

# La luna, il cibo e i falò

La cucina sulle colline  
di Cesare Pavese

Nuova edizione

Giovanni Casalegno

Il leone verde

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/Ivanna Olijnyk;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-299-1

© Copyright 2020

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

# Introduzione

Il cibo trionfa ovunque. I masterchef sono star televisive e i libri di cucina scalano le classifiche dei bestseller. I ricettari sono più letti dei classici. Questo interesse ha coinvolto anche l'analisi del rapporto tra cibo e letteratura, diventato un ambito di studi fortunatissimo negli ultimi decenni (e la collana ospitante questo libro, «Leggere è un gusto», già nella sua precedente edizione è stata pionieristica in tale direzione, a cominciare dal 2002). I percorsi e le possibili connessioni hanno interessato sia studi accademici sia l'editoria scolastica rivolta all'indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera, che tanto successo ha riscontrato tra le offerte formative<sup>1</sup>. Anche Cesare Pavese è diventato un'icona del turismo enogastronomico. I titoli di alcune sue opere sono utilizzati come denominazioni commerciali di vini (un barolo, un barbaresco, una barbera superiore, un moscato passito, un barolo chinato) e anche di ristoranti e agriturismi. Il suo nome, insieme a quello di Fenoglio, viene sempre richiamato nelle presentazioni di quell'eden di cibi e di vini che sono ora le Langhe, ora patrimonio dell'umanità riconosciuto dall'Unesco proprio per il suo paesaggio viti-

<sup>1</sup> Rinvio, tra le varie offerte editoriali, ai 3 volumi: *Alimentazione e ospitalità nella letteratura*, a cura di G. Casalegno, Firenze, La Nuova Italia, 2017.

vinicolo. Citazioni tratte dalle sue opere le ritroviamo inserite nella pubblicità di ristoranti e vinerie, negli annunci di manifestazioni, in libri sui tartufi e all'interno di siti di promozione turistica. Si organizzano camminate enogastronomiche sui luoghi pavesiani, dove il paesaggio narrativo diventa occasione per conoscere anche profumi e sapori.

In buona parte della sua opera c'è un forte radicamento in quest'area piemontese, che si è manifestato attraverso pagine dove emergono rappresentazioni di paesaggi, riti, persone, stagioni di un mondo rurale così com'era nella prima metà del Novecento. Come è noto, il mondo contadino delle poesie di *Lavorare stanca*, prima, e dei romanzi e racconti, poi, non ci è stato restituito da Pavese con intenzioni folkloristiche o riduttivamente realistiche, bensì con modalità simboliste all'interno di un discorso sul mito che l'autore è andato via via elaborando. Di fatto però ci restano pagine sulle colline langarole e sulla loro gente che ci offrono lo specchio di un mondo pressoché scomparso.

Pavese non era un cultore letterario della gastronomia<sup>2</sup>. Abbiamo testimonianza dei suoi personali apprezzamenti di trattorie torinesi e romane, ma non era certo uno scrittore caratterizzato per la celebrazione del piacere culinario. Sicuramente troviamo nella sua opera una maggiore esaltazione del fumare (*La vita*

2 Il concetto è stato ribadito in un convegno dedicato al rapporto tra cibo e vino in alcuni scrittori piemontesi: «Curiosamente nella poesia di Pavese vino e cibo compaiono raramente», ha affermato Giorgio Bárberi Squarotti (cfr. *A tavola con le parole. Il cibo e il vino negli scrittori liguri e piemontesi*, Atti del Convegno (Monforte d'Alba, 10 settembre 2011), a cura di G. Balbis e V. Boggione, Avellino, Sinestesie 2012, p. 62).

*senza fumo è come il fumo senza l'arrosto. – Il fumare è cosa piena di rusticità e di natura. Quel trasformare un'erba secca in fumacchio odoroso, vivo, fertilizzante, non è senza significato. In altri tempi sarebbe presto diventato simbolo*, scrive, per esempio, nel *Mestiere di vivere* rispettivamente il 20 dicembre 1935 e il 3 settembre 1944) e del bere. Soldati in una puntata, la quarta, del suo celebre programma televisivo *Viaggio nella valle del Po*, così lo ricorda: «Cesare Pavese era un forte bevitore, certamente, era un forte bevitore, ma non era un conoscitore. Non se ne vantava nemmeno».

Pavese appare a prima vista carente come narratore delle abitudini alimentari del mondo contadino nel microcosmo geografico e sociale delle Langhe. Il cibo viene citato solo in modo occasionale. I suoi personaggi, soli o in compagnia, mangiano, certo, però è pressoché assente una loro precisa caratterizzazione alimentare. Non ci sono ricette, non ci sono abbuffate pantagrueliche, non ci sono descrizioni analitiche di pranzi o cene, tantomeno esaltazioni del piacere della gola. La ricerca delle menzioni culinarie nelle sue opere, e in particolare in quelle connesse con il mondo contadino, rivela cenni in apparenza occasionali. Parrebbe quindi una contraddizione: se Pavese è diventato il nome da spendere per il turismo gastronomico della sua terra, nella sua opera i riferimenti ai piatti locali risultano davvero pochi. Ma non è proprio così. Una attenta ricognizione delle sue pagine dimostra invece che i riferimenti alimentari, pur sporadici, hanno un ruolo niente affatto marginale. Le citazioni dei singoli prodotti gastronomici nell'atto, privato e collettivo, del mangiare spesso seguono proprio quell'asse che regge

tutta l'opera pavesiana, vale a dire il binomio realismo/simbolismo e le tematiche che qui si incastrano. I cibi che compaiono nell'opera di Cesare Pavese sono quelli della sua terra, tramandati da generazioni e ora diventati i piatti della tradizione più tipica. D'altra parte, spesso, anche il cibo viene utilizzato da Pavese all'interno del suo sistema metaforico e simbolico. Si vedranno in questa ricognizione esempi di connessioni tra le vivande e il tema della solitudine e della ricerca di un'esistenza altra rispetto a quella contingente, tra il cibo e la morte; la dimensione gastronomica si intreccia con la ricerca dell'identità ancestrale con le proprie radici, anche attraverso ciò che si mangia, e dal suo ricordo l'uomo adulto ritorna ragazzo a contatto con la campagna. Il cibo in Pavese ha, insomma, anche una dimensione antropologica che rende questo aspetto molto più ricco e complesso rispetto al dato immediato di una lettura superficiale. L'atto del mangiare i prodotti della terra e gli animali allevati o cacciati rivela componenti ataviche non sempre percepite nella dimensione attuale della generica riscoperta delle tradizioni. Anche quando, pur raramente, Pavese parla di questioni alimentari rivela la sua complessità e la sua classicità, intesa come ricerca perenne di quei nessi tra il moderno e gli archetipi millenari che solo la campagna è in grado di restituire.

Nella società contadina l'alimentazione scarsa e monotona era il primo segnale della miseria e tante sono le minestre e le polente che Pavese cita. Ma c'erano occasioni in cui avvenimenti particolari, legati alla stagionalità o a importanti tappe della vita umana, venivano celebrati con piatti più ricchi da consumarsi

convivialmente: come la trebbiatura in *Paesi tuoi*, le nozze nel racconto *Il mare*, le feste di fine anno nella *luna e i falò*, la vendemmia ancora nella *Luna e i falò*.

La bibliografia pavesiana è molto ampia e non cessa di produrre nuovi studi ed edizioni dei testi, così come non è mai cessato l'interesse dei lettori nei confronti delle sue opere (anche a livello internazionale). Manca però uno studio specifico, a quanto mi risulta, sul tema del cibo. Con questo lavoro non si intende certo colmare una lacuna critica. Mi sono limitato a rileggere, con rinnovato piacere e con nuove motivazioni e scoperte, dopo il primo approccio dell'adolescenza, le opere di Pavese, in particolare quelle di ambientazione contadina, alla ricerca dei riferimenti alla cultura alimentare di quel mondo, accostandogli una serie di ricette tipiche della cucina piemontese.

# Le ricette

## ACCIUGHE AL VERDE

*Ingredienti* (per 6 persone)

300 g di acciughe sotto sale

2 spicchi d'aglio

1 peperoncino piccante

prezzemolo

aceto bianco

aceto rosso

Lavate accuratamente le acciughe (quelle spagnole) in acqua e aceto bianco, privandole del sale, quindi dividetele in due filetti togliendo la testa e la lisca centrale. Tritate con la mezzaluna il prezzemolo, gli spicchi d'aglio e il peperoncino. Aggiungete al trito l'olio d'oliva e qualche goccia d'aceto a seconda dei gusti. Disponete i filetti a strati in una terrina e coprite ogni strato con l'olio e il trito. Lasciate che il tutto si impregni per due o tre ore prima di servirlo.



## AGNOLOTTI

*Ingredienti* (per 10 persone)

1 kg di farina bianca 00

10 uova

3 tuorli

500 g di arrosto di vitello

500 g di lombo di maiale (o un pezzo di carrè disossato o il capocollo)

500 g di pezzi polposi di coniglio

150 g di salsiccia

100 g di parmigiano (o grana) grattugiato

200 g di spinaci (o di cavolo)

sale e pepe

noce moscata

Mettete sul fuoco i tre pezzi di arrosto e fateli cuocere con i soliti gusti. Disponete sulla spianatoia la farina a montagnola con un cratere al centro, versatevi quattro uova intere e tre tuorli e impastate con le mani. Quando l'impasto è omogeneo e morbido lasciatelo riposare, coprendolo con una ciotola grande o un canovaccio. Controllate l'arrosto che non asciughi, aggiungendo eventualmente del brodo: deve lasciare a fine cottura un po' di sugo. Scolate i pezzi di arrosto e tritateli o macinateli finemente. Aggiungete all'impasto 5 o 6 uova, la salsiccia priva del budello, due manciate di parmigiano o grana, gli spinaci (o il cavolo o la scarola) che nel frattempo avrete lessato, saltato in padella con un po' di burro e tritato. Chi vuole può aggiungere anche una grattatina di noce moscata. Amalgamate il ripieno re-

golando di sale e pepe. Riprendete la pasta e tirate una sfoglia sottile. L'ideale è il mattarello, naturalmente, ma chi non sa usarlo ricorra pure alla macchina per tirare la pasta. L'importante è che la sfoglia sia morbida e sottile e che non venga lasciata ad asciugare. A questo punto si prende il ripieno e si dispongono i mucchietti un po' gobbuti distanti 3 centimetri l'uno dall'altro su una striscia di pasta che contenga tre file. Coprite delicatamente con un'altra striscia di sfoglia e premete con le dita lungo gli intervalli, quindi usate la rotella per dividere i singoli agnolotti, prima passando longitudinalmente tra le fila. I puristi aborriscono l'uso del raviolatore (lo stampo), ma questo semplifica il tutto. Prima di adagiarvi la sfoglia spruzzatelo con un po' di farina, quindi riempite gli spazi e chiudete con altra sfoglia, passate il matterello per schiacciare bene l'impasto e girate lo stampo. Tagliate subito con la rotella. Gli agnolotti una volta fatti vanno lasciati asciugare su canovacci cosparsi di farina. Fate bollire abbondante acqua salata, fateli cuocere e quindi serviteli con il sugo degli arrostiti.

## AGNOLOTTI DEL PLIN

*Ingredienti* (per 8 persone)

1 kg di farina bianca 00  
500 g di arrosto umido di manzo  
500 g di arrosto di maiale  
600 g di spinaci  
15 uova  
50 g di burro  
100 g di parmigiano grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
1 rametto di rosmarino  
brodo  
olio extravergine di oliva  
noce moscata  
sale e pepe

Fate rosolare a fuoco vivace la carne per gli arrosti (si può anche aggiungere il coniglio) con olio, un po' di burro, aglio e rosmarino. Quindi, continuate a fuoco medio basso, aggiungendo un po' di brodo se le carni tendessero ad asciugarsi. Lessate gli spinaci in acqua salata, scolateli e passateli in padella con un po' di burro. Dopo un'ora e mezza circa gli arrosti dovrebbero essere cotti. Lasciateli raffreddare e poi tritate insieme le carni, gli spinaci e amalgamate con il parmigiano, 3 uova, una grattatina di noce moscata, sale e pepe.

Disponete la farina a cratere sulla spianatoia, aggiungete tre uova intere e nove tuorli. Impastate e tirate una sfoglia molto sottile e morbida. Prendete il ripieno, fate-ne tante piccole nocchie e disponetele a un centimetro

dal bordo e distanziate poco più di un centimetro l'una dall'altra. Ripiegate il bordo sulla fila dei ripieni e fate aderire premendo leggermente con le dita negli spazi. Dividete gli agnolotti con la rondella e chiudete con un pizzicotto unendo pollice e indice (il "plin") i singoli agnolotti. Fateli asciugare al fresco per un'ora o due e cuoceteli in acqua bollente salata per pochi minuti (2 o 3). Serviteli con burro e salvia o con il sugo d'arrosto.

Un altro ottimo ripieno è quello con la fonduta. Mettete a bagno nel latte 400 grammi di fontina tagliata a cubetti. Dopo un'oretta togliete il latte, aggiungete 4 tuorli, una noce di burro e cuocete a bagnomaria fino a ottenere una crema filante. Lasciatela raffreddare e rassodare. Usatela per il ripieno. Se volete fare diventare verdi gli agnolotti mettete nell'impasto di uova e farina anche due manciate di spinaci lessati e tritati (vanno bene anche le ortiche).

# Ricetta bibliografica

Per chi volesse scoprire per la prima volta il gusto di leggere le opere di Pavese non ancora lette, o andare, con piacere sicuramente rinnovato, a rileggerle, queste sono sempre pubblicate da Einaudi. Si dispone da qualche anno di due edizioni molto accurate, apparse nell'elegante e prestigiosa collana Biblioteca della Pléiade (preziose anche per il piacere olfattivo-tattile che procurano), che forniscono la storia dei testi, la catalogazione dei manoscritti e la ricostruzione delle varianti, la ricezione critica delle opere pavesiane al loro esordio, nonché una dettagliata bibliografia della critica. Si tratta di *Tutti i romanzi* (2000), a cura di M. Guglielminetti, che introduce l'opera con un articolato saggio critico, con le *Notizie sui testi* di M. Masoero e C. Sensi, e di *Tutti i racconti* (2002), ancora con un'introduzione di M. Guglielminetti e la cura sulle note e le notizie dei testi di M. Masoero. Le poesie pavesiane (edite e inedite) sono disponibile negli Einaudi Tascabili, sempre a cura della Masoero, e ancora con introduzione di Guglielminetti (1998). Nella stessa collana dei tascabili si trovano edizioni di singole opere, con ottime introduzioni: *La luna e i falò* (intr. di G. L. Beccaria, 2000); *Il mestiere di vivere* (intr. di C. Segre, 2000); *Feria d'agosto* (intr. di E. Gioanola, 2002); *Il diavolo sulle colline* (intr. di M. Guglielminetti, 1997); *Dialoghi con Leucò* (intr. di S. Givone, 2001); *Fuoco grande* (intr. di M. Masoero, 2003).

Sui luoghi di Pavese è molto documentato *Cesare Pavese: le colline, il sole*, intr. di E. Gioanola, con scritti di F. Vaccaneo, F. Lagomarsini, P. Pracca, Scarmagno, Priuli & Verlucca, 2007.

Una interessante biografia pavesiana, che apporta nuovi contributi e documenti, è quella di L. Mondo, *Quell'antico ragazzo. Vita di Cesare Pavese*, Milano, Rizzoli, 2006. A questa si aggiungano di Franco Vaccaneo la "biografia per immagini", *La vita, le opere, i luoghi*, Milano, Gribaudo, 2009 e *Cesare Pavese. Vita, colline, libri*, Scarmagno, Priuli & Verlucca, 2020.

La bibliografia ragionata e analitica degli scritti e della critica su Pavese è stata ora raccolta da L. Mesiano in un corposo volume pubblicato dalle Edizioni dell'Orso (2007). Un ulteriore aggiornamento bibliografico è consultabile sul miglior sito pavesiano esistente, a cura dell'Università di Torino: [www.hyperpavese.com](http://www.hyperpavese.com)

Il cibo scritto è il preludio a quello mangiato: o ne evoca il desiderio o aiuta a prepararlo, o entrambi. I ricettari sulla cucina piemontese sono numerosissimi. Per le ricette qui presentate mi sono avvalso di questi (non saprei dire se siano i migliori o i più filologici, di sicuro sono tutti ricchi, precisi e funzionali): G. Goria, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Roma, Muzzio, 2002; C. Brero, *Arsetari dla cusin-a piemontèisa*, Torino, Piemonte in Bancarella, 2003; A. Molinari Pradelli, *La cucina piemontese*, 2 voll., Roma, Newton Compton, 2003; *Piemonte a tavola*, Vimercate, Meravigli, 2000; E. Schena-A. Ravera, *Ricette di osterie di Cuneo e delle sue valli*, Bra, Slow Food Editore, 1999; B. Lodi-L. De Giacomi, *Nonna Genia*, Cuneo, Araba Fenice, 1999; e infine il sempre utile L. Carnacina, *Il Carnacina*, a cura di L. Veronelli, Milano, Garzanti, 1975.

# Indice delle ricette

Acciughe al verde	72
Agnolotti	73
Agnolotti del plin	75
Anatra farcita	77
Anguilla alla piemontese	78
Arrosto alle nocciole	79
Bagna caoda	80
Bagnetto al rafano (crèn)	82
Bagnetto rosso cotto	83
Bagnetto verde	84
Bonet	85
Brasato al barbera o al barolo	86
Carne all'albese	87
Cognà	88
Coniglio con i peperoni	89
Fagiano al marsala	90
Finanziera	91
Frittata rognosa	92
Frittelle di ortica	93
Fritto misto	94
Gnocchi alla piemontese	96

Gran bollito misto	97
Insalata di carne cruda	99
Lepre in civet	100
Lingua in salsa	102
Minestra contadina	103
Minestra della trebbiatura	104
Minestrone rosso estivo	105
Minestrone bianco invernale	106
Oca con le verze	107
Oca farcita	108
Pappardelle al sugo di lepre	109
Peperoni e acciughe	110
Pesche ripiene	111
Polente	112
Pollo alla cacciatore	115
Saossa d'avije (salsa al miele)	116
Soma d'aj	117
Tacchino stufato	118
Tajarin ai fegatini	119
Tartrà	121
Uova ripiene	122
Vitello tonnato	123
Zabaglione	124



# Indice

INTRODUZIONE	5
LE COLLINE DI PAVESE	10
LAVORARE STANCA	22
PAESI TUOI	29
FERIA D'AGOSTO	34
LA CASA IN COLLINA	40
IL DIAVOLO SULLE COLLINE	45
LA LUNA E I FALÒ	53
CIAU MASINO	62
BAROLO E TARTUFI	65
AFORISMI SUL VINO	68
LE RICETTE	72
RICETTA BIBLIOGRAFICA	125
INDICE DELLE RICETTE	127

Finito di stampare  
nel mese di Ottobre 2020 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)