiosi con le uova e la farina. I suoi movimenti per creare l'impasto erano un ballo ondulatorio, dolcissimo. Lo manipolava con una forza e una grazia ultraterrena per creare qualcosa che era solo suo. Come Dio che utilizzò il fango per creare l'uomo. A me pareva di sentire, in testa, quella musica e quelle note. Mara danzava con la sfoglia, parlava con la sfoglia, cantava con la sfoglia. E io restavo in silenzio a guardarla estasiato».

Viviamo in una terra sacra, amico mio, e gli dèi in circolazione siamo ancora e sempre e soltanto noi. Meglio tenerlo a mente, meglio non confondere il paradiso con uno di quei posti dove non succede mai niente.

GASTRONOMIA | Dal 1968 il successo delle tagliatelle del «Gallo»

Il segreto di nonna Tina

Luciano Lucci

Perché le tagliatelle del «Gallo», noto ristorante-albergo di Alfonsine, hanno avuto un successo che supera i confini del comune e della provincia stessa?

A questa domanda rispondono finalmente dopo 44 anni di segretezza assoluta la cuoca Tina e le sue due figlie Iris e Lella, proprietarie dell'impresa fin dal 1968, insieme al compianto simpatico Gigiò, che era il capofamiglia.

«Quando nel lontano 1968 decidemmo di subentrare alla gestione dell'osteria ancora in mano alla vecchia Maria Faccani detta "biastmèna" e al figlio Natale Taroni (Nadalé) - racconta Tina (85 anni, ancora in forma) - facemmo un periodo di prova. Io proposi un ragù per le tagliatelle con manzo salsiccia e odori vari come cipolla, sedano e carota. La "biastmèna" mi diede un consiglio, non mettere gli odori, perché poteva esserci chi non voleva la cipolla, chi la carota e chi il sedano. Avremmo così avuto la certezza di non scontentare nessuno».

A questo punto viene svelato il segreto delle tagliatelle.

«Nessun segreto, la pasta è fatta in casa: uova e farina, impastate a mano, poi si tira col mattarello. Il ragù è fatto con 50% carne tritata di manzo e 50% salsiccia di maiale. Mettiamo il misto di questo tritato su un piccolo strato di olio di oliva e quando

ha perso il colore del rosso aggiungiamo doppio passato di pomodoro fuori frigor e mescoliamo con aggiunta di un po' d'acqua quando serve. Tutto qua... ma forse il segreto sta nel fatto che tutto diventa più buono perché viene prodotto in una quantità notevole, rispetto a come si cucina in casa propria. Infatti per questa sera stiamo preparando dieci kg di ragù, ed è forse la quantità a incidere notevolmente sulla qualità».

