

La cucina magica di Dino Buzzati

Tra ricette meneghine
e miti gastronomici dell'infanzia

Pierpaolo Pracca

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino.

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros.

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano.

In copertina: [istockphoto.com/Stephane Debov](https://www.istockphoto.com/Stephane-Debov)

ISBN: 978-88-6580-352-3

© 2021

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Il cibo e l'anima

Il tema del cibo, nella sua duplice valenza di elemento autentico legato a una vita pura e di elemento inautentico segno di un'esistenza consumistica e dissoluta, è intrinseco alla poetica di Dino Buzzati, quasi il necessario corollario a un teorema che riguarda la contrapposizione tra la tradizione e la modernità.

Diventa specchio fedele della qualità morale di personaggi ed epoche, ne sposa in pieno le caratteristiche spirituali. Il suo valore nelle rappresentazioni che l'autore offre non risiede tanto nell'aspetto pragmatico, quanto nella valenza metaforica e simbolica, nella capacità di evocare l'insieme di valori morali di un personaggio quasi ne fosse la cartina di tornasole, il riverbero di un immaginario per il quale ciò che si mangia non è solo buono per lo stomaco, ma anche e soprattutto per l'anima. Ed è esattamente per questo motivo che spesso nelle opere di Buzzati quello che si mangia è portatore di una qualità intrinseca che va al di là del mero significato gastronomico, dal momento che il mangiar bene o il mangiar male dipendono dalle caratteristiche spirituali dei commensali e dal contesto nel quale loro stessi si muovono.

Infanzia ed età adulta

La dialettica tra queste due fasi della vita viene incarnata dal contrasto tra due luoghi che, per Dino Buzzati, costituiscono una vera e propria topografia spirituale: le montagne bellunesi¹ della sua infanzia e la Milano in cui ha vissuto la vita adolescenziale e quella adulta costituiscono i due poli del suo immaginario.

Luogo della memoria, le montagne – magiche e misteriose per antonomasia – saranno, come scrive Giovanna Ioli², il termine di paragone rispetto al mondo adulto del non sogno, della città e dell'egoismo consumistico.

L'infanzia della libertà, della natura e del mito ha come antitesi l'età adulta scandita dal tempo lineare della storia, con le tristezze delle regole che devono piegare il fanciullo alle ragioni dell'uomo. Siamo così di fronte a due cornici, due habitat mentali opposti, quello delle montagne favolose abitate da spiriti e gnomi e quello della città, retto dalle sue leggi *per causas*, emblema di un'età adulta che impedisce l'ascesa verso la totalità alla quale solo il bambino ha accesso: "Galoppa, fuggi, galoppa, superstite fantasia. Avido di sterminarti, il mondo civile ti incalza alle calcagna, mai più ti darà pace."³

1 A questo proposito si veda l'opera giovanile di Dino Buzzati, *La canzone delle montagne*.

2 Ioli G., *Dino Buzzati*, Mursia, 1988.

3 Dino Buzzati, "Il Babau", *Le notti difficili*, Mondadori, 2018.

La montagna evoca così un'ascesi verso quell'immaginario infantile che per Buzzati costituisce il fecondo *reservoir* inconscio dal quale ognuno di noi dovrebbe essere nutrito⁴ ed è per questa fedeltà ai luoghi natali che ne *La famosa invasione degli orsi in Sicilia* fa pronunciare al vecchio re Leonzio questa accorata preghiera:

Tornate alle montagne. Lasciate questa città dove avete trovato la ricchezza, ma non la pace dell'animo. Toglietevi di dosso quei ridicoli vestiti. Buttate via l'oro. Gettate i cannoni, i fucili e tutte le altre diavolerie che gli uomini vi hanno insegnato. Tornate quelli che eravate prima. Come si viveva felici in quelle erme spelonche aperte ai venti, altro che in questi malinconici palazzi pieni di scarafaggi e di polvere.

Questo è il tema della salvezza e della redenzione possibili solo per colui che decide di rimanere fedele alla natura (in questo caso alla montagna) rinunciando ai privilegi del potere economico-sociale garantiti dalla vita di città⁵. Solo in questo modo, come ricorda la Ioli, è possibile aderire a quelle realtà archetipiche (*genius loci*) che costituiscono l'identità collettiva di un popolo, quel proliferante inconscio grazie al quale l'io e il gruppo vivono collegandosi agli eccelsi enigmi del mondo. Un modo di sentire e vivere la vita proprio del bambino, capace di vedere la magia presente nelle pieghe del mondo visibile corrotto dal principio di realtà. L'antidoto alla corruzione del bambino divenuto adulto

4 Si ricordino i dialoghi con i geni della foresta, le gazze e i venti parlanti (il vento Matteo) ne *Il segreto del Bosco Vecchio*.

5 Quest'ultimo tema è presente anche ne *Il segreto del Bosco Vecchio*.

è quindi il fantastico, la cui culla ideale risiede all'interno delle società tradizionali fondate sul mito, comunità in cui è possibile conservare quella purezza di cuore e innocenza⁶ che, per Buzzati, sono alla base della poesia.

6 Per approfondire il tema dell'età adulta che per Dino Buzzati coincide con la moderna età del lavoro e con la costrizione a nuovo ordinamento delle cose, si veda Ioli, *Dino Buzzati*, cit..

Il cibo moderno

La profonda fedeltà e il senso d'amore che Buzzati prova per le sue montagne sarebbero state confermate anche dalla decisione di trascorrere il tempo della sua inversa nascita nei luoghi che lo avevano visto bambino⁷.

Al mondo della città – che coincide con la pianura – sono associate idee di comodità, viltà⁸, opportunismo borghese, realismo quotidiano e piattezza esistenziale, mentre la montagna, come fa notare Ciriotti⁹, è la negazione di tutto questo e rimanda a significati elevati. Al bene tranquillo ma meschino della vita moderna come espressione di civilizzazione ecco che si contrappone un ideale esistenziale segnato dal favoloso, dal mistero, dal magico, un più vasto quadro di senso che al di là delle regole borghesi apre all'esistenza autentica che coincide con l'incantato ambiente e mondo alpino.

Visti questi presupposti di ordine ideologico va da sé pensare, come già accennato, che anche il cibo non si

7 Buzzati aveva stabilito che alla sua morte – avvenuta il 28 gennaio del 1972 – dovesse essere cremato e disperso sulle sue amate montagne.

8 La viltà associata alla pianura è uno dei temi presenti nel romanzo *Il deserto dei tartari* ("Mentre loro andavano alla battaglia, lui scendeva alla pianura vile").

9 Ciriotti I., *Le montagne geografiche e metafisiche di Dino Buzzati*, in Autori Vari, *Montagna e Letteratura*, Torino, Museo Nazionale della Montagna, 1983.

sottragga alla dialettica autentico/inautentico, magico/realistico, tradizionale/moderno subendo l'influenza di questi due mondi e immaginari. Non ci apparirà quindi strano che, per Dino Buzzati, ciò che mangiamo riveli in fondo il nostro grado di spiritualità e di adesione a questo o quell'altro mondo.

La polpetta avvelenata

Nel racconto “La polpetta”, contenuto nella raccolta *Le notti difficili*, il protagonista è un vecchio professore di chimica in pensione che vive insieme alla figlia, al genero e ai tre nipoti liceali. Qui il tema di un mondo che ha smarrito ogni senso del sacro e del rispetto per l’altro è associato a quello del cibo. In questo racconto infatti la modernità, con i suoi disvalori e la sua fredda crudeltà, assume le sembianze dei tre diabolici nipoti che, quasi per gioco, decidono di sbarazzarsi del nonno attraverso una polpetta avvelenata, che gli fanno trovare sullo scrittoio sotto forma di goloso regalo: “Un pacchetto bianco, legato con uno spago. La carta è quella lucida, sostenuta, come usano nelle salumerie di lusso. Però non ci sono etichette.”

L’uomo sulle prime è benevolmente attratto da quell’inaspettato regalo, che gli ricorda un’infanzia ormai lontana alla quale pensa con l’entusiasmo e gli occhi di un bambino.

Mi ricordo, ero ragazzino, certi spacci del centro, allora modernissimi, dove dietro ai vetri, mettendo una moneta, salivano lentamente dolci, cioccolatini, biscotti, sandwiches, Wuersteln, anche gelati. Uno sportellino si apriva. E si raccoglieva il voluto.

Dopo questi ricordi si sofferma sulle qualità estetiche del dono:

Sul vassoietto di cartone, una polpetta, o meglio un pasticcino. O meglio ancora una polpetta rivestita, uno smalto di crema o pat , e, sopra, un ricciolo innegabilmente grazioso di burro con sbavature nerastre che fanno pensare al caviale. Appetitosissima, per essere sinceri.

Ma un'inquietudine assale il nostro protagonista, un vago e impalpabile senso di incertezza e paura:

La polpetta, al di sopra, ha il colore della carne bovina rosolata ad arte: il bordo   tutto smaltato di una sostanza grigio-argento che potrebbe essere appunto pat . E poi ci sono quei riccioloni di burro.

La sua attenzione   a quel punto rapita dai discorsi dei nipoti che sottovoce stanno confabulando contro di lui. Li sente infatti dire: "Era meglio aspettare (...) il nonno   goloso di quelli: Non resister , vi dico." Scopre quindi che il regalo a lui destinato contiene in realt  cianuro e che i tre nipoti stanno tramando alle sue spalle per ammazzarlo: "La manger , la manger ,   peggio di un bambino". L'uomo, addolorato, comprende che non c'  pi  posto per lui nel cuore dei tre nipoti e decide di ingurgitare quel dono immondo:

Per fortuna vostra non sapete. Non sospettate. Poveri figlioli. Neanche il tempo di riderci su. Tra un secolo, o tra un anno, o un mese. Tra un minuto, o meno, sarete esattamente come me. Vecchi pensionati. Rugosi, da sbattere nella spazzatura!

In questo breve racconto dal gusto macabro e amaro il cibo   portatore dello stesso pensiero avvelenato proprio della societ  dei consumi:

La polpetta ha, sulla superficie superiore, la tinta della carne bovina ben rosolata. Il bordo, alto, è tutto smaltato di una sostanza grigio-argento che potrebbe essere paté. E poi sopra ci sono quei ricciolini di burro, screziati di sbavature nere che potrebbero essere caviale. Polpetta che la giovinezza mi regala, polpetta di morte.

La storia termina con la decisione di assecondare i tre ragazzi; il commiato è quello di un novello Socrate che accetta le leggi di una nuova *polis* che ha smarrito i valori di un tempo ed è capace di tradire i propri affetti con incurante cinismo. Un addio volontario al mondo che ha il sapore amaro di una resa al dio della modernità e del consumismo.

La caramella infernale

Di tutt'altro registro è questo racconto, contenuto in *Cronache terrestri*. Qui la vena fantastica di Buzzati – che narra di sé in prima persona – apre a uno scenario soprannaturale nel quale è protagonista una caramella di colore rosso e di marca inglese. La caramella assume il ruolo di *trait d'union* tra l'aldilà e l'aldiquà nel corso di una serata che un gruppo di amici sceglie di dedicare a esperienze spiritiche.

Dino Buzzati racconta di aver preso parte a questa singolare compagnia incuriosito dalle riconosciute capacità medianiche del sig. Lava, presentatogli dallo scrittore trevigiano Bepi Mazzotti insieme alla moglie Nerina e a una non meglio identificata ragazza di Conegliano. Dopo vari discorsi intorno all'esistenza dell'aldilà e alle eventuali prove raccolte nel corso degli anni dal medium, il gruppo di persone decide di passare all'azione con un esperimento che consiste nel lanciare, a notte fonda, qualche sassolino al di là del muro di cinta del cimitero di Silea, sperando in una qualche manifestazione ultrafanica: “Al bordo dell'asfalto abbiamo raccolto qualche sassolino e lo abbiamo lanciato al di là del funereo muro”¹⁰.

Sulle prime sembra non succedere nulla, ma dopo qualche tempo la ragazza di Conegliano lancia un gri-

10 Dino Buzzati, “La caramella stregata”, in *Cronache terrestri*, Mondadori, 2001.

do, perché un piccolo sasso la colpisce alla mano destra che stringeva la torca elettrica spenta.

Lo abbiamo raccolto. Dalla forma caratteristica lo si è potuto riconoscere. Era una delle prime pietruzze lanciate nel cimitero, due minuti prima. Altri tre sassetti, di ritorno, sono piombati sull'asfalto. Allora Mazzotti ha cavato di tasca un gettone telefonico e lo ha tirato con forza. Se n'è udito il tintinnio sulla parete laterale del chiosco d'ingresso. Quasi subito, un suono metallico sull'asfalto ai nostri piedi, il gettone era ritornato.

Dopo queste “risposte” la ragazza di Conegliano trae dalla sua borsetta una caramella inglese che consegna al medium Lava affinché la getti. Il medium, schiacciate le due orecchiette di carta per ridurne l'attrito con l'aria, la lancia, ma la caramella non ritorna.

Questo gioco affascina Buzzati che, tornato a Treviso con gli amici, su invito della signora Nerina Morozzi, decide di partecipare a una seduta: riuniti come da copione intorno a un tavolino a quattro gambe, i quattro creano una catena tenendosi per mano. Al fatidico imperativo del Lava (“Se ci sei batti un colpo!), oltre a percuotere il pavimento con impeto rabbioso alla domanda “Dicci chi sei”, i convenuti sentono cadere un oggetto¹¹ sul tavolo: si tratta di una caramella, di colore rosso e di marca inglese, con una piccola ammaccatura sporca di terra.

11 Il tema dell'apporto, ovvero della comparsa di oggetti nel corso di sedute medianiche, affascina molto Dino Buzzati, tanto da comparire anche in un altro racconto di Cronache terrestri dal titolo “Un pittore morto da 70 anni ha dipinto un paesaggio a Torino”. La storia riguarda l'incontro dello scrittore con il sensitivo torinese Rol.

Nella storia Buzzati intreccia il realismo del racconto d'inchiesta all'elemento magico-metafisico, con un gioco narrativo che spiazza le nostre certezze logiche. In questo apparente resoconto di viaggio, una innocua caramella diventa testimone di un mondo che solo intu-iamo, ma che porta con sé il sulfureo odore di un aldilà che per un attimo sembra diventare accessibile. La prova di uno sconfinamento in un mondo altrimenti inter-detto, una verità che viene appena sussurrata.



ANTIPASTI

Nella cucina milanese l'antipasto propriamente detto, ovvero ciò che viene servito a tavola prima di iniziare il pasto vero e proprio, è un tagliere di affettati misti, tipicamente composto da salame, salame cotto, prosciutto crudo, spalla cotta e prosciutto cotto. Un tempo più diffusa era anche la lingua affumicata. I formaggi, oggi serviti nei ristoranti assieme ai salumi, nella cucina milanese sono tradizionalmente consumati a fine pasto.

PANETTONE GASTRONOMICO

Il panettone gastronomico è la versione salata del panettone dolce, per cui si tratta di *pan brioche* riempito con tante farciture diverse, dalle salse al salmone, dalle uova di lompo ai formaggi spalmabili. In questo modo si formano tanti piani sfalsati, dai diversi colori. Il panettone con *pan brioche* è facile da trovare presso panetterie e pasticcerie. A noi sarà riservato il piacere di farcirlo.

Ingredienti:

Farcitura al salmone:

3 fette grandi di salmone affumicato

2 cucchiai abbondanti di mascarpone mescolato con pepe nero

Farcitura al prosciutto cotto:

3 fette grandi di prosciutto

3 cucchiari di ricotta sgocciolata mescolata con timo fresco e sale

Farcitura alle olive:

2 cucchiaini di pat  di olive (potete anche acquistarlo gi  pronto)

una manciata di valeriana o spinacino

Farcitura al formaggio e alle uova di lompo:

80 g di formaggio caprino

50 g di uova di lompo o di caviale

Utilizzando un coltello lungo e affilato, partite dal basso e fate dei piccoli segni su tutto il fusto in modo da darvi delle linee guida di taglio. Dovete ottenere 8 dischi, quindi ogni fetta sar  di circa 1 cm. Per quanto riguarda la farcitura, ricordatevi che sopra ogni farcitura dovrete adagiare due dischi di panettone: in questo modo potrete ottenere dei tramezzini "staccabili". Infine, adagiate il cappello sul panettone gastronomico. Sigillatelo con pellicola e riponete in frigo per circa due ore.

Bibliografia e sitografia

- Buzzati D., *La boutique del mistero*, Mondadori, Milano, 1979.
- Buzzati D., “Il pasto dell'imperatore” ne *In quel preciso momento*, Neri Pozza, Milano, 1963.
- Buzzati D., *Il mistero del bosco vecchio*, Mondadori, Milano, 2018.
- Buzzati D., *Il deserto dei tartari*, Mondadori, Milano, 1980.
- Buzzati D., *Come si mangia a Milano*, Edizioni Henry Beyle, Milano, 2019.
- Buzzati D., *Il panettone non bastò*, Mondadori, Milano, 2019.
- Buzzati D., *Le notti difficili*, Mondadori, Milano, 1981.
- Buzzati D., *Paura alla Scala*, Mondadori, Milano, 1980.
- Ciriotti I., “Le montagne geografiche e metafisiche di Dino Buzzati” in Autori Vari, *Montagna e Letteratura*, Torino, Museo Nazionale della Montagna, 1983.
- Ioli G., *Dino Buzzati*, Mursia, Milano, 1988.
- Pizziolo M., *La Milano dei Brambilla e di Buzzati*, Gallione Editore, Milano, 1998.
- Viganò L., “Introduzione” a *Il panettone non bastò*, Mondadori, Milano, 2019.

Viganò L., https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/15_ottobre_21/al-ristorante-buzzati-6c353cee-77c5-11e5-95d8-a1e2a86e0e17.shtml

Indice delle ricette

Michetta	40
Panettone gastronomico	41
Insalata di nervetti (<i>nevrìt</i>)	43
Vitello tonnato	44
Galantina	46
Giardiniera	46
Bussechin	47
Risotto Giallo	48
Risotto in crosta	50
Risotto e luganega	51
Riso e fave (<i>ris e basgiàn</i>)	52
Riso e polmone (<i>ris e corada</i>)	53
Riso e prezzemolo (<i>ris e erborinn</i>)	54
Riso e latte (<i>ris e lacc</i>)	55
Riso e rane (<i>ris e rann</i>)	56
Riso e patate (<i>ris e pomm de terra</i>)	57
Riso e fagioli o altri legumi (<i>ris e fasoeu</i>)	58
Riso e biette (<i>ris e meregold</i>)	59
Riso e rape (<i>ris e rav</i>)	60
Riso e asparagi (<i>ris e sparg</i>)	61
Riso e pomodoro (<i>ris e tomates</i>)	62
Riso e zucca (<i>ris e zucch</i>)	63
Galba (minestra di verdure)	64
Busecca (<i>büsèca</i>)	66
Cassœula	68
Polenta	71
Polenta fritta	71

Polenta con formaggio	71
Polenta pasticciata (<i>polenta pastizzata</i>)	72
Polenta e merluzzo	72
Cappone natalizio	73
Polpette milanesi (<i>mondeghili</i>)	75
Bondiola	77
Gremolada	78
Ossobuco (<i>òss büs</i>)	79
Frittata	80
Zampone	81
Anguilla	82
Nodini di vitello alla milanese (<i>rostin negàa</i>)	84
Cotoletta alla milanese o <i>orecchia di elefante</i>	85
Bollito	86
Asparagi con l'uovo all'occhio di bue	88
Fritto misto alla milanese	89
Tempia di maiale e ceci (<i>tempia e scisger</i>)	90
Tinca con piselli alla milanese	91
Luccio	92
Panettone	95
Dolce di Gesù Bambino	100
Barbajada	101
Torta meneghina	102
Pan Meino	103
La torta paciarella di Gessate	104
Torta paesana (<i>michelacc o turta de lacc</i>)	105
Castagnaccio milanese	106
Rossumata (<i>rüsümada</i>)	107
Torta Bertolda	107

Indice

IL CIBO E L'ANIMA	7
INFANZIA ED ETÀ ADULTA	8
IL CIBO MODERNO	11
LA POLPETTA AVVELENATA	13
LA CAMELLA INFERNALE	16
LE ANGUILLE DI CARLO MAGNO	19
LA CUCINA MENEGHINA DI DINO BUZZATI	21
I NATALI DIFFICILI	25
LO SPIRITO DEL NATALE	30
QUANDO I PANETTONI NON BASTANO	33
UNA TORTA E UNA CAREZZA: DEI MITI GASTRONOMICI DELL'INFANZIA	35
CONCLUSIONI	38
RICETTARIO BUZZATIANO	40
Antipasti	41
Primi	48
Secondi	73
Contorni, salse e condimenti	94
Dolci	95
Vini	108
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	109
INDICE DELLE RICETTE	110

Finito di stampare
nel mese di Settembre 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)