

La salsa del diavolo

Beppe Fenoglio
e la cucina della sua Langa

Paolo Ferrero

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/Stephane Debov
Immagini: p. 83: ©freepik/frimufilms; p. 112: ©freepik/rawpixel.com

ISBN: 978-88-95177-37-3

© Copyright 2008
Il leone verde Edizioni
Via Santa Chiara 30 bis, Torino
Tel. 011 5211790
info@leoneverde.it
www.leoneverde.it
www.leggereungusto.it

“Fenoglio è il guerriero di Alba.

Forse è stato tagliato anche fisicamente per fare il guerriero, fuori e dentro. Fuori con quella sua statura da olmo potato perché crescesse più alto, con quelle sue gambe impossibili, lunghe, dinoccolate e magre che ripetevano il motivo del lungo naso che egli si copriva per vergogna quando doveva conoscere gente nuova.

Gambe e naso che lo incurvavano un po' con le spalle in avanti come dovesse ciondolare. Era invece solido come le piante nel vento, solido e sicuro con i piedi piantati e anche la testa piantata nell'avarò humus delle sue Langhe.

Aveva la faccia disuguale, solcata da rughe e segni come la terra screpolata dei costoni più scoperti, un'aria assorta e segnata e cupa apparentata a quella dell'attore americano Jack Palance. Gli occhi invece erano lucenti, grandi, buoni e il suo sguardo diceva tutto prima delle parole, balzubiente come era soprattutto quando gli si affollavano in gola troppe cose da spiegare.

Quando alzava gli occhi e guardava lontano voleva dire che aveva finito di parlare perché aveva perso il filo del discorso reale e parlava con il suo silenzio tra sé e i suoi sogni, tra sé e gli astanti invisibili.

Era un uomo schivo. Non solo senza smancerie ma anche senza toni e atteggiamenti particolari...”

Daide Lajolo

Prefazione

I miei nonni materni erano mezzadri a Mango della cascina di località Stercere, il cui proprietario, don Giovanni Battista Pio, originario di Narzole, era stato parroco del paese alla fine degli anni venti di inizio Novecento.

Per loro prendere la corriera *'d Monssù Bert* al sabato e spostarsi fino ad Alba per gli acquisti indispensabili alla gestione di una famiglia di sette figli, tre maschi e quattro femmine, era un evento memorabile, da segnare a calendario. Per tirare avanti era sufficiente fare delle economie, senza sprecare mai nulla, *tot u ven a taj fin-a 'unge a tajè 'ai*, raggiungendo di tanto in tanto il mercato di Mango al lunedì e quello di Santo Stefano Belbo al mercoledì. Del resto il nutrimento non era un problema meritevole di tanti ragionamenti. Polenta, *panâda*, minestrone di verdure, salumi, confetture di preparazione domestica nell'ordinario; nei giorni di festa comandata il coniglio o il brodo di pollo; quando si batteva il grano il pranzo dei *pajarìn* con gli antipasti e le *raviole*. Risparmiare con la bocca, senza eccedere nell'alimentazione raffinata e più costosa era una regola per sopravvivere, mettere da parte qualche risparmio, progredire.

Mi piace immaginare che possano tornare in vita oggi e che mi tocchi il privilegio di accompagnarli

in visita ad Alba. Dovrei trascinarli a forza, incantati come sarebbero di fronte a negozi che ostentano le prelibatezze di una cucina-spettacolo che nessuno della loro generazione avrebbe potuto immaginare. Che si percorra via Vittorio Emanuele, che si passeggi in via Cavour, che si scelga di sostare in corso Langhe o in corso Piave l'incantesimo su di loro produrrebbe ovunque la stessa paralisi. Ogni cinquanta metri ci si imbatte in un negozio di specialità gastronomiche, di generi voluttuari, un altare alla nuova Religione del Gusto che imperversa ovunque, e ovunque riempie le sue chiese, proprio come succedeva ai nostri antenati quando si portava in processione la Madonna pellegrina e la gente dai luoghi deputati al culto usciva fuori intontita a riempire anche le strade. Immagino lo smarrimento che proverebbero a trovarsi ogni dieci metri cartelloni di richiamo alla ristorazione di qualità o a quella self-service, con sedie e tavolini sulla pubblica via che ti fanno inciampare e ti disorientano.

Alle prime avvisaglie del prorompere festoso e invasivo di questa nuova idolatria ho lanciato un grido d'allarme con la pubblicazione del volume *Non fatelo con Fenoglio*, nel quale aborrivo gli abbinamenti blasfemi tra cultura e prodotti dell'enogastronomia del territorio. Un grido d'allarme che invocava rispetto per Fenoglio e per la sua opera.

Nel libro di Paolo Ferrero questo rispetto è finalmente evidente, reale. C'è Fenoglio con il suo mondo, ci sono i suoi personaggi. Ci sono i pranzi dei giorni di marca che riempivano e ubriacavano, ma davano la sensazione di essere finalmente sazi, di avere almeno una volta trionfato sulla fame atavica e sulla fatica.

Ci sono le citazioni appropriate, simili a quelle che da studente ho memorizzato e che affiorano di tanto in tanto alla memoria: "Ci alzammo da tavola che la campana di Cappelletto dava vespro ed eravamo tutti più pesanti del piombo", ricorda Agostino del matrimonio di Ginotta, mentre per il pranzo di funerale: "Doveva morire nostro padre per metterci nell'obbligo di fare un pranzo come questo". Citazioni che spiegano perché si faceva tanta strada a piedi sotto la pioggia per godere il privilegio di un pranzo di nozze dove si andava a "stare bene".

I miei nonni mezzadri le gambe sotto il tavolo le hanno messe solo ai grandi appuntamenti della vita – nozze, funerali, qualche volta persino ai battesimi. In tante altre occasioni era capitato anche a loro "di dover aspettare che si addormentasse la pancia perché potesse addormentarsi anche il cervello". Niente da spartire con le *madamìn* albesi che nel secondo dopoguerra incominciavano a mutare stile di vita, facevano le difficili, si erano convertite al gusto fine e davanti al bancone della macelleria 'd monssù Milcare, il padre macellaio di Fenoglio, chiedevano una fettina di carne "magra magra, sottile sottile, assolutamente senza grasso".

L'essere riuscito a raffigurare questa dicotomia, la modernità che avanza e che genera lo spauracchio del grasso, e il mangiare esagerato come sfida alla miseria, facendo a gara a chi mangiava più uova, più agnolotti o la maggiore quantità di tagliatelle, è il grande merito che va riconosciuto a Beppe Fenoglio, assolutamente indifferente ai problemi che l'educazione al gusto colloca oggi nella rinnovata scala dei valori.

In questa oscillazione tra passato e futuro va a collocarsi il lavoro di Paolo Ferrero, un esperto di buona cucina che mi ricorda qualcosa del padre di Fenoglio, il macellaio anticonformista e un po' sognatore, refrattario a tutte le mode che danno fiato alle donne isteriche, alle vestali di nuove religioni, che si fingono sibille andando a spasso con le moderne regole della comunicazione multimediale.

Donato Bosca

Presidente dell'Associazione culturale Arvàngia, San Donato di Mango (CN)

Premessa

“San Benedetto Belbo è quel paese dove le donne fanno le... bagàscie in piazza!”, mi racconta con un sorriso quel bel signore e quel colto intrattenitore che è il Sindaco di San Benedetto, Giuseppe Corsini, classe 1937.

Alla memoria dei luoghi fenogliani (la borgata, Caddilù, Mimberghe) Giuseppe Corsini ha dedicato il suo mandato, abbellendo quel minuscolo paese dell'Alta Langa (192 abitanti) con una decina di pannelli volti a rievocare le villeggiature dello scrittore albese a San Benedetto attraverso ampi passi delle opere colà ambientate – *La malora* e i *Racconti del parentado* in primis – e rare fotografie dell'epoca.

“Signor Ferrero, mi scusi se l'ho quasi... aggredita, pensando per un momento che lei fosse della stessa razza di quelli che nel nome di Fenoglio promuovono i loro affari, magari denominando 'Il Partigiano Johnny' il ristorante di un paese che – come il nostro – con Johnny non ha nulla da vedere! Dei veri impuniti, perché uno scrittore come Fenoglio non lo deve confondere e insudiciare col nome di una pastasciutta!

Ma la sua di idea, di rievocare l'opera di Fenoglio ricercando il nostro mangiare storico, quella è davvero rispettosa e bella: restituire anche grazie alle nostre ricette il gusto di leggere il nostro Beppe.

Come le dicevo, qui da noi, nei giorni di festa, si fanno le bagascie in piazza (“Bagascia frusta!”, dice il Fresia alla moglie nel *Giorno di fuoco...*), vale a dire delle frittelline di pasta da pane, cotte nell’anteguerra nel leggendario olio di nocciole. E poi c’è la minestra di trippa e ceci, che mangiamo qui, nei locali del municipio al Giovedì Santo, dopo la benedizione dei *micùn*; la minestra di borragine e ortiche in primavera; i *subrìch* di patate con la scorzetta di limone; il budino di *gherigli* di pesca: insomma, tutti sanno che a San Benedetto Belbo si mangia bene, pensi a *Pioggia e la sposa!* ”

Arrivo a San Benedetto Belbo in un mattino di luce attraverso il formidabile paesaggio dell’Alta Langa tra Bossolasco e Murazzano, mentre ancora mi chiedo com’è che deve nascere questo libro...

“Causa prossima” della *Salsa del diavolo* – Beppe Fenoglio e la cucina della sua Langa, infatti è la mia occasionale recensione del volume *Praga alla fiamma* dell’amico Luca Ragagnin: Luca – mentre mi offre un caffè corretto – mi parla a lungo del leone verde e della collana *Leggere è un gusto!*

Mi presento all’Editore – la signora Anita Molino – dicendomi intenzionato a scrivere un saggio su Fenoglio e la “sua” cucina e Anita accetta la sfida: peccato, però, che nella mia zucca il libro non ci sia ancora.

Io adesso scrivo di vini e di cucina, di terre e di uomini, ma sono stato un ristoratore professionista per nove anni.

Fin da bambino ho avuto un rapporto di gustoso privilegio col cibo comportandomi a tavola come un

piccolo commensale-modello capace di scegliere le portate più impegnative in successioni sintatticamente corrette.

A sedici anni, in gita scolastica, me ne andai a pranzo alla leggendaria *Enoteca Pinchiorri*, totalizzando un conto pari alle vecchie 150.000 lire e una ciucca tale da affidarmi a un tassista per raggiungere in tempo i miei compagni all’*Orsanmichele*.

Durante l’adolescenza scopersi i piaceri del bere miscelato, passando un’estate intera a stroncare mia nonna Giuseppina con aperitivi, cocktail digestivi e *after-dinner*, codificati e/o sperimentali. Verso i diciotto anni la mia attenzione si fissò sulla Francia: quando – conseguita la maturità – incentrai il mio Grand Tour sui *rélais* e sulle cantine di Borgogna e Bordolese, mi ero a tutti gli effetti trasmutato in un singolare, precoce, odiosissimo Dracula gastronomico.

Gli anni successivi furono contrassegnati da una lenta assunzione di responsabilità nelle cose di famiglia: a farla breve, siamo gente assai benestante, ma imbolsita.

Anni fa, mio zio ricco, dopo un lungo periodo d’incertezza tra la vendita o la donazione al Comune di Cinaglio, affida – tra la sorpresa generale – la gestione del suo ristorante-gioellino a me, suo nipote trentenne con la segreta passione per vini e cucina e con quel grande favore che gli dovevo.

Col pretesto di rifornire il mio singolare fondaco, di reperire personalmente le materie prime più pregiate, scoprivo quel Piemonte che a stento conoscevo: se ripenso ai miei formaggi ripenso alla Val Sesia, al verdeggiante splendore meridiano di Alagna e al Monte

Rosa, a un pomeriggio di piogge e solitudine a Varallo, all'azzurro gémmeo del lago d'Orta, a quel senso di estraniato incantamento che ti pervade quando il sole si china sull'Alpi e, ancora, alla cupola di San Gaudenzio, alla severa sobrietà di Sant'Andrea, alle mura rossastre di Casale Monferrato. La bramantesca ampiezza plateale di Vigevano mi rimanda alle risaie lungo il Ticino, aride d'estate, e alla bellezza – come di artistico torrione – della Certosa a Pavia. I vini, poi, ai turrati castelli dell'Ovadese e al parco delle “Capanne di Marcarolo”, distanti e quasi rarefatte; alla religiosa bellezza della conca vitifera di Barolo; al castello della Manta e alla sua autunnale eleganza e ancora a una fioritura maggenza nei campi della Val Macra. Altri ricordi: al Pian della Mussa, scortato da un comitato di marmottine e stambecchi (Le Valli di Lanzo e il lardo alle erbe alpine, le mocette di cacciagione, i salmerini di torrente, i cestinetti di frutti di bosco “da agricoltura biologica”; a Pinerolo e all'epopea dei Valdesi (prosciutto cotto nell'erbe alpine e “mustardèle”); la ciclopica eppur'eterea grandiosità di Vicoforte; la Palazzina di Caccia di Stupinigi, con le sue povere e macilente persiane; la militaresca spigolosità della Cittadella di Alessandria; le moderne rovine del Lingotto torinese (Saloni&Salotti vari, del Gusto e dei Vini).

Per me la Langa è sempre stata nel giorno di chiusura, di lunedì pomeriggio e in solitudine, quando la vita di chi fa questo mestiere prende toni lunari e un po' decadenti. Di lunedì c'era pure la scoccatura dell'amore o – peggio ancora – del sesso: tu lo pretendi, lo vagheggi come il nepente, ma lei – il giorno dopo

– deve riaprire il negozio o essere in tribunale, andare in fabbrica, dall'estetista o portare i figli a scuola. O – nei casi obliqui – rientrare presto perché mariti o fidanzati non s'insospettiscano dell'anomala durata del ramino...

Sui quarant'anni si trova e si piglia un po' di tutto, nel cibo e nelle donne: la neo-separata e la Maddalena perenne, la commessa lucidata e la collega ignorante e, talvolta, pure qualche persona normale. E le vecchie fidanzate quando i soldi proprio non li puoi sprecare e preferisci andare sul sicuro: con te, bionda Maria, Alba e il suo Teatro mi sembravano l'Opera di Bayreuth, quando – coi tuoi eterni ritardi – presenziammo alla seconda parte di un “concerto-jazz-seguito-da-degustazione-dell'-annata-2001-con-intervento-del-produttore”. Pure a Pollenzo ci andammo assieme: e com'eri bella! Con quella tua acconciatura che ti faceva una strana Dea: magari un po' campagnola, ma pur sempre la mia dea delle Fragole, la mia burrosa Dea della più chiara stagione dell'anno. Al Belvedere di Verduno capii di amarti completamente. Cinque chilometri più tardi, alla Morra, capii che non eravamo fatti l'uno per l'altra, quando esigesti di assaggiarmi tutti gli antipasti, imponendomi un bacio al sapor delle acciughe. E quando ci accoppiammo assai fortunatamente dalle mie parti, capii che le cose tra noi sarebbero sempre state vaghe come quell'incerta pioggia di quell'incertissimo aprile...

Un giorno mi dicono che a comprare il vino alla Martinenga non si scende prima delle 18:00. Mi passo tre orette camminando il Sentiero Fenoglio, da Al-

tavilla a Barbaresco. Percorro crinali, guado anch'io "l'acqua verde", immagino *la Cascina della Langa*, leggo i pannelli che rievocano l'epopea disincantata e corrusca del *Partigiano Johnny*.

Ho sempre coltivato la passione della letteratura, convinto che un uomo le sue ore migliori le passi seduto a un tavolo: a leggere, a scrivere oppure a pranzo coi migliori degli amici.

È lì – durante quel pomeriggio perso – che mi viene la voglia di ritrovare Fenoglio: Fenoglio più che Cesare Pavese, la cui poetica – mesta ed enigmatica – aveva per me un che di svenevole e passito.

Meglio quell'altra prosa aspra, meglio gli eroi e gli antieroi di Fenoglio che – nella loro sdegnosa, stoica, agonistica solitudine – perseguono il loro giovanile, erratico, inflessibile sogno di Verità e di Bellezza.

Se tanta parte e le più vere delle nostre azioni nascono dalla *vita incosciente*, beh, io credo che questo libro mi si covasse, mi si "cuocesse" dentro da tempo. A mano a mano che rileggevo le gesta dei personaggi fenogliani, ritrovavo, infatti, singolari assonanze con un'altra epica – assai più sgangherata e repressa, ma altrettanto solitaria – di un'altra specie di Vinti, gli Addetti ai Fornelli: cuochi, sguatterri, camerieri, e con la vicenda senza pace dei Servitori e delle loro vite quasi sempre vissute per immaginazione e per riflesso, delle loro esistenze coatte, reclusi e sbiadite. E – in solitudine anch'essi, ma assai più miserabilmente – agitati talvolta dal medesimo, ruvido e un po' rugginoso desiderio di redenzione che anima i più bei personaggi fenogliani.

Non essendo un letterato di professione non potevo (né m'interessava, a dirla tutta) scrivere l'ennesimo saggio letterario sullo scrittore albese. Da un singolare e atecnico punto di vista – il mio, quello di chi scrive e si diletta di pentole&stoviglie – ho tentato di ritrovare il senso riposto e profondo della poesia fenogliana pure nella singolare consonanza tra il racconto del cibo e la temperie, la metrica, il tessuto della sua narrazione, intrisa ora di materia, ora spiritata di lieviti. Perché un Autore è veramente grande quando la sua parola, il suo scrivere si fanno allusione e memoria, quando la materia del suo racconto supera i confini del testo per assurgere a simbolo universale, a metafora trasversale della comune condizione umana.

Una questione privata mi esortò a far chiarezza su un amore malato.

La paga del sabato mi ricordò che anche per me c'erano nuovi treni che arrivavano e nuove, fasciose donne che vi scendevano.

Johnny che viene un tempo in cui devi partire per le tue di colline.

Fenoglio tutto – la faticosa tensione del suo scrivere; la condotta della sua vita, dignitosa e discreta; la sua cerca incessante di libertà – che ogni vita è "infallantemente" lotta, spesse volte sconfitta, ma talvolta pure riscatto.

nuova libertà in una floreale bottiglia di Moscato, “che comandai all’osteria di Arguello e me la bevetti tutta per festeggiarmi...”.

E giunto al suo paese vi giura eterna fedeltà, anche se ci avesse dovuto “viverci sempre solo a pane e cipolla...”: quel pane che – nel penultimo, straziante quadro della *Malora* – Emilio, il fratello in Seminario, rovinato dalla tisi e impazzito di dolorosa rabbia addenta sulla tavola del refettorio, contaminando il cibo dei suoi compagni, unicamente colpevoli di una miglior fortuna.

I racconti del parentado

Fuori d’ogni descrittiva regionalistica, Fenoglio della sua provincia sa cogliere più ancora che un paesaggio naturale, un paesaggio morale, il piglio in cui si articolano i rapporti umani, un gusto “barbarico” che persiste come gusto di vita non solo nel costume del retroterra piemontese.
Italo Calvino

“...I torti nell’interesse sono quelli che ti avvelenano... e allora Galesio ha sparato. A suo fratello, per essersi dimenticato di essere suo fratello e ricordato soltanto d’essere il marito di una strega. A suo nipote perché era quello che in definitiva si sarebbe goduta la sua terra. E al parroco, per quella porcheria, quel tradimento delle informazioni false...”

In cucina Pietro Galesio, l’eroe-western di *Un giorno di fuoco*, accoppa il fratello e il nipote sull’aia, prima di completare in parrocchia la sua singolare mattinata di caccia – una strage improntata a una sorta di distaccata, misurata *sportsmanship* – ove fredda pure il Parroco, reo assieme agli altri di averlo imbrogliato. Pane e marmellata e ancora pane – col consueto *culetino* di salame – la colazione del giovane Fenoglio e di suo ziastrò, incazzato, la cui moglie – tabaccosamente apostrofata come “bagàscia!” – gli ha impedito di cor-

rere in automobile assieme agli altri curiosi del paese alla vicina Gorzegno, teatro della epicomica sfida tra quel sanguigno, solitario pistolero e i cento Carabinieri (“...nove su dieci son nàpoli...”) di Monesiglio. Il fatto in sé è spettacolare e truculento (una specie di John Rambo dalle parti di Erba...), ma – in virtù del miracolo della narrazione – diventa per dir così il colorito album di una scampagnata, dove si fa un po’ di bordello, si assiste a una specie di tirassegno animato, si tifa (un po’ come si fa da quelle parti con le quadrette del pallone elastico) per la squadra dei terroni o per quella del Pietro. Il quale – steccatine un paio d’altri – a seguito della carica frontale degli esasperati militi (che sempre Fenoglio descrive con ironia beffarda: si pensi allo sgangherato, diarroico esercito italiano ante 8 Settembre ritratto in *Primavera di bellezza...*) decide di farla finita, ficcandosi una schioppettata in bocca (“Si è sparato lui in bocca, con l’ultima cartuccia e naturalmente non si è sbagliato...”) tra le ammirate parole dello ziaastro Fresia:

“...no bambino! Quando si fanno certe cose, dopo bisogna morire. Certe cose si fanno proprio perché si è sicuri di aver dopo la forza di morire. Guai se non fosse così. Guai a Gallesio!”.

E ancora:

“Bravo Gallesio! Perché è stato al gioco. Tutt’oggi ho vissuto con la paura matta che si arrendesse, che si facesse prendere vivo, ma lui è stato al gioco. Non m’ha fatto pentire...”.

Si mangia di sfuggita nel *Giorno di fuoco*, un po’ come davanti alla TV quando giocano i campioni: una frittata verde e poco vino, pane e pesche a merenda, un

pugno di ciliegie a smorzare la fame. A festa finita, la ziastra promette al giovane Beppe gli agnolotti per la domenica a venire e gli chiede se ne fosse contento:

“Risposi di sì, anche se tra i suoi agnolotti e quelli di mia madre [Margherita Faccenda, cuoca abilissima, a detta della figlia Marisa, come testimoniato nel suo bel libro *Casa Fenoglio*; Sellerio 1995] c’era come dal giorno alla notte...”

Di fumo e di cognac e di caffè sa, invece, *Ma il mio amore è Paco!*, il dramma semiserio di Paco di Feisoglio, straordinario mediatore di bestiame e formidabile donnaio: il cinquantacinquenne sciupafemmine, uzzolito all’idea di portarsi a letto la quasi ventenne Gemma – “la figlia della privativa, bionda e paffuta, beffarda e lucida, di cui si diceva che Paco avesse detto: – Dev’esser più bella lei nuda e cruda che io vestito da fiera grande con la catena d’oro sul panciotto” –, le balugina una gita al mare, non quello brutto e vile di Savona, bensì quello comodo della Riviera, “... e forse una puntata a Montecarlo...”.

A Rocchetta Belbo Paco tenta la sorte al tavolo da gioco dell’osteria di Madama: con una grassa vincita, sai che bella figura ci farebbe con quella sgarzolina! A farla breve, Paco si perde la cascina, incappando nelle spire di un giocatore professionista, con tanto di segretario-strozzino al seguito. Tornato in un’alba tragicomica a quella che per altre poche ore sarebbe rimasta la sua casa, urla alla Giulia, la moglie, di affacciarsi alla finestra, per assistere al suo teatrale suicidio nel pozzo:

“ – Un momento, – disse lei, non più atterrita, solamente acida e stanca – Hai già preso il caffè?”

– No, Giulia, stamattina sono ancora digiuno di caffè.

– E allora vieni in casa. Lascia il pozzo e entra in casa a prendere il caffè. Quando mai, o Paco, hai fatto una qualunque cosa senza aver preso il tuo caffè della mattina?

L’acqua del pozzo sciabordò sotto la risata di mio zio. Sempre ridendo saltò via dal pozzo e venne verso casa”.

Sempre il gioco delle carte – posta una dozzina di caramelle contro una fetta di formaggio – è la causa scatenante di un’altra beffarda tragedia, quella di Superino.

“Figlio del prete!”, gli urla a brutto muso il rivale, il losco Guardiaccia della Lunetta, vistosi perduto tanto nel gioco quanto nel monteggio dal rosso Superino. “Superino – che aveva i capelli rossi di suo padre e un anno un più dell’adolescente Fenoglio – con me fu sempre abbastanza calmo e mai irragionevole, mentre con gli altri ragazzi era violento, dispotico e sprezzante. E bisognava sentirlo discutere e litigare, da pari a pari, con gli anziani... E così giocando a carte nelle due osterie o a pallone nella lizza tra la chiesa e il forno, se a un certo momento si riteneva beffato o truffato, si rivoltava e litigava e insultava come un uomo fatto...”.

Ma quell’offesa sparata a bruciapelo, quella rivelazione rovente di essere il figlio del prete dell’odiata maestra – una vecchia salacca fegatosa e rinsecchita che, ciò non di meno, “mangiava coniglio tutti i giorni” – lo spingono a gettarsi in Tanaro, a perdersi nell’acqua verde per gettare uno stigma eterno, una vendetta oltremondana su “quell’impunita unione schifosa”. Ma pure in questo caso, il gesto estremo è bastardo, spacconesco,

emblematico canto di un’epica muscolare e rusticana, fatta di allegro cinismo, di risoluto disincanto, di dispettoso eroismo. Un’epica alla Sergio Leone, coi suoi eroi trucidi e appassionati, silenziosi ed estremi, “atletici e sgangherati assieme”, luridi e zingareschi.

L’epopea del pranzo da sposa è lumeggiata appena nella delicata ed enigmatica vicenda della *Sposa bambina*, mentre riempie di sé l’eroicomica ascensione a Cadilù per l’agognato banchetto insinuatoci appena in *Pioggia e la sposa*.

La “peggior alzata di tutti i secoli della sua vita” Fenoglio la patisce nonostante la promessa di un “pranzo da spose” dai cugini della formidabile frazione di Cadilù. La pioggia – fluviale e lutulenta – non fa desistere la vecchia, grifagna zia, infierente sul figlio prete destinato a benedire quella mensa opima: “Prendiamo per i boschi”, decide la minuscola virago e uno scalognato terzetto nerovestito, chiuso dal piccolo, grottesco Beppe, simile a un enorme porcino bagnato cammina la terra sotto quella piova omerica. Scrosci e fulmini e il latinorum dello spaurito pretino sono la gorgogliante colonna sonora di quella marcia assurda, imposta dalle convenzioni e da un’atavica ingordigia. E la sferzante risata della ragazzina che accoglie il cuginetto bagnato e ridicolo sono come una porta che irriverente si chiude sulla nostra curiosità e sul nostro letterario appetito di commensali...

Come si mangiava e come – certe domeniche tutt’oggi – si mangia nell’Alta Langa fenogliana? Siamo in grado di dirvelo grazie all’alacrità di Giuseppe Corsini e del suo fierissimo manipolo di cuoche e cuochi che

– con commovente dedizione e affetto per questo lavoro – hanno compiuto una ricerca a ritroso nel tempo, compulsando puntigliosamente col rigore del filologo vecchi quaderni d'appunti di ricette dei loro padri e madri, compiendo un memorabile sforzo di recupero e conservazione della cultura materiale dell'epoca.

Sono ricette della cucina povera e del dì di festa, a volte elaborate, spesse volte scabre ed essenziali come la prosa fenogliana, così funzionale alla tersa narrazione di quelle vicende grame e antierliche.

Grande rilievo hanno le erbe aromatiche, che così abbondanti e profumate trovi quando è primavera quassù in Langa...

Per quel che riguarda il vino, va premesso che la coltivazione della vigna in Alta Langa è sempre stata problematica, la difficoltà della resa suggerendo – spesse volte – il ricorso al vino acquistato, più conveniente all'economia domestica. Diffusa la vinificazione del barbera, data la maggiore robustezza degli acini e – come ricordato nella *Malora* – l'uso del Moscato (Castino, Mango, Trezzo, Cossano, Canelli...), a segnare i lieti eventi e a suggellare il giorno di festa, quella della partita al pallone elastico e quello delle serate estive, passate a conversare amabilmente al fresco dell'ippocastano, a rievocare fatti più o meno tragici, più o meno importanti: un po' come si faceva nelle mie cucine a lavoro sbrigato, indugiando di notte davanti a una più esotica birra a spettegolare sui casi della serata, a fantasticare di riscatti impossibili, a vagheggiare inconsistenti trame amorose, a promettersi l'inevitabile felicità del giorno a venire...

Antipasti, minestre, piatti di mezzo in Alta Langa

(ove non diversamente specificato, le dosi si intendono per 4 persone)

LE BAGÀSCIE

Ingredienti

1 kg di farina bianca
500 ml d'acqua naturale
7-8 g di lievito di birra
½ bicchiere d'olio extravergine d'oliva
olio da frittura (semi vari)

Impastare gli ingredienti in un recipiente per un buon quarto d'ora. Lasciar lievitare l'impasto – coperto da un canovaccio e posto al riparo dal caldo e dalla luce – per un'ora. Tagliare la pasta a gnocchetti e friggerli in abbondante olio da frittura.

Scolare le *bagàscie* ed eliminarne l'unto servendosi di carta da cucina. Servire caldissime, accompagnandole con una fetta di salame – cotto o crudo – di lardo o lardo pancettato, "quello col circoletto rosa"...

LA BÀGNA DU DIÀUV (La salsa del diavolo)

“Olio, aglio affettato fine fine, acciughe e acqua” gli ingredienti di una *Bàgna del Diàuv* che così tanto ricorda il paradigma della classica *bàgna caôda* piemontese.

Secondo questa cuoca, si mettono a rosolare i filetti d’acciuga sotto sale nell’olio, si fan cuocere per bene, allungando l’intingolo con dell’acqua e continuando la cottura fino al disfaccimento e all’amalgama completo degli ingredienti.

Una versione più elaborata – simile alla *bàgna* descritta da Giovanni Gorla nel suo volume *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo* (F. Muzzio Editore – Roma, 1991) presenta quali

Ingredienti

- 7-8 spicchi d’aglio
- 7-8 acciughe sotto sale
- 100 ml d’olio extravergine d’oliva
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro
- 2 scatole di tonno sott’olio

Pulire gli spicchi d’aglio e porli a imbiondire in un tegame di coccio in olio extravergine d’oliva. Dissalare e diliscare le acciughe (eccellenti le Rosse di Spagna); lavarle in acqua o – meglio – nel vino rosso. Unirle ad

aglio e olio. Quando inizieranno a disfarsi, aggiungere la conserva di pomodoro e – verso la fine della cottura – il tonno sott’olio. La salsa del Diavolo accompagna egregiamente una bella polenta, gialla e fumante.



I SUBRÌCH DI PATATE

Ingredienti

500 g di patate
2 uova intere
la scorza di ½ limone
una manciata di farina bianca
un pizzico di sale
un pizzico di lievito tipo "Pane degli Angeli"
olio di semi vari

Pelare le patate e porle a lessare.

Lascarle raffreddare e ridurle a una purea.

Mescolare in una terrinetta le patate, le uova intere, il sale, lo lievito e la scorzetta di mezzo limone e formarne delle frittelle.

Friggere in una padella in abbondante olio da frittura.

Scolare, eliminare l'eccesso di unto con carta da cucina e servire i *subrìch* caldissimi.

LA TARTARA

Ingredienti

500 ml di latte intero
2 uova
1 cipolla
1 rametto di rosmarino
1 noce di burro
sale
pepe
noce moscata

Rosolare la cipolla affettata e il rosmarino nel burro.

A parte sbattere le 2 uova intere e unirle al latte.

Aggiustare di sale, pepe e noce moscata.

Incorporarvi il soffritto di cipolla e rosmarino.

Cuocere il composto così ottenuto a bagnomaria a fuoco medio (180 °C) per 20 minuti circa in uno stampo da forno (o in stampini individuali) lievemente imburato.

Una volta rappresa, sformare la Tartara e servire immediatamente. In stagione si accompagna assai bene con un intingolo di funghi porcini.

N.B. Una versione più "povera" della "Tartara" prevede una tazza di latte in ragione di ogni uovo e la cottura diretta di questo "budino salato" sulla fiamma: si rimestano uova e latte "finché il cucchiaino sia ben velato", poi si copre e si lascia cuocere "abbastanza densa".

I pranzi di nozze erano le occasioni più attese perché c'erano tante portate e non si faceva economia: il fritto misto, la finanziaria, gli agnolotti, l'arrosto e i dolci: una grande festa per gli sposi e per le pance degli invitati. E quando era stagione che le galline erano generose delle loro uova per dolce arrivava anche lo zabaglione al Moscato o al Marsala, magari con la torta di nocciole.

Paolo Ferrero ha fatto la sua "campagna di Langa" e ha raccolto più di 50 ricette dalla viva voce dei ristoratori, dalle cuciniere e anche da una vecchia signora di cento anni, che è diventata la sua musa. Sfolgiando il suo libro, *La salsa del diavolo*, si impara a far da mangiare alla moda langarola e si fa un viaggio attraverso i libri di Beppe Fenoglio, accostandosi alla cultura contadina, che è ormai lontana nel tempo, ma che ha ancora molte storie da raccontare e molta saggezza da trasmettere per capire perché siamo al mondo.

Indice delle ricette

IN ALTA LANGA

Antipasti, minestre e piatti di mezzo

Le <i>bagàscie</i>	35
La <i>bàgna du Diàuv</i> (La salsa del diavolo)	36
I <i>subrich</i> di patate	38
La tartara	39
L'erbazzone	40
Le lasagne di ortiche	41
La minestra della Primavera	42
La pasta alle foglie di menta	43
I maccheroni con il ferro al sugo di fegatini di coniglio	44
La <i>panâda</i>	45
Il minestrone di trippa e ceci	47
La pasta dei Trebbiatori	48
La <i>bàgna caôda</i> con la panna di casa	50
La focaccia di patate alla salvia all'uso di Mombarcaro	52
Il "pesce" di verdure	53

Dolci e liquori

I baci di dama	54
Il budino della nonna coi gherigli di pesca	55
Il cioccolato di castagne bianche	56
I <i>friscièu</i>	57
Il <i>Menelik</i>	58
La <i>paciarín-a</i>	59
I semolini dolci	60
La torta di <i>prùss Martìn</i> (Pere Martine)	61
Lo sciroppo di fiori di sambuco	62
Il liquore di fiori di tarassaco	63

IN BASSA LANGA

Antipasti, minestre e piatti di mezzo

La ricetta del pane fatto in casa	82
Le fascinette di asparagi e lardo	83
L'insalata di carne battuta a coltello e formaggetta di capra all'uso albese	84
Gli gnocchi di patate con sugo di salsiccia e porri	85
La puccia langarola di polenta, cavolo e carni	87
I ravioli di patate e cotechino	88
Le tagliatelle all'aglietto novello	90
L'agnello al vino bianco	91
Il coniglio alla Norina	92
Il coniglio castigato	94

Il fegato fritto in dolce e brusco	95
La finanziaria alla povera con il flan di crema	96
La <i>fricia</i> (Il fritto misto)	98
Le trippe ai porri	100
Gli zampini di maiale o <i>batsoà</i>	101
Le <i>frisse</i> o <i>grive</i>	102
Le lasagne al sangue	103
L' <i>oriòn</i> (L'orecchia di maiale)	104
La torta di sangue di maiale	105
L'intingolo di pollo con funghi porcini, panna, limone e Marsala	106
Il pollo alla cacciatora	107
Il tegame di reale di vitello al Barolo	108
Il <i>brôs</i>	109

Dolci

La <i>cognà</i>	110
La bavarese alle pesche di vigna	111
Il sorbetto alla mela verde con grappa di Moscato	112
La torta tonda gentile alla nocciola di Langa	113
Lo zabaglione al vino rosso o <i>arsumà</i>	114

Testi consultati

Beppe Fenoglio, *La malora e altri racconti* (a cura di Gina Lagorio), Einaudi, Torino

Beppe Fenoglio, *Primavera di bellezza*, Einaudi, Torino

Beppe Fenoglio, *Un giorno di fuoco, I racconti del parentado*, Einaudi, Torino

Beppe Fenoglio, *Una questione privata, I ventitrè giorni della città di Alba*, Einaudi, Torino

Beppe Fenoglio, *Il partigiano Johnny*, Einaudi, Torino

Beppe Fenoglio, *La paga del sabato*, Einaudi, Torino

(Tutti nelle edizioni tascabili)

Marisa Fenoglio, *Casa Fenoglio*, Sellerio, Palermo 1995

Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Bari 1997

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, F. Muzzio Editore, Padova 1990

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, La Cucina Italiana, Milano 1954

T. Hilton, P. Ferrero, L. Tessiere, *Monferrato mio!*, Diffusione Immagine Editore, Asti 2007

Davide Lajolo, *Pavese e Fenoglio*, Vallecchi, Firenze 1970

Laurana Lajolo, *Passeggiando con Pavese, Lajolo, Fenoglio*, Diffusione Immagine Editore, Asti 2007

Enrico Rivella, *Passeggiando con Fenoglio*, Comunicazione, Bra 2006

Franco Vaccaneo, *Beppe Fenoglio. Le opere, i giorni, i luoghi: una biografia per immagini*, Gribaudo, Cavallermaggiore 1999

Ringraziamenti

Per la parte saggistica:

Aldo Agnelli, fotografo

Il Professor Donato Bosca, Presidente dell'Associazione culturale *l'Arvàngia*

Giuseppe Corsini, Sindaco di San Benedetto Belbo

La Signora Laurana Lajolo, Presidente dell'Associazione culturale *Davide Lajolo*

Per la parte ricettaria:

Filippo Cavallo dell'*Osteria dei Catari* di Monforte

Matilde Del Gaudio delle Tenute Cisa-Asinari dei Marchesi di Grésy, Barbaresco

Massimo Martinelli, proprietario delle *Cantine R. Ratti* a La Morra

Giuseppe Rinaldi, proprietario delle *Cantine Rinaldi* in Barolo

La Signora Vittorina Seghesio del ristorante *Il grappolo d'Oro* di Monforte

La Signora Piera Veglio della *Trattoria del Campo* di Mango

Manuela Viglione e Andrew C. Manning del *Rélais Cascina Lan-ga* di Trezzo Tinella

Per riletture, consigli e correzioni:

Alessandra Forlani e Sonia Franco, "amiche di toasts" in Barbaresco

Il Professor Ermanno Malaspina dell'Università di Torino Carlo e Valerio Quarello di Cossombrato

Luca Ragagnin ed Enrico Remmert, scrittori, poeti e amici

Paolo Smaniotto, cameriere, fotografo e amico

Indice

PREFAZIONE	7
PREMESSA	11
LA MALORA	18
I RACCONTI DEL PARENTADO	29
ANTIPASTI, MINESTRE, PIATTI DI MEZZO IN ALTA LANGA	35
LE RICETTE DELLE ERBE E DEI FIORI	40
DOLCI E LIQUORI	54
MILTON E JOHNNY	64
ANTIPASTI, MINESTRE, PIATTI DI MEZZO IN BASSA LANGA	82
DEL MAIALE SI UTILIZZA TUTTO!	101
I DOLCI	110
EPILOGO – LA PAGA DEL SABATO	115
RACCONTARE RICETTE, DI LAURANA LAJOLO	127
INDICE DELLE RICETTE	133
TESTI CONSULTATI	136
RINGRAZIAMENTI	137