



Robusta, pesante, poco digeribile... ma quanto è bistrattata la tradizione da queste parti ?

Q

Quando si tratta di scrivere di cucina, non sai mai se lo fai per trasmettere conoscenza o per sublimare nascosti desideri di pantagrueliche abbuffate. Le delizie della pentola hanno il potere di ribaltare certezze acquisite, di cambiare giornate e persino l'umore. Certo, se non si trattasse di fare i conti con la bilancia, o peggio ancora, col medico ci sarebbe più libertà. Ma, per dirla tutta, e questo mostra quanto di intimamente autodistruttivo ci sia nell'animo umano, anche minor soddisfazione.

Si perchè, vuoi mettere un piatto di risotto fumante gustato in mezzo a una bella tavolata? Di quelle che d'inverno, solo a guardarle ti si scalda il cuore? E un bicchiere di vino, di quello da osteria, rosso corposo e sanguigno che qualche volta è quasi buono, per sgranchire, per sciogliere la conversazione? Perché non è roba da *nouvelle cuisine*, la cucina brianzola; non c'è spazio per eccessive raffinatezze. Ma la patria della luganega questo vuole, compagnia allegra e voce alta, freddo e stufe accese. Ogni cosa ha il suo perché. Era una cucina "di corte", nel senso dei casolari in cui vivevano famiglie numerose – e affamate – in cerca di sostanza contro il freddo e la fatica. (Ma vi voglio vedere d'estate sotto il solleone a mangiare *cassoeula*, busecca, brasato al vino rosso o un semplice cotechino. A volte viene il dubbio che questi da giugno in poi non mangiassero per il caldo; o digiunassero per una sorta di contrappasso nei confronti ipercaloriche portate invernali. Non è questo il luogo per approfondire...). Le nonne indaffarate lasciavano cuocere il cibo sulla stufa per lunghe ore mentre si affacciavano nelle incombenze domestiche senza andare troppo per il sottile sui tempi: non era un problema lasciare la pentola sul fuoco, la cottura prolungata semmai aggiungeva sapore.

La tavola chiama, ed è già tempo di secondo. Per chi non si annovera tra i timidi della forchetta

e si lascia guidare dalla pancia più che da un'insana – *ça va sans dire* - moderazione, si torna in battaglia. Coi tempi giusti, per carità. Non ci corre dietro nessuno, la frase tipica di questi momenti di affanno. Ma si percepisce il respiro più corto, si osservano visi rossastri gesticolare di fronte, di fianco a noi. Il vino comincia a liberare i suoi effetti. La delicatezza e la misura che in altri e più forbiti contesti si vantano come proprie diventano oppressione e fanno a pugni con altre e più viscerali esternazioni, comizi da capopopolo di provincia, discorsi conditi con abbondanti porzioni di carne e innaffiati da gioviale rosso. Aumenta il vociare. No, non è un posto per signorine, la cena brianzola che immagino io. Ma è questo il suo fascino.

Qualcuno sostiene che sia solo una variante di quella milanese, che non abbia dignità propria, la burrosa cucina di questo (ancora?) verde territorio compreso tra Monza, Lecco e Como. Però, ci sono piatti che solo in Brianza. Provate ad arrivare a Bologna e chiedere una sana, vecchia cazzuola: l'ignaro oste vi risponderà brandendo il mestolo dei tortellini con fare minaccioso.

Diciamolo, questo della scarsa conoscenza potrebbe anche essere un vantaggio. Potrebbe voler dire, ad esempio, materie prime e "lavorazioni" di maggior qualità, più artigianali e caserecce per i nostri piatti. Non tutto ciò che vende fa il gourmet.

E allora godiamoci il territorio e le sue "gioie nascoste", comprese quelle gastronomiche. Questa gente così laboriosa e silenziosa, davanti alla tavola imbandita può cambiare faccia e sciogliersi, sembrare più simile a noi, "teroni", abituati ai gomiti e alla confusione di tavolate chilometriche. Perché, è giusto dirlo, chi scrive vanta altre e più meridionali origini; ma col tempo - e l'allargarsi del ventre - è rimasto conquistato dai sapori della terra adottiva. Cerchiamo, se possibile, di conservarne le tradizioni.