

CULTURA

DIARI DI BORDO

DOMANI
PRESENTAZIONE
DEL ROMANZO
DI MASINI

■ Lo spigliatissimo «L'amore prima della fine del mondo» di Jacopo Masini è un romanzo di formazione, non riferito solo a Vanni il protagonista ma ad altri due personaggi Gusta e Nico che cercano di crescere. Non è tanto un romanzo steso secondo le regole bensì la traccia di una sensazione che l'autore «provava fin da piccolo; di trovarsi dentro un enorme flusso di cose che comprendono il cielo, lo spazio, le scatolette, i vestiti in disordine, le chiacchiere». Su tutto questo stato di appassionata confusione regna il sentimento che Masini analizza efficacemente. Il libro, che verrà presentato alla libreria Diari di Bordo domani alle 18, è a suo modo una sorta di rimpianto «dopo la pasta al pesto e l'amore sul divano» che si prolunga dal passato al presente.

L'AMORE PRIMA DELLA FINE DEL MONDO di Jacopo Masini Epika ed., pag. 182, € 16,50

November Porc La magia della Bassa, dove il maiale è sacro e la gente è vera

Perché tante persone restano affascinate da questa terra? Perché qui tutto è diverso: perfino gli anolini. E il culatello? Terapeutico

EGIDIO BANDINI

■ Quante volte mi è capitato di raccontare la mia Bassa, il Mondo piccolo di «Peppone, don Camillo e tutta l'altra mercanzia del genere», come scriveva Guareschi? Ormai non le conto più, ma domenica a Sissa, sotto il torrione della Rocca dei Terzi, in pieno November Porc, graziati da Giove pluvio, il discorso in compagnia di Michele Brambilla, si è dipanato lungo i sentieri della buona tavola, ragionando di cosa significhi il maiale qui da noi, di quanto sia importante credere indogabilmente alle leggi del culatello e soci: come quell'amico norcino (ma no, in onore del November Porc, coniamo un nuovo vocabolo: "masalino" come si dice dalle mie parti...) che, dietro insistenze del medico, si risolse a fare gli esami del sangue. Avuti gli esiti e accertato un tasso di colesterolo ben oltre il livello di guardia, il medico, nell'ammorirlo gli chiese: «E adesso cosa facciamo?» sentendosi rispondere, candidamente: «Semplice: non facciamo più gli esami!». A distanza di qualche tempo, fu il medico a morire, mentre il "masalino" sopravvisse felice e contento come nelle più belle favole, in compagnia del suo colesterolo da insaccati. La Bassa è questo. Il maiale è davvero qualcosa di quasi sacro: rappresenta, come ha sempre rappresentato, il "tesoro" delle famiglie, la sopravvivenza nei mesi invernali, la possibilità di guadagnare qualche soldo vendendo i salumi più pregiati e ricompar-

si il suinetto da allevare con amore per l'inverno successivo. Non dico che il porcello sia poesia, anche se proprio Guareschi scriveva: «[...] se io dovessi nascere maiale, pregherei Dio di farmi nascere alla Bassa (Questione di pasta, di aria, di acqua)».

SALUME-SALUTE

Credo che un omaggio così definitivo possa davvero accomunare tutti noi salumo-dipendenti: ma una dipendenza che ha precisi fondamenti, tanto che ben spesso i nostri prodotti diventano terapeutici e, fra loro, in special modo il culatello. Chiedere conferma a Roberto Bettega che, vuole una leggenda metropolitana, sia stato guarito a suon di fette di culatello per una sorta di malessere non meglio identificato e per curare il quale erano state sperimentate numerose terapie. Anche don Camillo, a un dato punto, si ritrova in ospedale e la "cura giusta" gliela somministra Peppone. Infatti, al lamento del pretone che dice: «Brodini, pappine, creme: da venticinque giorni sempre così. Mi pare d'essere diventato un canarino...». [...] Peppone cavò di sotto la giacca un involto e l'aperse. Depose ogni cosa sul comodino e tirò su don Camillo, accomodandogli i cuscini sotto la schiena. Poi distese in grembo al malato un tovagliolo e vi depose la roba: una micca di pane fresco e un piatto di culatello affettato. E don Camillo cominciò a mangiare pane e culatello. Poi Peppone stappò la bottiglia di lambrusco e il malato bevve il lambrusco.



«SE DOVESSI NASCERE MAIALE, PREGHEREI DIO DI FARMI NASCERE ALLA BASSA» (GUARESCHI)
Lo chef Massimo Spigaroli «accudisce» i suoi suini neri, in uno scatto di Edoardo Fornaciari.

Mangiò e bevve lentamente e non era per ghiottoneria, ma per sentire meglio il sapore della sua terra. E ogni boccione e ogni sorso gli portavano un'onda di acuta nostalgia: i suoi campi, i suoi filari, il suo fiume, la sua nebbia, il suo cielo. I muggiti delle bestie nella stalla, il picchiare lontano dei trattori intenti all'aratura, l'ululare della trebbiatrice.

È certo che il rapporto fra Giovannino Guareschi e il mondo dell'enogastronomia

e della cucina è stato un rapporto intenso e profondo: non va dimenticato, infatti, che lo stesso Guareschi aprì, in quel di Roncole Verdi, un ristorante gestito per oltre trent'anni dal figlio Alberto e a proposito del quale Giovannino scrisse a Baldassarre Molossi: «Ecco, il ristorante è questo, se non viene nessuno non me ne importa: il pane è fatto in casa con farina doppio zero, il vino viene dai grappoli ed è pigiato coi piedi, il formaggio è di caseificio

e il burro è di primo affioramento. Insomma tutta roba che va bene per il mio stomaco». La Bassa è tutto questo e, parafrasando Giovannino, sarà distante trenta chilometri dalla città, ma sembra che siano centinaia, percorrendo queste strade tortuose dove le siepi impediscono la vista ad ogni curva e dove le uniche cose verticali sono i campanili.

«DI MAGRO»... SI FA PER DIRE
Persino gli anolini (alla Bassa

si chiamano così), sono diversi da quelli di città, perché qui li facciamo con il ripieno "di magro", si fa per dire: solo Parmigiano Reggiano e uova. Poi c'è il lambrusco, il vino al quale sono affezionato irrimediabilmente, al punto da portarmelo in albergo quando vado in vacanza lontano dall'Emilia Romagna, sfidando anche le leggi della buona tavola...

Io la mia Bassa la vivo anche così, anche lontano da casa e dal Po, ma, estremismi a parte, la verità è che, ieri come oggi, e lo capiamo molto bene grazie a Massimo Spigaroli che ha "inventato" il November Porc, la vita nel Mondo piccolo guareschiano, che grazie a Dio è rimasto intatto, assieme ai suoi Pepponi, ai suoi Smilzi e, appunto, a tutta l'altra mercanzia del genere, è legata a doppio o, forse, triplo filo alla cucina, alla tavola, alle tipicità, alle più genuine tradizioni della gente straordinaria di queste terre, delle mie terre. È talmente forte il legame con tutto ciò che riguarda il cibo che, nel film «Il compagno don Camillo», quando il pretone improvvisa uno sciopero della fame, per testardaggine e finalmente, dopo aver capito il proprio errore, si pente e riesce di nuovo a dialogare con Gesù, chiede al Crocifisso: «Signore, dite una parola di conforto, al vostro servitore che muore di fame!» e il Cristo risponde: «Te ne dirò due, don Camillo: buon appetito!».

DOMENICA 18 A ZIBELLO

Il racconto di «Mondo piccolo» al November Porc non finisce qui, a Sissa, domenica 18 la Gazzetta sarà anche a Zibello, con Sandro Piovani e tanti ospiti, fra i quali anche il sottoscritto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

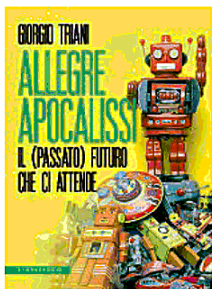
Società Le allegre apocalissi di un mondo che (forse) ha un futuro

Giorgio Triani presenterà il suo libro oggi alla 18 alla Feltrinelli di via Farini

PAOLO FERRANDI

■ Il futuro è un tema ricorrente della riflessione del sociologo parmigiano Giorgio Triani. È nel titolo del suo ultimo libro - «Allegre apocalissi. Il (passato) futuro che ci attende» - che sarà presentato oggi pomeriggio alla Feltrinelli di via Farini, in un dialogo con Cesare Azzalà, direttore dell'Unione parmense degli industriali. Ma è anche il

fulcro della riflessione del suo libro precedente, «Il futuro è adesso. Società mobile e istantocrazia», scritto nel 2013. Ed è strano questo interessarsi al tema in una società che ha smesso di interrogarsi sul futuro perché è sempre meno attenta al senso della storia, visto che le grandi narrazioni del progresso sono morte - o meglio sono immerse in un sonno profondissimo e stre-



Allegre apocalissi

di Giorgio Triani
Castelvecchi, pag.96, € 12,50



gato, come i dormienti della mitologia celtica - con la fine del secolo scorso. Non si tratta certo del futuro banale dei futurologi che proiettano matrici di possibilità su un tempo lineare facendoci baluginare quinte da fumetto come quelli dei «Pronipoti», la serie a cartoni animati di Hanna e Barbera.

Quindi che tipo di futuro è quello che prevede Triani? Non è un futuro escatologico da fine della storia. Anche perché la storia è già finita un paio di volte per poi ritornare, sempre sull'onda dell'ultimo saggio di Francis Fukuyama. E non è neppure quello delle «magnifiche sorti e progressive» irrisse dal Leopardi, anche perché l'idea di progresso si è estinta. Eppure non è il futuro disperato dei capolavori distopici

della nostra tradizione, lo specchio scuro e distorto - ma più vero in termine di brucianti realtà esperienziale - delle utopie che hanno affollato il '900. E', piuttosto, un futuro disperatamente allegro. Un futuro che nasce da uno sguardo che vede i vincoli e il teme, ma al tempo stesso tiene conto delle possibilità che questi vincoli aprono e prova a immaginarsi la via stretta per superarli. Una via che non sia quella del pensiero fossile della ribellione o dell'assoluta appiattimento alla nostra realtà iperveloce. E' come se l'angelo benjaminiano, con le ali non più impigliate nella tempesta del progresso, avesse imparato a sorridere e, nella debole luce messianica di questo sorriso, le macerie ai suoi piedi, per un istante, fossero sul punto di ricomporsi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA