

cucine del territorio

“cucine del territorio”

volumi già pubblicati:

La cucina abruzzese dei trabocchi di Maria Teresa Olivieri

La cucina ampezzana, di Rachele Padovan

La cucina aretina, di Guido Gianni

La cucina bresciana, di Marino Marini

La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla

La cucina ferrarese, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta

La cucina fiorentina, di Aldo Santini

La cucina istriana di Mady Fast

La cucina livornese, di Aldo Santini

La cucina modenese, di Sandro Bellei

La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli

La cucina picena, di Beatrice Muzi e Allan Evans

La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli

La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta

Le cucine della Terra di Bari, di Luigi Sada

Le cucine di Parma, di Marino Marini

Mangiare triestino, di Mady Fast

Maria Alessandra Iori Galluzzi
Narsete Iori

La cucina reggiana

Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti

Prefazione di Luigi Veronelli

ORME TARKA

La cucina reggiana

di Maria Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori

La prima edizione di questo libro è stata pubblicata nel 1987

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: febbraio 2013

© 2013 Lit Edizioni s.r.l.

Orme è un marchio di Lit Edizioni s.r.l.

Sede operativa: Via Isonzo 34, 00198 Roma

Tel. 06.8412007 – fax 06.85865742

(su licenza di Tarka/Fattoria del Mare s.a.s. di Franco Muzzio)

www.ormebooks.it

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Stampa

Grafiche del Liri s.r.l.

Via Napoli, 852

03036 Isola del Liri (FR)

per conto di Lit Edizioni s.r.l.

Largo Giacomo Matteotti 1

Castel Gandolfo (RM)

Indice

Indice V

Presentazione di *Marco Guarnaschelli Gotti* VII

Prefazione di *Luigi Veronelli* IX

Introduzione 1

Ringraziamenti 11

Avvertenza 13

Il parmigiano reggiano 15

L'aceto balsamico 21

Gli antipasti 27

Le salse 37

I primi 39

I secondi 59

Le carni 59

I pesci 78

Le verdure 87

I dolci 91

I liquori 123

Curiosità e vecchie tradizioni 131

Ricette Rangone 143

Reggio Emilia e i suoi vini DOC 149

Bibliografia 155

Fonte delle illustrazioni 157

Indice analitico delle ricette	159
Indice alfabetico delle ricette	165

Presentazione

Per prima cosa bisogna dire che questo è un libro molto pratico. Lo si potrebbe definire un manuale, e manuale è: “Libro contenente le nozioni fondamentali di un’arte o di una disciplina, organizzate in modo da permettere una rapida consultazione”, definizione di un dizionario. Cioè a dire, chi volesse, una volta tanto, “mangiar reggiano”, con questo libro in mano può rapidamente avere tutti gli elementi per confezionare “valigini”, “cazzagai”, “arbada” o “chezzi”, “tortelli di mele” o “tortelli con le ortiche” (queste bisogna raccoglielsele, si capisce), “anguilla con la verza” o “pesce gatto in umido”; ciò si deve al fatto che Maria Alessandra Galluzzi è una cuoca eccellente e ha personalmente “testato” le ricette. Questo solo raccomanderebbe caldamente il libro, in un’epoca di affannosa editoria culinaria in cui l’unica cosa “cucinata” davvero sono le ricette.

Ma come in tutti i libri di seria ricerca in un campo pieno di sottintesi “perché” culturali come la gastronomia, qui anche l’immaginazione va a nozze, se si legge con partecipazione: quali “quadri viventi” tra la “Domenica del Corriere” e il Museo Coloniale evocherà la “Torta Eritrea”, o tra Amarcord e Marinetti la “Torta fiat” inventata per celebrare l’apparizione dell’automobile Balilla!

C’è poi la dimensione del ricordo e della nostalgia, che Narsete Iori e Maria Alessandra hanno recuperato raccogliendo le ricette antiche dalla voce viva di chi è nato prima del ’900: e c’è del fiabesco in un piatto “di cui si è perso quasi anche il ricordo, pochi infatti lo hanno mangiato o visto preparare”. Che bello! Ognuno può chiudere gli occhi e immaginarselo come gli piace, nel mondo e nell’ambiente che gli piacciono.

Ma torniamo a noi. Ci sono anche domande concrete cui rispondere. Per esempio: cos’ha di specifico la cucina reggiana che la distingue da quella modenese? Ed ecco la risposta che si legge tra le righe di questo libro: dello Stato di Modena e Reggio non era Reggio la capitale, quindi su Reggio gravitava piuttosto la cultura povera dello Stato, quella “di rappresentanza” andava a Modena. Ed ecco l’abbondanza nella cucina reggiana di piatti di sopravvivenza contadina

o montanara in epoche nelle quali, per usare le parole della vecchia canzone “sociale”, “la miseria c’è”.

Insomma questo manuale è un libro da interrogare con attenzione e nel quale ci sono molte risposte. Un manuale per sapere e per fare. E anche, un poco, per sognare.

Marco Guarnaschelli Gotti, 1987

Prefazione

Stretta tra Po, Appennino e le terre – anche privilegiate – di Modena e di Parma, Reggio nell’Emilia eccelle, nei secoli, per i prodotti, immediati e no, della sua agricoltura.

Logico sia pure eccellente – proprio per il supporto al meglio di frumento, semi e aromi, di carni e salumi, di latte e formaggi, di verdure, frutta e vino – la sua cucina.

Maria Alessandra Galluzzi e Narsete Ioni se ne son fatti scrupolosi notari; ripercorse le strade della memoria e consultati, con amorevole puntigliosa pazienza, i documenti, ce ne offrono, in pagine di felice scrittura, le ricette.

Le leggo e mi sorprendo di rilevarne, graziaaddeo, la straordinaria attualità.

Ancora una volta mi confermo essere la nuova cucina (o aperta, o giovane, chiamala come vuoi) – con la sua esigenza d’essere pulita, semplice, “bella”, e tuttavia rispettosa delle radici e, anche più, della storia – non altro che la riproposta, liberata dalla necessità e dall’indigenza, delle secolari esperienze contadine migliori.

Luigi Veronelli, 1987

Introduzione

Lo specchio fedele di ogni società è sempre stata la cucina perché è tra i fornelli che molti riti, mode e consuetudini hanno avuto origine. L'utilizzo di nuovi prodotti, di materie prime sconosciute e di spezie ignote permettevano di conoscere regioni e territori ancora inesplorati alla geografia dell'epoca, che seguiva i mercanti piuttosto che precederli, come la mancanza di tali prodotti era indice di turbamenti e di guerre che rendevano insicuri gli approvvigionamenti.

La "tavola imbandita" rifletteva lo status sociale e le disponibilità finanziarie dei padroni di casa, era infatti il luogo dedicato alla socialità e alle pubbliche relazioni nel quale era lecito ingozzarsi e gozzovigliare ma anche stabilire trattati o rompere alleanze.

La terra reggiana, dislocata verticalmente rispetto all'asse del Po, esprimeva, e per certi versi esprime tuttora, un'agricoltura, un'alimentazione e una tipicità gastronomica che passava dai tipici prodotti della feconda fascia alluvionale padana alla mezza collina fino ai frutti dell'Appennino.

Ricca di piante, anche se dell'antico bosco padano non restano tracce, e con una continua e irreversibile diminuzione degli alberi di alto fusto che disturbavano i lavori, possedeva e in parte possiede tuttora una notevole abbondanza di olmi che venivano utilizzati e asserviti alle necessità della falegnameria e dell'allevamento in tutte le loro componenti.

Estremamente caratteristiche della nostra terra e ancora a volte visibili sono le canne, vere macchie di *Arundo donax* che divenivano, grazie alle abili mani di ignoti artigiani dell'epoca, importanti oggetti di uso quotidiano.

Presenti anche, vicino alle case contadine, piante di noci, molto apprezzate non solo per la bontà e la conservabilità del frutto ma anche per la qualità del legno.

Esiste, a proposito delle noci, il detto dialettale "Pan e nòs, magner da moròs" (Pane e noci, mangiare da fidanzati), che si rifà a un secondo gradito e molto in uso nei deschi contadini.

Già Sebastian Munster (1489-1552) scriveva: “Ha un territorio ottimo, amenissimo e fecondo, fertile di grano, di fava e di tutte le altre messi e parimenti dei frutti nobili...”. Gli stessi Franz e Andreas Schott (1594) affermavano “...abbondante di ogni sorta di biade e di frutti”. Anche Jannes Blaen (1662) diceva: “*Reggio ager semper uber* [...] abbonda di frumento, vino ed olio, frutta, lino ed in tutti i generi di granagli [...] la pianura lungo la Via Emilia è la più fertile, le montagne sono ricoperte di castagni e di querce per la nutrizione di un grandissimo numero di maiali...”.

Se il maiale ha da sempre rappresentato nella alimentazione locale un elemento di grande importanza, dal quale sono derivate consuetudini alimentari che hanno tipicizzato la cucina locale, spesso impegnativa e pesante per la ricchezza di carni e di grassi, anche sotto l'aspetto economico ha occupato uno spazio predominante nel panorama agricolo ed economico reggiano.

I suini, che attualmente sopravanzano la popolazione reggiana in un rapporto numerico di tre a uno, superando abbondantemente il milione di capi, venivano allevati, nel corso del Medio Evo, allo stato brado e all'aperto con ghiande, allora abbondanti, poi stabulizzati e nutriti con farina di cereali poveri e con gli avanzi del desco domestico. Fino a non molti anni fa era un capitale che ogni famiglia povera allevava in casa e all'inizio dell'inverno i macellai specializzati, detti “norcini”, andavano per le case e confezionavano quelle specialità che, pur basate su un largo schema comune, avevano pur sempre sfumature diverse da luogo a luogo.

Era detto caratteristico delle nostre zone quello di “maser un méss nimel” (uccidere un mezzo maiale), che significava che la famiglia versava in ristrettezze economiche tali da non poter pagare il norcino per il suo lavoro e che gli avrebbe lasciato mezzo maiale a saldo della prestazione.

Un altro prodotto che è stato per secoli l'alimento più importante e a volte quasi esclusivo per i poveri della nostra montagna è la castagna. Per la conservazione, l'esportazione e la trasformazione in farina, le castagne venivano seccate nei tipici “metati”. Si tratta di piccole costruzioni in mezzo ai castagneti, tuttora visibili; di forma quadrata con un uscio davanti a valle, e a monte con una finestrella dal lato opposto e, alle volte, un rustico portico. Nell'interno il vano era diviso orizzontalmente da un robusto graticcio di legno in modo che la finestra restasse sopra e la porta sotto.

Le castagne venivano gettate dalla finestra sul graticcio; sotto si accendeva il fuoco nel mezzo della stanza, fuoco che durava una quindicina di giorni fino a che le castagne non fossero ben secche.

In questo periodo i montanari vegliavano accovacciati attorno al fuoco perché in piedi l'aria era irrespirabile per il fumo. Trascorrevano il tempo bevendo, giocando e narrandosi quei fatti leggendari che spesso avevano formato o formavano l'oggetto dei "Maggi", tipica forma di teatro popolare, che poi si recitavano a primavera o nell'estate. Trascorsi i quindici giorni, spento il fuoco, davanti al metato le castagne venivano ripulite degli avanzi del guscio combusto mettendole entro sacchi e sbattendole contro un grosso ceppo.

La ripulitura del guscio si faceva anche in un modo diverso: le castagne venivano poste in larghi mortai di circa un metro di diametro, in legno di quercia o di castagno, fatti sul posto, e con un grosso matarello dalla superficie irregolare per le numerose incisioni a unghia, venivano ripulite dal guscio.

Ora non restano che quelle brune casette di pietra annerite, nel cuore dei castagneti: sembrano le abitazioni degli gnomi ed è facile trovare gli enormi mortai con il pestello, simile a una clava, nei cortili dei raccoglitori di cose d'altri tempi.

Anche se la mera sopravvivenza era già un impegnativo traguardo da raggiungere per molti reggiani dei tempi passati, consolidata era la tradizione dei dolci da consumarsi nei giorni di festa e nelle ricorrenze.

Già dai documenti ufficiali risalenti al 1454 siamo a conoscenza che a Brescello si faceva la "spongata", tipico e particolarissimo prodotto reggiano.

In una lettera che Giovanni Botto, referendario generale di Parma, dirigeva a Francesco Sforza, si parla di una torta composta di farina, zucchero, miele, noci, pinoli e uva passita e la cui origine potrebbe risalire addirittura a Tito Petronio Arbitro che nel suo *Satyricon* parla di una tale specialità.

La spongata si faceva però anche in città e doveva essere considerata un genere voluttuario tant'è vero che se ne proibiva la vendita nei momenti di carestia: "Adì 10 dicembre 1557 si fé grida che non si facesse spungate", a firma di Dario Visdomini.

L'origine romana della spongata non deve stupire perché Brescello, l'antica "Brixellum", vantava importanti collegamenti con l'Urbe, tanto più che la spongata sembrerebbe non essere la sola ghiottoneria

che i romani ci hanno tramandato; basti pensare allo “scarpazzone”, la tipica torta reggiana d'erbe che non sarebbe altro che il *moretum* dell'omonimo componimento virgiliano.

A ben intendere, però, la ricetta virgiliana, a detta di alcuni storici tra i quali il prof. Alcide Spaggiari, ci accorgiamo che le due specialità hanno in comune solo molti ingredienti.

Nel periodo estivo a Reggio capita tuttora di sentire in bar o in chioschetti dislocati agli angoli dei giardini chiedere l'“acqua d'orzo”, bevanda dissetante da molti preferita alle più moderne aranciate e coca cole disponibili sul mercato. Sul fatto che sia bevanda antica oltrech  gradevole non esistono dubbi. A riprova di questo abbiamo un documento del 1412 con il quale Ippolito Malaguzzi autorizzava la vendita sulla Piazza Maggiore di Reggio della “acqua d'orz” composta da acqua e liquirizia.

Il suo nome deriverebbe, secondo alcuni, dall'impiego originario di un infuso d'orzo, secondo altri dall'orcio da cui veniva servita: orzo e orcio, in dialetto reggiano, hanno un suono molto simile.

Sin dai tempi pi  remoti la citt  di Reggio Emilia   stata schiacciata dalle due potenti province limitrofe: Modena e Parma. Entrambe erano sedi ducali, ricche e blasonate, e in questo panorama Reggio altro non era che il mercato agricolo di Modena e residenza estiva di campagna della nobilt . Nonostante questa situazione di sudditanza politica ed economica, la citt  ha sempre saputo esprimere e conservare un suo spirito e una sua spiccata personalit .

Basti a questo proposito ricordare come il duca di Modena ambisse partecipare alle stagioni teatrali reggiane rinomate sin dal 1500 per la passione, la competenza del pubblico e la qualit  degli allestimenti.

La stessa terra e l'innata ingegnosit  e operosit  degli abitanti sapeva creare prodotti del tutto tipici e particolari, tant'  che nel 1509 la comunit  di Reggio dona al duca Alfonso I due forme di “formazzo” di complessivi ottanta chilogrammi, e nel 1547 offre al governatore Tassoni una forma di chilogrammi trentaquattro, che altro non   che il peso di una forma di parmigiano-reggiano dei nostri giorni.

Nel 1536 e nel 1540 si chiedono poi agevolazioni daziarie per esportarne a Venezia e dal 1500 in poi abbiamo numerosi viaggiatori stranieri che ricordano il formaggio “grana” al quale spetter  dopo il 1600 un posto di rilievo oltre che sui deschi di molti buongustai anche nella Fiera di maggio o della “Ghiara”, cos  detta dal nome di

una Basilica sorta in città per rendere grazie alla Madonna che aveva esaudito le preghiere dei cittadini reggiani e concesso una grazia.

La produzione rimase per lungo tempo di tipo familiare e sarà solo verso la fine del 1700 che si farà collettivamente, si trasformerà cioè il latte fornito da diversi piccoli agricoltori. Sorgerà così la figura del “casaro”, piccolo imprenditore che riuniva nel lavoro la sua competenza tecnica e il rischio dell’impresa.

Contemporaneamente ha origine anche una struttura edilizia caratteristica ed assolutamente unica: il casello.

Si trattava di un edificio di pianta quadrata od ottagonale con i muri che, ad un metro dal suolo, si trasformavano in parte a griglia e lasciavano entrare luce e temperatura esterna, dato che la produzione si protraveva allora da marzo a novembre.

All’interno un grosso pilone centrale sosteneva i paranchi delle caldaie che di solito erano due, e sotto le quali, in un’apposita buca, si accendeva il fuoco. Ai lati erano sistemate bacinelle per il “riposo” e l’affioramento del latte a temperatura ambiente, la zangola per il burro e il pancone per le forme fresche.

Sembravano, nel panorama rurale reggiano, misteriose pagode le cui sagome sono ormai scomparse o almeno in disuso.

Da non dimenticare che tali strutture avevano svolto una importante funzione di amalgama e di sviluppo della coscienza sociale permettendo incontri e scambi di informazioni e di idee che daranno luogo a fermenti sociali di grande rilievo, specie a cavallo della seconda metà dell’Ottocento e dei primi del Novecento.

Se la terra, l’alimentazione e le modalità di vita di questo territorio hanno dato all’Italia intera prodotti importanti per l’alimentazione quali il parmigiano-reggiano e l’aceto balsamico, non bisogna dimenticare che in questa terra hanno avuto luogo due avvenimenti che, in secoli diversi, hanno mutato il corso della storia europea e italiana.

Primo, cronologicamente parlando, fu quello che portò l’imperatore di Germania Enrico IV, scalzo e vestito di un misero saio, a fare atto di umiltà, sotto la cerchia delle mura del munitissimo castello di Canossa, alla contessa Matilde, alfiere degli interessi papali nella lotta delle investiture: gesto ricco di significato e destinato a mutare la geografia politica dell’epoca.

In tempi più recenti la sala all'interno del Palazzo Municipale, ora detta del "Tricolore", ha visto garrire per la prima volta il vessillo che sarebbe poi divenuto simbolo dell'Italia unita.

Nel campo della letteratura e delle arti, Matteo Maria Boiardo, Ludovico Ariosto, Lazzaro Spallanzani e Gaetano Chierici sono solo alcuni dei nomi che hanno dato lustro a una genia padana ricca di intraprendenza e di volontà.

Grazie quindi a una tenace difesa della propria identità culturale, anche la cucina ha saputo mantenere intatte le sue specificità mutate dalla tradizione popolare.

A preparazioni e a nomi apparentemente simili tra province limitrofe corrispondono in realtà piatti dal gusto differente: i cappelletti reggiani sono differenti da quelli modenesi o bolognesi, il tipico "erbazzone" reggiano poco ha a che vedere con quello che si può gustare in altre città, e gli esempi potrebbero moltiplicarsi.

Anche sulla equazione più diffusa "grano, farina, pane" che varcava indistintamente tutti i confini, a Reggio nelle famiglie rurali veniva utilizzata, di solito al venerdì, una particolare forma di rudimentale meccanizzazione: visto che la giornata del pane era il sabato, per averlo ancora croccante la domenica.

La sera prima la "rezdora", tipica donna di casa emiliana dalle forme ridondanti e dal cuore aperto e generoso, abburattava la farina, non troppo fine, deponendola nell'apposito cassonetto, detto madia. Sul mucchio della farina ricavava una specie di alto cratere, scaldava una casseruola d'acqua nella quale diluiva un panetto di lievito conservato dalla panificazione precedente, e versava il tutto sulla farina; poi lo ricopriva con un velo della stessa e vi tracciava un ampio segno di croce.

Nella notte, per merito dell'azione dei lieviti, tutta la farina era fermentata e il mattino successivo veniva impastata con la tipica "Gramla", un'impastatrice formata da un solido piano di assi sostenuto da tre piedi sul quale si appoggiava la massa della farina lievitata, divenuta nel frattempo una specie di pastone.

Una serie di leve mosse da un braccio a due manici azionati di solito dal marito o da due ragazzi faceva abbassare e alzare sul pastone un robusto trave levigato mentre la "rezdora" lo voltava e rivoltava con consumata esperienza ma anche con notevole forza di braccia.



Si otteneva così una pasta malleabile e della consistenza voluta che veniva poi divisa in grossi o piccoli panetti a seconda delle esigenze familiari.

Da non dimenticare infine le bonarie polemiche, perché in fondo la cucina regionale è anche un po' campanilismo, sulla attribuzione e sull'origine del parmigiano-reggiano figlio, a detta di molti, della terra reggiana, e quella più recente sull'aceto balsamico con i cugini modenesi.

La cucina della quale ci siamo occupati in questo volume non è quella dei potenti quanto piuttosto quella della gente comune e, a parte alcune curiosità, databili alcuni secoli addietro, si tratta di piatti ancora utilizzati e utilizzabili che si servono come materia base dei tipici prodotti della terra emiliana.

Nel corso del nostro itinerario reale e ideale all'interno della provincia reggiana ci ha profondamente colpito scoprire come solo ses-

santa-settanta anni fa le condizioni di vita fossero così diverse dalle attuali e così dure.

Esiste, in un codice settecentesco conservato presso la Biblioteca Municipale Panizzi, una indicazione su un problema che doveva affliggere i più, dal titolo: *Appetito, modo di levarlo*. Ecco come fare: “S’infondano radici di belladonna in polvere in un bicchiere di vino per sei ore, dopo si coli e se li dia a bere, e quando lui crederà di potere mangiare cibi buoni a qualche tavola, non potrà e volendo farli venire l’appetito se li dia a bere dell’aceto”.

Molti consigli e molte indicazioni le abbiamo ricevute da alcune ultrasettantenni, le quali, andando con la memoria alla loro trascorsa giovinezza, alle loro madri e alle loro nonne, hanno portato a nostra conoscenza aspetti di vita quotidiana ben anteriori al 1900, mostrandoci una realtà ricca soprattutto di stenti e di sacrifici che logicamente si riflettevano sulla qualità della vita, durissima, e sull’alimentazione, povera per quantità ingerite e per calorie.

Basta, a questo proposito, ricordare una ricetta delle nostre montagne, la “Minestra di castagne” (vedi a pag. 38) nella quale al brodo di carne si sostituiva quello di castagne.

Forse la maggiore difficoltà che abbiamo incontrato nel realizzare questa raccolta è stata data dalla necessità di separare e a volte individuare le ricette di pura specificità reggiana. Questa nostra ricerca ci ha portato a leggere tanti testi di cucina in varie biblioteche, ma le maggiori gratificazioni le abbiamo avute nell’aprire con mano attenta e rispettosa alcuni libretti di cucina scritti in bella calligrafia con la copertina di cartoncino goffrato nero, il bordo rosso stinto e le pagine ingiallite dagli anni e dalla luce.

Guardandoli con attenzione, cercando di vedere se c’era qualche macchiolina esterna e odorandoli nel tentativo di scoprire un leggero aroma di strutto o di vaniglia, siamo penetrati, attraverso l’inchiostro color seppia, nella vita di alcune delle nostre nonne e lo abbiamo fatto in punta di piedi, nella speranza che anche voi sentiate come noi il fascino del nostro passato, con la profonda convinzione che le origini della nostra terra si conservino e si onorino anche in questo modo.

Gli autori