



Cucine del Territorio

Cucine del Territorio

volumi già pubblicati:

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
- La cucina aretina*, di Guido Gianni
- La cucina bresciana*, di Marino Marini
- La cucina dei Genovesi*, di Paolo Lingua
- La cucina dei milanesi*, di Marco Guarnaschelli Gotti
- La cucina del Montefeltro*, di Graziano Pozzetto
- La cucina del Parco del Delta*, di Graziano Pozzetto
- La cucina della Carnia*, di Pietro Adami
- La cucina della Terra di Bari*, di Luigi Sada
- La cucina della Toscana*, di Italo Arieti
- La cucina delle Valli d'Aosta*, di Salvatore Marchese
- La cucina delle Murge*, di Maria Pignatelli Ferrante
- La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, di Giovanni Gorla
- La cucina di Lunigiana*, di Salvatore Marchese
- La cucina ferrarese*, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
- La cucina fiorentina*, di Aldo Santini
- La cucina istriana*, di Mady Fast
- La cucina livornese*, di Aldo Santini
- La cucina maremmana*, di Aldo Santini
- La cucina modenese*, di Sandro Bellei
- La cucina padovana*, di Giuseppe Maffioli
- La cucina piacentina*, di Andrea Sinigaglia, Marino Marini
- La cucina picena*, di Beatrice Muzi e Allan Evans
- La cucina reggiana*, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
- La cucina trapanese e delle isole*, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
- La cucina trevigiana*, di Giuseppe Maffioli
- La cucina vicentina*, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta
- Le cucine di Parma*, di Marino Marini
- Le cucine di Romagna*, di Graziano Pozzetto
- Mangiare triestino*, di Mady Fast

Andrea Sinigaglia e Marino Marini

La cucina piacentina

Prefazione di Andrea Sinigaglia

TARKA

La cucina piacentina

di Andrea Sinigaglia e Marino Marini

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: settembre 2016

© 2016 Tarka/Fattoria del Mare s.a.s.

piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)

www.tarka.it

Impaginazione ed editing: Monica Sala

ISBN: 978-88-99898-27-4

Questo libro è disponibile anche in ebook (ISBN 978-88-99898-97-0)

Stampa

Printebec - Padova

Indice

Abbecedario piacentino IX

Introduzione 1

Capolavori gastronomici 7

Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) Elenco ufficiale (xiv revisione giugno 2014) (n° totale 102) 9

DE.CO. Provincia di Piacenza 12

Presidi Slow Food 13

Denominazione di Origine Protetta 13

Indicazione Geografica Protetta 14

I grandi salumi piacentini 15

Brachettone 17

Cacciatorini (IGP) 18

Cappello del prete (PAT) 18

Cicciolata 18

Ciccioli (PAT) 18

Coppa piacentina (IGP) 19

Coppa di montagna della Val Nure (PAT) 20

Cotechino 20

Culatello piacentino (PAT) 20

Fiocchetto 20

Gambotto 21

Lardo piacentino (PAT) 21

Lardo pisto 22

Mariola (PAT e Presidio Slow Food) 22

Pancetta piacentina (IGP) 23

Salame da cotta (PAT) 23

Salame gentile (PAT) 24

Salame piacentino (IGP) 24

Suino pesante 25

Formaggi piacentini 29

Grana Padano (IGP) 31

Provolone Valpadana (IGP) 32

Ribiola della Bettola (PAT) 32

Robiola detta *furmai nis* (PAT) 32

Casalino della Val d'Arda 33

Caprino 33

Pecorino 33

Toma della Val Tidone 33

Ricotta (PAT) e Primosale 34

Pomodoro piacentino 35

Dalle osterie ai grandi ristoranti 45

Botteghe storiche piacentine 74

La Via Francigena. I monasteri e le colline piacentine 83

Piacenza e il Grande Fiume Po 89

Vini piacentini 95

Ricettario piacentino 101

Antipasti 101

Salse e condimenti 106

Primi piatti 111

Piatti di pesce	138
Piatti di mezzo	143
Piatti di carne	152
Pollame e cacciagione	165
Verdure e funghi	173
Dolci e frutta	178
Liquori casalinghi	206
Bibliografia	209
Indice analitico delle ricette	211
Indice alfabetico delle ricette	217

Abbecedario piacentino

Quella che segue, caro lettore, ha l'intento d'essere una vera e propria introduzione non solo e non tanto al presente testo ma alla realtà del territorio piacentino. Costruite come un abbecedario, le pagine che seguono vogliono essere un intreccio tra parole antiche e dialettali prese in prestito dal *Vocabolario Piacentino* di Lorenzo Foresti del 1863 e parole nuove, moderne, scelte da noi per andare a costituire una tessitura tra storia e presente che abbia la forza di condurre chi legge dentro al contesto piacentino.

Dal momento che cucinare è come scrivere e leggere è come mangiare, si è deciso di scegliere alcuni termini, farli diventare ingredienti, assemblarli, disporli in un ordine narrativo tale che questa insolita prefazione sia nel contempo un corso di micro lingua piacentina ma anche una prima esplorazione alla scoperta di Piacenza. Se questo abbecedario sarà quel che vuole essere, vi farà nascere il desiderio di compiere un viaggio alla verifica di ciò che qui è raccontato.

Ricetta

Ingredienti

- scegliete una ventina di parole DOP dal Vocabolario Piacentino di Lorenzo Foresti del 1863 (ottima annata);
- mettetene a piacere altre, rigorosamente tipiche, a cui proprio vi spiace rinunciare;
- abbondante desiderio di raccontare la propria terra;
- quel tanto di memorie di esperienze vissute;
- il fondo di immagini di paesaggio collezionate durante anni di ciclismo;
- la fragrante musicalità di un dialetto unico;
- un pizzico di ironia, segreto di ogni narrativa;
- qualche scusa alla *Familia Piasintaina* per eventuali imperfezioni di pronuncia.

Disponete le parole di fronte a voi, in ordine alfabetico, controllate che siano mature e che siano adatte al vostro intento. Amalgamate tutti gli ingredienti con delicatezza e cautela, cercando di creare una sorta di pozione, al fine di comporre un affresco che non sarà mai esaustivo ma che bene si ponga da antipasto all'intero libro.

Fate in modo che il lettore sia invogliato a cercare nella realtà le parole che cucinate per lui, tentando di accompagnarlo, in brevi pagine, a fare un viaggio dalle rive del Po alle cime dell'Appennino, non facendo mai mancare l'essenza inconfondibile e ineffabile dello spirito piacentino.

Buona lettura.

AJ

Cativ me... cattivo come l'aglio. Si dice da noi.

Eh sì! Inizia così il mio racconto di Piacenza, da quella che più che una parola è un suono. Eppure per chiunque fosse passato d'estate nella "Bassa" – attorno a Monticelli d'Ongina – un profumo, un aroma, una fragranza permeante e poi occhi spalancati... campi interi pieni di mazzi d'aglio e le persone in una bolla del più controverso odore (termine tecnico) della cucina, o lo ami o lo odi. Partiamo da qui, dalla A di Aglio e dalle sponde del Grande Fiume, confine a nord della piacentinità, luoghi Verdiani, luoghi di pesce d'acqua dolce e di leggende come quella del *Gutturnium*: ampolla, coppa, vaso con labbro davanti, un manico dietro, imboccatura rotonda e ventre pieno, simile ad un boccale. Esattamente era il 23 maggio 1878, quando un certo Signor Premoli, standosene seduto sulla riva piacentina del Po, praticava la pesca con rete a bilanci. Sentendola incagliare, la ritrasse per intero e scorse, impigliato nelle maglie, un oggetto quasi rotondo di colore ghisa, bianchiccio agli orli e luccicante. Si trattava di una tazza, quasi certamente per libagioni, elegante e di pregevole fattura. Da qui, circa un secolo dopo il nome dato al più pop dei vini locali: Gutturnio. Ma continuiamo a farci guidare dalle parole. **Ancamò!** Bellissima questa tipica espressione della piacentinitudine. Significa Ancora?! Ma deve essere pronunciata con un certo sprezzo e in modo veramente trascinato... provate... provate a dirla due o tre volte, questo è il primo *step* per acquisire un certo Piacenza spirit. **Anvein.** Parola sacra, adesso non si scherza. Dice il Foresti: *agnellotto* [bellissimo!] *mangiare fatto di pasta ripiena di carne battuta, od altro che si cuoce in brodo per minestre.* Beh, direi una definizione da

imparare a memoria così come, ancora una volta, la musica di questo termine: quel finale in *ein*... quante parole a Piacenza si usa far finire così, è un suono strano lo definirei un mantra nostrano *ein... ein*. La lista sarebbe troppo lunga.

Asan. Asino. Fondamentale anche questo nella cultura, ergo, nella gastronomia. Piacenza città di cavalli, la sua piazza principale che così è chiamata, ne accoglie due con rispettivi cavalieri, Farnesi. In realtà Piacenza rende un grande tributo anche a questo animale, l'asino, ed è forse uno dei piatti più citati ma più rari, qualche sagra lo esalta ancora, l'asinina, lo stracotto, impossibile non citarlo.

BARBIS

I baffi. Una cosa eccellente i piacentini la indicano come "*cui barbis*". È proprio il massimo a cui si possa aspirare una sorta di abbreviazione di leccarsi i baffi... ma anche qui una sintesi e una sonorità unica, una parola strisciante, che si insinua a differenza di altre due un po' più ruffiane (che il Foresti non cita) **Burtleina e Busslanein**. La prima un ibrido tra una crepes e una frittata... che si accompagna a salumi o [la morte sua] a un'altra mitica realtà che inizia con B **bavaron**... cipollotto. I secondi, biscotti, tipici di San Nicolò, dove la Trebbia si getta in Po, ciambelle povere pare originarie di un luogo remoto che denominato Mamago e se lo cercate sulla cartina forse non c'è.

Pronti? **Bsont!** Quella **o** lì va pronunciata bene, chiusa chiusa un po' a forma di U ma non troppo. Significa unto, ma unto forte "*le tot bsont*"! Eh che schifo? Fa anche verbo: *bsonter*. E sì che la cucina padana - perciò anche la nostra che ne è sottospecie - col grasso, lo strutto, il fritto hanno un grande feeling. Ci si cuoce addirittura il pane quindi figurarsi, ma guai se il risultato è... appunto... bsont è un **bôrdèll**. Invece richiesto e necessario l'aggettivo **barzotto**, soprattutto se si tratta di uno dei piatti bandiera "Pisarei e fasô" siamo di fronte, come scoprirete, ad una zuppa di origini medievali, quindi due grandi regole: che siano barzotti, ovvero umidi, all'onda, da mangiare al cucchiaino e se possibile senza pomodoro, ma questa battaglia la riserviamo solo agli uomini di buona volontà, eppure se li provaste così, per una volta dico, all'ancien!

Brandazza. I piacentini, quelli veri, lo sanno cos'è. Si tratta dello stendardo o vessillo che porta l'immagine di S. Antonino, protettore della città; e tal nome gli venne dato da certa famiglia Brandazza che un tem-

po possedeva questo tesoro religioso. È il patrono, si festeggia il 4 luglio, la chiesa a lui dedicata è una visita da non perdere, soprattutto il suo chiostro segreto, siete nel cuore vero, antico della città, da lì a due passi la cattedrale, ma anche il teatro Municipale o la già citata Piazza Cavalli.

COPPA

Definizione del Foresti: *Vivanda porcina*.

Definizione mitica per il più sublime e inaffidabile salume che il genio umano abbia concepito. La sua marezzatura e carne mista lo rende imprevedibile nella risultanza finale tra salatura che prosegue in stagionatura, è sempre una scommessa, ma quando centri l'obiettivo, non ce n'è per nessuno. Io sono un po' di parte ma sono certo che saprei convincervi delle mie ragioni. Detto questo credo che se fossi un produttore sulle mie etichette scriverei la definizione del Foresti. Ma avete notato la finezza?!

Finezza che non manca a nessuno dei grandi salumi di queste terre, tradizione antica che inaugura, se leggiamo da sinistra a destra, da ovest a est, la sfilata delle creazioni della norcineria emiliana. Manca il prosciutto, solo il crudo, che si fa da Parma in avanti, ma il panorama è ampio e nel testo troverete abbondanti informazioni così qui non ci dilunghiamo. Peschiamo un'altra parola "attinente", assolutamente da imparare: **codga e codghein**. Cotica e cotechino. Nel rispetto della legge aurea che vuole che del maiale nulla vada disperso, le cotenne diventano ingrediente usuale di questa cucina e il cotechino presenza invadente e degna di rispetto. In certi mercati domenicali, penso a Ponte dell'Olio, d'inverno, costituisce la merenda di mezza mattina, cotechino caldo, stufe a legna, vino nella scodella, gente che si ripara dal freddo, gente che mette in scena il rito della comunità. Una volta mio nonno Pino mi ci portò, avevo sedici anni: "Prima al mercato, a cercare il formaggio coi vermi, poi facciamo colazione" disse. Credo sia stata una delle prime ubriacature della mia vita, quando tornammo, dormii tutto il pomeriggio, una roba da uomini veri, e io sicuramente all'epoca non lo ero. Grazie nonno, per sempre. Parole a raffica: **cadnil**: quel legno o ferro che attraversa la gola del camino, a cui si appendono le catene, basta pensarci e ci sovviene il paiolo, la fuliggine, la polenta bruciata. Un meccanismo semplice come certi modi di stare insieme da osteria. **Ca-gadubi**: uomo che in ogni cosa trova difficoltà. Insomma che corso di

lingua accelerato sarebbe se non imparassimo anche qualche parolaccia, questa però, va ammesso, è proprio stupenda nel suo surrealismo in cui si materializza qualcosa di inconsistente.

Caplazz. Albero coperto di viti, alberata, coltivazione a festone, *braida*. L'esistenza di questa parola ci racconta di una Piacenza diversa, ma **abota**, che in piacentino significa molto. Una Piacenza differente dalle monoculture intensive di oggi, una Piacenza dove gli alberi da frutto ospitavano le viti e ai loro piedi veniva coltivato il cereale. Oggi siamo la capitale del pomodoro, le viti sono tutte in collina, ben in ordine e le piante da frutta stanno specialmente in bassa citiamo solo il ciliegio di Castelvetro, che merita l'onore. Tanti asparagi quando è stagione e fragole, tanto mais, *ça va sans dire*, grano, soia. Tanto altro. Addirittura zafferano se lo cercate, incredibile a dirsi.

Cavall un po' emblema della città, ma anche popolare piatto che prende il nome di Picula se macinato e stufato. **Caracol** sta per cavolo ma anche per "eh che cavolo!". **Chizzöla**, stacciata, schiacciata, focaccia, cofaccia, dice il vocabolario ottocentesco. Parola d'obbligo del lessico gastronomico piacentino così come il suo diminutivo **chissolino**. E per concludere **coriandal** che qui sta per confetti, quelli degli sposi e delle cerimonie in genere.

DABBON

Va pronunciato con vero spirito interrogativo e anche in questo caso trascinato a toni bassi, quasi in distorsione. Serve a esprimere falsa incredulità e può essere seguita da un ehh...

Ma per sul serio? Eh sì... e sapete quante parole in piacentino iniziano con DAS? Come dice il Foresti "*particella per lo più distruttiva*" **dasdi**, **dasfà**, **dastrigà**, **dasbratà**: sbarazzare e poi mirabolante **daspasgas** ovvero sbrigararsi, spicciarsi, affrettarsi, snighittirsi, sollecitare. E da qui il popolare e amicale richiamo **dasdat** o **desdat**: svegliati! Perché tante parole? Perché i suoni dipingono il carattere e quello piacentino è inversamente proporzionale a quello dell'oriente della regione, il contrappunto della Riviera Romagnola, qui all'incrocio tra Lombardia, Liguria e Toscana lo spirito longobardo si mantiene introverso e affida a parole taglienti il disappunto. È veramente un'emilianità molto misurata quella piacentina, è diversa, c'è qualcosa in lei di alieno dal resto della regione, stesso DNA ma una genetica modificata. Pensate all'esempio più

eclatante: perché solo qui si produce il Grana Padano a differenza delle altre province in cui regna il Parmigiano Reggiano? Qui il vino si fa sui colli nel resto dell'Emilia scende in Pianura, per lo più. Qui si fanno tutti i salumi eccetto il Prosciutto. Unicità di una Provincia di confine, di crocevia, che è inclusa e pure non appartiene a un contesto, terra da sempre strategica, lo raccontano le sue caserme, il suo Arsenale. Terra dall'evidente carattere introverso, sentite questo detto *"chi fa a so möd, scampa un dè ad pü"* dove dè sta per giorno.

Altro termine da non perdere, sempre legato al concetto di tempo è **dmanpassa**, leggasi dopodomani. E non potevamo dimenticare in un libro di cucina la parola **deint**, denti, che si lega al detto e all'immagine del *ligà i deint* ovvero non mangiare, anche in questo caso vi invito a provare a ripetere alcune volte la parola deint, deint, deint... così poco a poco introdurrete in voi lo swing piacentino.

ERBAZZON

Al contrario di ciò che accade in quel di Reggio nell'Emilia, non indica una sfoglia ripiena di erbe ma semplicemente erbaccia cattiva, a differenza dell'**erba bona** che a Piacenza è il Finocchio, erba è termine universale per indicare tanti vegetali che nascono in foglie dalla radice senza fusto, quando è **brusca** si tratta dell'Acetosa quando è **d'San Giovann** è Verbena, se **limôneina** è Melissa se **Luigia**, Aloisia.

Sempre con la E, un appellativo veramente doc: **ertag**, che vuol dire insieme grande e grosso ma con sicura accezione negativa, *l'ertigone* infatti è quello che in altre parti d'Italia si indicherebbe come grande, grosso e... sapete come finisce, in rima... trattasi ovviamente di licenza poetica la usa anche l'Artusi parlando delle uova. Andate a controllare.

Per concludere vi regalo la parola **eindas**: indice, la potete usare per il dito, per il libro ma il Foresti ce ne riporta una versione nucleare direi: *quell'uovo che si lascia nel nido delle galline, per dimostrare loro, dove hanno ad andare a far le uova.*

FURBISSIM

Furbo in cremisi dice Foresti. Furbo in estremo grado, astutissimo a differenza di **Fasòlon**, il contrario, soggetto che solitamente si riconosce

dalla **farlôccada**: ragionamento lungo di cose che ben non convengono insieme *alias* **tantafera**. Quindi, se capitate da queste parti, occhio all'alterazione: un superlativo per innalzare e un accrescitivo per mettere alla berlina.

In cucina indispensabile il **fargon**. No, non è né un elettrodomestico, né un ingrediente, non una spezia esotica e neppure un pesce ma semplicemente lo strofinaccio, immancabile strumento che a Parma chiamano invece **boràzz da sugar**. **Farinci** sta per grumi, quelli che si trovano talvolta nella polenta, **fidag**, ci vuole del fidag, coraggio, ardire ma anche semplicemente il fegato di volatili o quadrupedi alimento non disdegnato come del resto tutto il quinto quarto. **Fluss**, cagarella, può sempre venire utile in caso di emergenza, che dire... evocativo. **Fonz matt**, i funghi cattivi, quelli da non mangiare a differenza degli eduli in primis il porcino [*Boletus edulis*], che vive e prolifera sull'Appennino ed entra in tante preparazioni e ricette. **Fòran**, pronunciato con accento sulla o, è il forno ma, come non ammettere, pronunciato così sembra più profondo... quindi necessita di un **fruglon**, bastone che serve a frugare nel forno. **Friss** sta per vispo, irrequieto, bizzarro, si dice di persona ma mi sovviene di Piacenza il vino, bianco o rosso dolce o secco, friss, mosso, frizzante, la sua spuma stravagante i suoi aromi invadenti.

E per finire **frust**, sta per esausto, logoro, consumato, a fine corsa. È importante che esista una parola così, racconta di una cultura dell'uso estremo dei propri mezzi, una civiltà non consumistica, non facile, dove solo quando era veramente necessario si passava al nuovo, se ce lo si poteva permettere. Solo dalla povertà è nata sempre la ricerca e l'ingegno, la cura, l'aggiustare fino alla fine, il mettere in valore al massimo. L'economia, la parsimonia, un racconto che potete farvi fare dai tanti musei di civiltà contadina sparsi sul territorio italiano e che anche qui non mancano.

GALLEINA

“La gallina è un animale intelligente, lo si capisce da come guarda la gente” come cantavano Cochi e Renato ed infatti un'intera colonna del Foresti è dedicata al tema del pennuto. C'è la **gallinazza** ovvero la beccaccia, il **gallione** leggesi il cappone e la **“galleina del Signur”**, specie di coleottero che se essiccato e reso polvere pare essere uno dei più antichi e mirabolanti afrodisiaci per rinvigorire le deboli forze amatorie. Tornan-

do ora a galline più comuni ma comunque eccezionali come non citare la **Galeina Grisa** e la festa che la celebra, le cui origini, come di tutte le celebrazioni del Calendimaggio, si perdono nella notte dei tempi e si possono probabilmente collegare all'antico mito della gallina dalle uova d'oro che, in diverse forme, era conosciuto in Europa ed Asia. L'uovo, simbolo di vita, dà alle feste di Calendimaggio un valore propiziatorio collegato alla fertilità della terra e all'abbondanza delle messi. In Valtidone, la notte del trenta aprile, gruppi di giovani si riuniscono e si inoltrano nelle campagne verso frazioni e casolari. Giunti nelle aie intonano la tradizionale "maggjolata" propiziatoria. Durante questo canto la padrona di casa si affaccia a donare le uova e riceve in cambio la strofa di ringraziamento e di buon auspicio, ma se non si affaccia c'è una apposita strofa che prevede disgrazie per chioccia e pulcini. Spesso i cantori vengono invitati in casa per una bevuta, ma presto il giro prosegue verso altri casolari e così fino alle prime luci dell'alba. Le uova raccolte vengono cucinate dalla compagnia. **Garganell** uguale a Arzavola o Anatra, per pura par condicio la citiamo.

Gargotta, taverna, osteria vile. Ne parleremo nel libro. **Gari**, il gheriglio "la polpa della noce che si mangia". Il Noce, albero stimato da queste parti dove Nocino e Bargnolino la fanno da padrona nella fase digestiva. La **gassa** invece è la "mossa" la "volta" che fa la lepre per sottrarsi ai cani detta anche **cavaman**. Non vi sembra, se vi fingete nel pensiero, di vederlo questo movimento della gassa? Una parola che ti trascina nel mezzo di una scena di caccia. Un'altra ci porta a pesca: Il **gianchetto** è il latterino, voce presa in prestito dal dialetto genovese che in altre parti d'Italia si direbbe, nunnata, cieche, bianchetto.

Gnoc "*pastume grossolano in foggia di bocconi*" no comment! chirurgica definizione. **Giova** è la pannocchia, mentre l'acconciatura, ultima parola che ci regaliamo, si scrive **giustadura**, ovvero aggiustatura, dai bellissimo! Ah dimenticavo: maiale si dice **Grein**, non **gogn** ne gozen, appellativi di terre altrui. Su questa parola non si scherza.

HOMO

Ecce Homo. La lettera H non c'è nel vocabolario a cui ci si ispira ma non è possibile parlare di Piacenza senza citare la vera perla della collezione artistica del Cardinale Alberoni, l'Ecce Homo di Antonello da Messina, preziosissimo capolavoro tra i più intensi e drammatici di uno

dei maggiori artisti della pittura occidentale. La tavola fa parte del lascito del cardinale Giulio Alberoni al Collegio da lui fondato a Piacenza nel 1752. Il quadro è sempre stato giustamente considerato come uno dei più alti capolavori del grande pittore messinese. Il soggetto, un'originalissima sintesi del tema dell'Ecce Homo con quello del Cristo alla colonna, è caratterizzato da una ripresa ravvicinata, che conferisce alla rappresentazione una forte carica drammatica e patetica. Il Collegio Alberoni, seminario con annessa pinacoteca, biblioteca e osservatorio astronomico, è uno degli elementi caratterizzanti la città. Posizionato in una zona periferica, remota, a est della città, San Lazzaro appunto, di fronte all'Università Cattolica, costituisce, insieme al complesso universitario, il luogo dello studio, il campus di Piacenza. Queste due istituzioni sono una presenza reale e significativa del territorio.

INCO

Oggi. **Inco ad man**, tra oggi e domani ma anche tenere sospeso... **Un an Inco**, l'anno scorso. **Inco Ott**: fra otto giorni, sembra un linguaggio in codice invece è un semplice appuntamento. Che parola Inco! sembra inglese! La tradurrei come "dentro l'oggi" il presente più profondo, quello che si vive nelle relazioni con un territorio, con le sue persone con i sapori.

Intabaccà, vale per imbrattato di tabacco. È una voce bassa e poco usata ma preziosa perché ci racconta due cose: Il tabacco era coltivato nelle aree di Parma, Piacenza e Guastalla, e nei giardini di Ferrara nell'ultima metà del sedicesimo secolo e questo è parte della storia di questi territori, ma intabaccà significa anche innamorato, "drogato d'amore", se me lo concedete, con conseguenze descritte da altre tre parole che iniziato per I, e delle quali lascio a voi la traduzione, in piacentino suonano così Indôrmeint, Imbambòlì, Imbariag...

PS Ighsa: nome della lettera X. Avere le gambe fatte a X: *Avè il gamb fat a Ighsa...* stampato nella memoria.

LANA

Lana. Non si traduce. Bona lana, mala lana. Lo si usa per definire persone corrette o scaltre e maliziose. Questa trasposizione di ciò che si

veste con chi è vestito definisce l'importanza di questa materia, attività già attestata nella *Placentia* dell'antico Impero Romano e poi portata a livelli internazionali, di grande qualità, con le dinastie degli industriali lanieri dell'XVIII secolo fino ad arrivare alla affermazione del cashmere.

Lubion, la parte più alta del teatro, il loggione detto anche Paradiso.

Labras vivanda simile allo stufato, **Lambrusca** viene tradotto semplicemente e molto indicativamente con Uga, l'uva non un'uva. **Lemm**, nome complessivo sotto al quale, al plurale, si vogliono intendere le lenticchie, i piselli, le fave. **Loff**, composto di acqua, farina e uova, che messo in padella si gonfia.

La. *Ess pö da dlà che d'ad zä.* Tener l'anima coi denti dice il Foresti, traduzione letterale: essere più di là che di qua, ma non si può che riconoscere come è tagliente e millimetrico lo stesso concetto espresso in dialetto.

MACCARON

Pasta. Il vocabolo **maccaron** infatti definisce la voce maccheroni. Vivanda fatta di pasta di farina distesa sottilmente in falde e cotte nell'acqua. Maccaron significa anche erroraccio, strafalcione ma non se siamo a Bobbio, dove l'arte di fare i maccheroni è millenaria. Nell'ambito della cucina piacentina, Bobbio occupa una posizione di rilievo potendo annoverare una serie di originali piatti tipici locali che si tramandano da molte generazioni; uno di questi sono i maccheroni con l'ago descritti persino da Maestro Martino nel suo *De Arte Coquinaria*.

“Piglia de la farina bellissima, et inpastala con biancho d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa' questa pasta ben dura; dapoï fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et toglì un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto un spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola; dapoï caccia fore il ferro, et ristira il maccherone pertusato in mezo. et questi maccharoni se deveno secchare al sole, et durerando doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agusto...”

I maccheroni alla bobbiese, sono fatti con l'ago da calza (macaron cun l'agùcia) cioè lo strumento con cui si lavora ancora oggi all'uncinetto. Fragola si dice **magiostra**, importante saperlo, è come una parola d'ordine, di quelle che devi possedere per entrare in una cultura specifica. Deriva probabilmente da Maggio, il mese della maturazione. I cortemaggioreni, gli abitanti di Cortemaggiore, paese noto ai più per l'estrazione e la produzione di carburante, sono localmente chiamati "*magiostrini*". Questo perché secondo un tradizionale dileggio popolare, i cortemaggioreni si usavano raccogliere le fragole con l'ausilio di scale che venivano distese nei campi in modo da poter camminare senza calpestare le delicate piantine. Questa usanza appariva però ridicola agli occhi degli abitanti di Fiorenzuola d'Arda, ai quali sembrava assurdo usare scale per raccogliere frutti cresciuti a pochi centimetri dal suolo. Perciò sono detti magiostrini ("*magiustren*" o "*magiustrëin*" secondo le varianti del piacentino), che tradotto equivarrebbe ad un italiano "*fragolini*". La **Mariola** è invece il nome tradizionale dell'intestino cieco del suino che dà il nome anche a un incredibile insaccato che si produce in questi territori. Mescolare in piacentino si dice **masdà**, mentre **masnà** significa macinare, due suoni simili da mettere bene a fuoco. Il grano turco si chiama **melga**.

Mezterman: scappatoia, sotterfugio, ripiego, gretola, scusa. Io trovo questa parola incredibile sembra una didascalia, una etichetta da applicare a certe situazioni nostre e altrui.

NANEIN

Cecino, Naccherino. Dicesi per vezzo a fanciullo avvenente e di care maniere. Questo termine espresso con affetto se in purezza o con sarcasmo se preceduto da *por*, ovvero, povero nanein, è uno degli appellativi più caratterizzanti la relazione di amicizia tra le persone in questo territorio, e non conosce età. **Nanein** è il termine con cui si accarezza una persona attraverso un suono, la si comprende, la si omaggia. Mentre **Nom**, che significa letteralmente nome, a Piacenza sta anche per insulto, tipica l'espressione *ciapà su di nom*. Prendersi gli insulti e *dà di nom*, quindi per contrappasso, insultare. Ma allora approfittiamo della lettera N per fare qualche nome di illustre piacentino o grande personaggio storico legato in qualche modo a Piacenza dalla A di Annibale alla V di Giuseppe Verdi.

Annibale Barca. La Seconda Guerra Punica ha lasciato nel territorio piacentino numerose tracce. Molti toponimi della Val Boreca, ma non solo, richiamano il passaggio di Annibale in queste zone: Zerba pare derivi da Djerba, Tartago da Chartago, Suzzi da Sousse. Il paese di Rottofreno sembra abbia ereditato il nome dal fatto che nei suoi pressi al cavallo del comandante cartaginese si ruppe il freno e di ciò si serba ricordo nello stemma del Comune stesso.

Luchino Visconti nasce a Milano nel 1906. Figlio di Giuseppe Visconti di Modrone l'ideatore del Borgo neomedievale di Grazzano Visconti. Luchino fin da ragazzo comincia ad amare il teatro, divertendosi ad allestire piccoli spettacoli con gli amici e le sorelle, anche a Grazzano Visconti. Poi la scoperta del cinema, fu il regista di molti film tra i quali ricordiamo: "Ossessione", "Rocco e i suoi fratelli" e "Il Gattopardo".

Luigi Illica, arquatese di nascita, lasciò ben presto il paese natio spinto dal suo temperamento vivace per non dire un po' ribelle. Ebbe una vita avventurosa che non gli impedì di essere tra l'altro anche giornalista, scrittore appartenente alla Scapigliatura milanese, drammaturgo, ma anche librettista, attività per cui è oggi forse più noto. Collaborò, con Giacomo Puccini, Alfredo Catalani, Umberto Giordano e molti altri musicisti. Ma fu a seguito dell'incontro con Giuseppe Giacosa che produsse i suoi libretti più famosi: La Bohème, Tosca, Madama Butterfly.

Pietro Giordani nacque a Piacenza, il 1° gennaio 1774. Egli è considerato fra i grandi scrittori italiani e fu amico di Giacomo Leopardi, che lo definì "cara e buona immagine paterna" e sostenitore di Carlo Cattaneo. All'impegno come intellettuale, unì la partecipazione alla scena politica del paese, in particolare relativa alla ferma intenzione di liberare l'Italia dal dominio austriaco. La città di Piacenza lo ricorda con una via del centro storico e con una statua, situata a margine di Piazza Cavalli, lo spazio principale della città, di fronte alla chiesa di San Francesco.

Il nobile piacentino *Giuseppe Ricci Oddi* (Piacenza, 1868-1937) fu un collezionista attento, dotato di una sensibilità e di un gusto precisi; i colloqui con consulenti a vario titolo accreditati, gli anni di visite a esposizioni e studi di artisti, la consultazione di libri e riviste d'arte ne avevano fatto un competente in materia. Concepì l'idea di donare la sua collezione alla città, Ricci Oddi si offrì di costruire a sue spese l'edificio che oggi la ospita, l'odierna Galleria a suo nome intitolata.

Valente Faustini, che dà il nome all'omonimo premio di poesia dialettale, che da anni Familia Piasintaina conferisce ai migliori scritti pervenuti, è il poeta più rappresentativo della letteratura dialettale piacentina.

Giuseppe Merosi, progettista piacentino che diede vita alla gloriosa storia delle autovetture Alfa Romeo. Nacque a Piacenza nel 1872. Dopo gli studi da geometra, entrò come collaudatore, nel 1899, alla Orio & Marchand, un'azienda piacentino-francese di biciclette, convertita alla produzione di vetture. Lavorò per la Fiat e per il reparto auto della Bianchi di Milano, fino a quando fu assunto in Alfa (Anonima Lombarda Fabbrica Automobili) con la qualifica di direttore tecnico e con l'incarico di progettare due nuove automobili. Da quel momento la sua presenza in Azienda andò di pari passo con il successo del marchio. Il primo motore importante di Merosi è il "24 HP". Dopo la guerra, realizzò il motore "RL", a 6 cilindri innovativo perché può essere usato sia su vetture da turismo sia su auto da competizione.

Giuseppe "Pino" Dordoni nacque a Piacenza il 28 giugno 1926 e morì nella stessa città il 24 ottobre 1998. Egli fu uno dei più grandi marciatori italiani e conquistò la medaglia d'oro nella 50 km di marcia alle Olimpiadi di Helsinki nel 1952. Vinse 24 titoli nazionali su varie distanze e divenne responsabile della nazionale italiana di marcia.

Giuseppe Verdi, Nel 1851 il grande maestro, insieme alla sua compagna, il soprano Giuseppina Streponi, si trasferì a Sant'Agata. In quello che considerava "il suo villaggio" Verdi si dedicò con passione all'agricoltura e coltivò il vivo interesse per l'arte, la poesia, l'economia e la politica. Qui, infatti oltre che continuare il suo lavoro di compositore, assunse il ruolo di proprietario terriero, di allevatore di bestiame e fu anche eletto Consigliere del Comune di Villanova d'Arda, nonché Consigliere della Provincia di Piacenza. Verdi si preoccupava anche personalmente del miglioramento delle condizioni di vita dei suoi fittavoli, oltre che degli ordinamenti colturali e dell'irrigazione. Al suo impegno sociale si devono l'Ospedale di Villanova, l'assegnazione di borse di studio e l'assistenza agli indigenti.

OMAGGIO

Questa lettera, al centro dell'abbeccedario, sovvertendo le regole del gioco la riserviamo in omaggio e in onore di una persona che ha significato molto per i cuochi piacentini, per la loro professionalità e modernità. George Cogny. Lo chef, francese di nascita e piacentino per amore di Lucia Cavanna, è stato colui che ha portato a Piacenza la *nouvelle cuisine*, adattandola alle materie prime del nostro territorio. Già chef

affermato, nel 1965 arrivò a Farini, alla Locanda Cantoniera, dove per alcuni anni propose agli avventori del ristorante, turisti e gente del luogo, una cucina semplice e tradizionale con qualche incursione francese. Nel 1976 lasciò la Val Nure per aprire l'Antica Osteria del Teatro, il ristorante destinato a diventare l'emblema dell'alta cucina a Piacenza. Dopo dieci anni, tornato alla Cantoniera, con la sua arte culinaria contribuì a rendere famosa la Val Nure in tutto il mondo. In quegli anni fu anche maestro di tanti giovani e talentuosi cuochi, come Massimo Bottura, Filippo Chiappini Dattilo, Isa Mazzocchi, Renato Colombo, Ettore Ferri, Carla Aradelli, Donato De Santis, Betty Bertuzzi, Giulio Freschi, Andrea Magni, e tanti altri. Morirà, dopo una lunga malattia, nel 2006. Ogni anno Farini celebra il ricordo di Cogny con la Serata di Cucina Internazionale Georges Cogny, durante la quale le sue creazioni sono rielaborate dai grandi cuochi che del maestro furono allievi.

PARATICI

Le cosiddette Formelle dei Paratici. Un insieme scultoreo, attribuito allo scultore Niccolò, XII secolo. Le corporazioni dei mestieri d'arte hanno contribuito alla costruzione dei pilastri della Cattedrale e hanno tramandato questo impegno con l'inserimento sui pilastri stessi di formelle dedicatorie. Esse rappresentano i mestieri della Piacenza Medievale e introducono un elemento di forte umanità all'interno del tempio cristiano. Sono rappresentate la corporazione dei venditori di stoffe, sulla prima colonna di destra: sul listello si legge *HEC EST COLONA STACIONARIORUM*. Sulla seconda colonna di destra si trova la formella dei conciatori di pelli: *PELLIPARIORUM*. La prima colonna di sinistra è riservata alla corporazione dei calzalai: *CERDONUM*. La seconda colonna a sinistra ospita i Carradori: la scritta *IOHANNES CACAINSOLARIO* indica il Magister della corporazione ed è raffigurato mentre sta rifinendo la ruota di un carro. Sulla colonna mediana del transetto destro si trova la formella dei Panettieri: *HEC EST COLUMNA FORNARIORUM*, è scolpita sulla chiusura del forno. Una tappa obbligatoria quindi la Basilica minore di Piacenza, gioiello romanico, Cattedrale dedicata a Santa Maria Assunta e Santa Giustina.

La P di Piacenza nel dizionario del Foresti è di gran lunga una delle lettere più nutrite di lemmi. Sono tantissimi ne scelgo solo 7 tanti quante le Formelle.

Paccià. Mangiare da cui deriva Paccion ovvero smoderato mangiatore Pappacchione, da non confondersi con **Piluccare**, verbo veramente piacentino, che sta per mangiucchiare... qualcosina... lentamente, a più riprese, almeno negli intenti ma si sa quale strada è lastricata di buone intenzioni. Comunque **pluccà** o spilluzzicare s'intende propriamente spiccare a poco a poco i granelli dell'uva, i suoi acini dal grappolo. Per dire scorpacciata, in caso servisse... si usa il termine **Panzà**. Tenete a mente anche **Biassà**, biascicare, ancora piuttosto in voga soprattutto dopo una certa età!

Pacciug. Mollure, mollume guazzo, ma anche tritume, difetto di ogni invenzione o composizione. Termine dal quale nasce e viene etichettato il **Pacciugon**: guastalarte, guastamestieri, imbrattamondi, ciarpriere. Colui che **pacciuga** ovvero, imbratta, impacchiucca, impaciucca, lorda. Da qui il detto *Ci r cmè al pacciug*. Puro come l'acqua dei maccheroni, *si dice in ischerzo di cosa intralciata, oscura*. Da tenere presente sotto la lettera P sempre in questa casistica la parola **Pastrogn** e relativo Pastrognon!

Interessantissima anche la declinazione e l'uso della parola **padella**. C'è la **padella da fòg**, il braciere o caldano anche chiamato prete, contiene le braci e lo si usa per scaldarsi e scaldare il letto e poi c'è la **padella di bustarnon** o padellotto: padella bucherata che serve ai Bruciatari per arrostitire le castagne. C'è il diminutivo **padleina**, ma padella, nell'accezione frittella, significa anche macchia per l'esattezza: *quella macchia d'untume che fassi sugli abiti*. Anche qui la saggezza popolare ci tramanda un detto: *Occ' alla padella*. Gli occhi a'mochi. Modo di avvisare qualcuno di stare attento per non essere gabbato. Per la cronaca pentola si dice **pugnatta**, *boi in pugnatta* significa tenere un segreto.

Palta. Bottega dell'Acquavitaio, tabacchino, tabaccaio dove stava il pal-tadòr. Oggi termine noto perché nome di uno dei più rinomati ristoranti della Provincia che ancora conserva questo spirito di centro affettivo, luogo aggregativo e di servizio delle sparute comunità di micropaesi.

Pan. Ecco a voi le declinazioni piacentine. **Pan bôffètt**. Pane buffetto da intendersi il più fino il più morbido ma anche soffiato. **Pan d'ardond**, detto anche pane inferigno o ferigno quello aggiunto di cruschetto. **Pan stantù**, quello raffermo, cotto da più giorni. **Pan bein alvà**, liveitato a differenza del **seinza alvà** azzimo entrambi si vendono dal **Pistein**, il panettiere.. **Pan massà**, pane mazzerò mal lievitato. **Grattà** è quello grattugiato, **marocc** è il panbollito, cotto in acqua o brodo. **Panà**, zuppa di pane. Il pane con le patate, ci tengo a citarlo, è un'emozione da

provare sui colli piacentini. **Pan dla vida** invece a cospetto del nome profondo indica gli anelli con cui si legano i tralci delle viti. *Ess pan e chizzöla* significa essere lieto e contento.

Se incontrate un uomo stupido potete dargli del **Pandur** ovvero zuccone oppure caricate e usate l'appellativo **Pampaluga** che sta anche per mestolo, mestolone, baccellone, baccellaccio, scimunito.

Palc significa due cose sia il palchetto che il palco del teatro ovviamente, realtà che è un po' icona di Piacenza come di tante altre città italiane, ma qui nei luoghi verdiani la presenza del teatro, è legata a un senso di orgoglio cittadino. Nello specifico il Municipale aprì i battenti nel 1804, dopo che un incendio incenerì il teatro ducale che allora aveva sede nella Cittadella.

Patòc. Di per se parola di nessuna significazione come riporta il Foresti ma se aggiunto ad altre parole le fa superlative. Alcuni esempi? Marz patòc, marcidissimo, fradicissimo. Imbariag patòc, ubriachissimo. Gli inglesi forse lo tradurrebbero con indeed? I am happy patòc!

QULL

Qull o qull lè o qull là. Quello, quegli colui. Qulla o qulla lè o qulla là...

Parola, o forse sarebbe meglio dire suono basilare per entrare nella comprensione di a chi ci si sta riferendo in un discorso dietro quel lè e/o là, c'è un mondo di sottintesi da comprendere distanze chilometriche poste da due lettere messe ad arte, perché è moto diverso essere un *qull li* invece che un *qull là*... si capisce no? Figuriamoci se poi siete un **quist** o una **qusta**...

Una parola che inizia per Q che va assolutamente metabolizzata è il termine **Quarell**, che significa mattone ma viene spesso usato come vero e proprio sinonimo di durezza e pesantezza, a volte anche a tavola, se il pane è duro è un quarell.

Approfitto ora dello spazio riservato alla lettera Q, che è quella più sforzata di termini nel dizionario del Foresti per mettere qui, quasi verso la fine del nostro viaggio, un altro aspetto della storia piacentina che non si lega solo all'Antica Roma, come ci viene testimoniato dalla Lupa o dai siti archeologici – ad esempio l'imperdibile Veleia – ma affonda in un passato etrusco come ci viene documentato dal fegato, uno dei

reperiti più prestigiosi delle collezioni civiche. Il modello in bronzo riproduce un fegato di pecora ed è stato rinvenuto nel 1877 in provincia di Piacenza. Esso costituisce una rara testimonianza diretta di pratiche religiose etrusche, legate all'interpretazione del volere divino mediante l'osservazione e il confronto del fegato di un animale sacrificato con il modello in bronzo. La straordinaria importanza del pezzo sta nella serie di iscrizioni di nomi di divinità che, sulla faccia piana dell'oggetto, sono organizzate in modo da riflettere l'ordinamento del cielo secondo gli Etruschi. È concordemente datato tra la fine del II secolo a.C. e l'inizio del I secolo a.C.

RAZDOR

Voce che nel contado denota quelli che in una famiglia ne regola l'economia. Reggitore, capo, al femminile reggitrice, la **razdora**. È lei, qui e in altre parti dell'Emilia, il fulcro, a lei sono delegate le politiche economiche in un'epoca dove la cascina era il luogo in cui si rispondeva operosamente a temi che oggi sono questioni globali, nutrire gli altri e gestire le energie, eliminare gli sprechi e rispettare l'ambiente. Questa figura nella sua evoluzione esce dalla sfera privata e entra in una dimensione pubblica divenendo il motore delle trattorie e delle osterie. A lei è delegata la sacralità della confezione delle paste fresche, lunghe, corte o con il **piin** ossia farcite. La rezdora sa sempre come **rabatass**: arrangiarsi, organizzarsi, cavarsela, mandare avanti la famiglia, mandare avanti, bellissima espressione che dà l'idea di un percorso, di una corsa, di un procedere o di un evitare di retrocedere. Lei conosce tutti i **rimedi**, le soluzioni, le cure, gli aggiustamenti.

La lettera **R**, di regina, la dedichiamo innanzitutto a lei, la razdora. Di seguito alcune altre parole prese come si raccoglie un fiore in un grande prato con l'imbarazzo della scelta. Riviott, è il nostro modo di chiamare i piselli, la **rësca** è la spina di un pesce a cui stare attenti, **rasp** significa ruvido, mentre **ragò** oltre a essere il ragù che si fa in cucina è termine molto usato per dire confusione "*qull là l'ha fatt su un ragò*". Ormai siete dentro il sound piacentino e allora vi svelo un'altra eccellenza, partendo dalla parola **Ruglein**. Si tratta di una razza di colombo il Mondano o Piacentino, una volta detto grosso di Piacenza o Mondano Piacentino. Mettiamola sotto la lente d'ingrandimento. È una razza italiana risalente

all'800 molto diffusa in provincia. Localmente viene denominata ancora "Pitone Piacentino" dal termine dialettale "Pitton" usato per indicare un colombo "reale" di grossa mole. Peso medio da 750 a 800 grammi. Corpo robusto ma non tozzo, portato il più possibile orizzontale. La sua lunghezza media, dalla punta del becco all'estremità della coda, varia da 34 a 36 cm. Occhi neri nel mantello bianco, rosso arancio negli altri mantelli. Le palpebre sono di color rosso vivo. Becco rosa carnicino nei soggetti bianchi, corno negli altri, con caruncole lisce e di colore bianco. Testa liscia ed elegante. Tarsi di colore rosso vivo, nudi; unghie dello stesso colore del becco. Mantelli: bianco, e più recentemente il nero, rosso, giallo. Perché tutta questa attenzione per un piccione? La ragione è in uno dei piatti simbolo di Piacenza legato alla prelibata carne di questo volatile, è la bomba di riso. Vi rimando al testo e ai luoghi in cui ancora persiste questa tradizione.

Ultima parola con la R, a me piace molto, **Reing**. Mi ha sempre divertito il suo uso, sembra un aggettivo che rimbalza a dispetto del fatto che indichi uno status di fissità pressoché assoluta. *Rengo*, rigido, stecchito, *incrociato*, duro come il cuoio che è stato bagnato... come la sua parola compare *quarell* può capitare che venga usata per indicare cibi non proprio morbidi diciamo così... *reing cmè un palitt*, duro come un palo.

SPRELLA

Rasperella, Asperelle, Pianta i cui scabri fusti sono adoperati da torniatori per lisciare i loro lavori. Ma anche crespello, maniera di pasta, che messa a cuocere si raccrepa. Le Sprelle, **spreli** sono il dolce per eccellenza del Carnevale dell'area della pianura delle Val d'Arda, conosciuto e tramandato da centinaia di anni.

Come vuole la tradizione, prima delle privazioni quaresimali, le sprelle, fritte in una grande quantità di strutto, costituiscono un alimento ricco di grassi pertanto in tale periodo esse si trovano pressoché in tutti i negozi di generi alimentari, pasticceri e panifici. A tal proposito una parola che salta all'occhio è **Sabadeina**, far la sabatina, dicesi di chi aspetta a cenare dopo la mezzanotte del sabato per poter mangiare carni o simile. Fondamentale l'accoppiata **scudlei & piston**. Lo scudlei, scodellino è il piccolo contenitore in sasso con il quale si beve il vino all'osteria, vino che viene venduto in **piston**, fiasco, pinta. Entrambi da contenitori divengono unità di misura e nel rapporto gerarchico tra ino e one, si

celebra la danza della bevanda che ha reso i Colli piacentini famosi e apprezzati nel mondo. **S** è altresì l'iniziale di Sagra, luogo di fondamentale custodia e tradizione di costumi e cibi, sono centinaia anche se i comuni piacentini sono 48 è soprattutto nelle piccole frazioni che si organizza la sagra per mostrare a tutti la propria tipicità e attrarre a se gli altri. **Sagradona** significa invece una grande fame. La bilancia si dice stadera, saracca sta per sardina ma anche per bestemmia, la parola **savor** indica il prezzemolo, il **savorett** è il sugo mentre dietro al termine **sillar** c'è il sedano. **Sal** è il sale, ovvio ma meno banale il modo con cui si indica che qualcosa è insipido usando l'espressione *ed dols ad sal*, essere dolce di sale, un ossimoro che ha il suo contrappeso nell'espressione **salabrì** che sta per amaro di sale. **Sbranz** è il rebbio della forchetta, il grembiule si chiama **scössalein**, **sgurà** significa lavare e pulire con veemenza. Senape si dice **snavra** ma la parola è usata anche per indicare il naso che cola a causa della piccantezza. **Sponga** è la spugna, ma anche la radice di spongata uno dei dolci simbolo del territorio.

E per concludere **Stramlon**, retto dal verbo **ciappà**. Stramlon o **star-miss** è lo spavento o come viene chiamato il caporiccio: levare i capelli ricci come addiviene per paura. Una parola da mettere nel proprio bagaglio di conoscenza della lingua piacentina.

TOMATAS

Pomodoro, pomi d'amore. Oggi viene definito "oro rosso" di Piacenza e rappresenta un vanto dell'agricoltura locale. Non potevamo esimerci dalla citazione di uno dei più rappresentativi prodotti agroalimentari del territorio. Si tratta di una industria, moderna, tanto è vero che se cercate nelle ricette della tradizione il pomodoro non spicca per protagonismo, esso è il prodotto per eccellenza della esportazione e spesso colpisce pensare che la più grande produzione italiana sia in queste zone invece che al sud dove l'immaginario collettivo la pone. Per un piacentino il pomodoro non è tanto un gusto della sua identità gastronomica quanto il ricordo di un'estate passata a fare la "campagna" ovvero la raccolta, da adolescenti, per pagarsi una bicicletta, un motorino o magari come punizione per essere stati bocciati a scuola. Che dire pomodoro maestro di vita!

La lettera **T** ci porta senza dubbio anche a una parola "mitologica" e a tutte le sue derivazioni. **Tòrtell**, bocconotto, il raviolo coperto d'una

sottile falda di pasta. Tortello è vivanda della stessa materia della **Torta** ma in pezzi piccoli, attesta il Foresti, anche detto pastizzein. Da qui a “cascata” i sostantivi **Torteina, tortino, tortella, tortellina, tortelletta** ma anche i verbi: **Tortìà, Tòrti s, Ritorcersi** in sé, attorcigliarsi. A Piacenza i tortelli sono un’arte, qui hanno una particolarità, la coda. Una manifattura a forma di caramella dalla pasta a velo, il cui pregio è la scioglievolezza data dal fatto, innanzitutto, di essere confezionati poco prima di essere cucinati. Da non perdere sia l’esperienza gastronomica sia lo spettacolo delle mani intelligenti che li creano.

La **Trebbia**, nome di fiume lungo 118 chilometri che dà nome e vita a una valle, forse la più conosciuta del piacentino. Questa valle fa parte del territorio culturalmente omogeneo delle quattro province (Alessandria, Genova, Pavia, Piacenza), caratterizzato da usi e costumi comuni e da un importante repertorio di musiche e balli molto antichi. Strumento principe di questa zona è il piffero appenninico, accompagnato dalla fisarmonica e un tempo dalla müsa (cornamusa appenninica), guida le danze e anima le feste. È solo una delle valli che caratterizzano il sud del territorio ma sicuramente la più cara ai piacentini perché andare in Trebbia è il sinonimo della scampagnata al fiume quando arriva il bel tempo. Un viaggio da fare quello nel cuore di questa valle percorrendo la Statale 45, e risalendo via, via da Rivergaro, Travo, Perino, Bobbio, Marsaglia, Ottone e poi si è a un passo dal mare. E per concludere un paio di parole del gergo da imparare assolutamente: **Traffichein**, procaccino... colui che si ingegna a guadagnare. Non è una cosa positiva, è sempre una di quelle parole in *ein* che denotano disprezzo e compassione allo stesso tempo. Così come **tragattà**, sciupare, dissipare, maneggiare senza intelligenza. Il **tragattone** è il grossolano che si muove senza cognizione, altra parola che ai piacentini piace molto usare per rimproverare qualcuno: “**seinsa cugnizion**”

ULTRAMILLENARIO

Il mare a Piacenza. Dalla fine del Settecento nei terreni argillosi e sabbiosi dell’area orientale dell’Appennino piacentino, ed in particolare lungo le ripide pareti dei calanchi e nelle incisioni di piccoli rii delle valli del Nure, Chiavenna, Arda e Ongina, venivano alla luce le testimonianze fossili del “mare pliocenico”.

Ma già tre secoli prima Leonardo da Vinci, che per primo riconobbe l'origine organica dei resti fossili, ebbe modo di vedere le conchiglie raccolte nel Piacentino mentre si trovava a Milano dove stava lavorando alla statua equestre di Francesco Sforza ed una citazione su questi fossili, che il maestro chiamava *nichi*, e sui luoghi dai quali provenivano è riportata nel celeberrimo *Codice Leicester* (folio 9 verso). Chi contribuì maggiormente alla ricerca ed alla conoscenza del Pliocene locale fu Giuseppe Cortesi, consigliere del tribunale di Piacenza e successivamente professore onorario di geologia all'Università di Parma. Egli si appassionò talmente alla ricerca da stipendiare degli osservatori per tenere sotto controllo le aree con il compito di avvisarlo nel caso affiorassero frammenti scheletrici ed in breve poté riunire, oltre alle conchiglie, diversi e grandiosi resti di rinoceronte, elefanti, ma soprattutto delfini e balenottere.

Recentemente la comunità scientifica ha ripreso il concetto di "Piacenziano" ridefinendo i limiti temporali e, soprattutto, proponendo di riutilizzare come base di confronto quel tratto di stratotipo compreso tra Monte Giogo e Castell'Arquato. La straordinaria abbondanza di resti fossili che caratterizza questi sedimenti ed il loro ottimo stato di conservazione costituiscono un punto di attrazione turistica unico. La bandiera piacentina è bianca e rossa e in queste terre il rosso del suolo e il candore dei fossili sembrano richiamare lo stendardo. Monterosso si chiama il vino di queste terre e imperdibile è l'esperienza di cercare con lo sguardo dentro il muro che costituisce l'abside della chiesa romanica Collegiata S. Maria Assunta di Castell'Arquato le conchiglie e molluschi fossilizzati e immaginarsi il mare da quella altezza e il dolce naufragar piacentino parte da qui.

VALLI

L'Appennino piacentino è un tratto dell'Appennino Ligure compreso entro i confini della provincia di Piacenza e confina a est con la provincia di Parma, a sud con la provincia di Genova, a ovest con quelle di Alessandria e di Pavia. Comprende, da est a ovest, le valli d'Arda, val Nure, Val d'Aveto, Val Trebbia, Val Luretta, val Tidone, val Boreca e numerose altre vallate secondarie. L'unico fiume che scorre su questo tratto d'Appennino è la Trebbia come già detto. Numerosi sono invece

i torrenti che scendendo dai rilievi sfociano nel Po: l'Ongina, l'Arda, il Chiavenna, il Chero, il Nure, lo Stirone, la Luretta, il Tidone. La valle è il luogo per eccellenza del gusto piacentino.

Vein, il vino. Si può affermare che la vite era già conosciuta nel territorio piacentino tra il 2000 ed il 700 a.C.: lo testimoniano tracce di vinaccioli e radici di viti fossili rinvenute in zona. Molto più documentata è la vitivinicoltura locale ai tempi dei romani. Si tramanda di una citazione bacchica addirittura nel Senato di Roma: Marco Tullio Cicerone attaccò il suo avversario politico Lucio Calpurnio Pisone, nativo di Piacenza, rimproverandogli pubblicamente di far onore eccessivamente ai vini della sua provincia il primo documento relativo a un *colli piacentini pride*. Attorno alla fine del Duecento crebbe la fama dei vini piacentini che venivano esportati addirittura in Francia. Nel 1391, nel "corpus" degli antichi Statuti del comune di Piacenza, figurano severe disposizioni tendenti a scoraggiare le frodi, tutelando la genuinità del vino. Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III, nella sua memoria cinquecentesca sui vini d'Italia, loda a lungo i vini di Piacenza. Gli elogi poi si susseguirono nei secoli successivi da parte di studiosi e letterati italiani e stranieri. L'esportazione dei vini piacentini è confermata infatti da varie fonti, tra cui il libro *I piaceri della tavola*, scritto nel 1903 da Alberto Cougnet, e la *Historie du Luxe*, dello scrittore francese Brandillard. In specifico, l'area dei Vini D.O.C. Colli Piacentini comprende diciotto D.O.C., tra i vitigni più in voga, Barbera, Bonarda e Malvasia. Trovano spazio anche Pinot nero, Pinot grigio e Sauvignon. Autoctoni l'Ortugo e il Monterosso e il Trebbianino. Interessante la presenza di Vin santo in un caso particolare ottenuto da uve Brachetto.

Vardòlein polpetta ripiena di erbe battute, questa parola è una vera rarità così come la pietanza che indica, pressoché estinta nel panorama gastronomico locale, questa è l'ultima parola con la V che ci regaliamo, una ricercatezza, un retaggio linguistico che ci invita a metterci sulle tracce di ricette perdute.

ZUPPA

La zuppa per eccellenza e con la quale desidero sigillare l'abecedario è rappresentata dal più identitario dei piatti piacentini I Pissarei e faso. Il termine "Pissarell", al singolare, come si legge nel *Vocabolario Piacentino-Italiano* Guido Tammi, indica il membro virile specialmente dei

bambini, derivato a sua volta da *pissa*, piscia, orina. Il plurale *Pissarei* si riferisce a rotolini di pasta, fatti a mano, che si mangiano in minestra, forse denominati così per la vaga somiglianza con il piccolo pene del bambino. Queste le informazioni contenute nel disciplinare della De. Co. di questo prodotto. Non pare dunque corretta la derivazione etimologica da un termine “pissa” dal significato “biscia”, inesistente; “biscia” in dialetto piacentino si esprime infatti con il termine “bissa”. *Pissarei e faso*, piatto povero per eccellenza, è tipicamente piacentino. La sua origine è incerta, ma molto antica: pare risalga addirittura al medioevo, quando i pellegrini, che percorrevano la Via francigena per recarsi a Roma, trovavano nelle locande e nei conventi del nostro territorio una zuppa di fagioli, fatta di gnocchetti di pane e farina in un sugo di fagioli, lardo e cotiche forse scarto della cucina dei ricchi. Allora i fagioli usati non erano i borlotti, giunti in Europa solo dopo la scoperta dell’America, ma i cosiddetti fagioli dell’Occhio, i soli allora conosciuti. Nel tempo la ricetta si arricchisce di ingredienti tra cui il “Cacio Piacentino”, un formaggio che a metà Cinquecento Ottensio Lando da Piacenza, letterato, aveva lodato come eccellente nel suo *Commentario delle più notabili et mostruose cose d’Italia*. Relativo ai “Pissarei e faso” è senza dubbio curioso l’aneddoto raccontato da Anna Gosetti in *Le ricette regionali italiane*. L’autrice riferisce che un tempo, quando veniva presentata in famiglia la futura nuora, la suocera controllava il pollice destro della ragazza per accertarsi che ci fossero i calli, segni inequivocabili della sua capacità di cucinare i “pissarei”.

Zresa, ciliegia, ciliegina sulla torta di questa introduzione. Da sempre le zone della bassa Val d’Arda, in particolare i comuni di Villanova, San Pietro in Cerro, Castelvetro, Monticelli, Cortemaggiore e Besenzone, si sono contraddistinte per la produzione di questo frutto; ancora oggi sono presenti diverse varietà di ciliegia piacentina più antica: Flamenco, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne e Mora di Diolo.

È arrivato il momento del congedo e delle scuse. Mi scuserete il **Zog**, il gioco, che non voleva essere un prendersi giuoco ma una ludica maniera – come si fa quando si ascolta la commedia dialettale – di introdurvi al **Zerg**, il gergo. *Parlare oscuro che non s’intende se non da quelli che sono convenuti fra loro dei significati delle parole o metaforiche o inventate a capriccio.*

Adesso, caro lettore, possiedi le fondamenta del gergo, giocatele tu nella città della Lupa e nel suo territorio, in *Placentia*, fondazione romana del 218 a.C. e primogenita d'Italia nel 1848. *Tal dig in piasintein!*

Andrea Sinigaglia, maggio 2015

Dedicato ad Andrea Rocchelli, giornalista e fotografo, caduto
in Ucraina nel compiere il proprio lavoro di reporter

A nonna Adele che mi ha costruito:
“uomo che ragiona con la propria testa”

Nota: le ricette sono per quattro persone, salvo diversa indicazione, quelle dei dolci sono invece da sei a otto persone secondo la gola.

Le ricette in corpo più piccolo sono ricette antiche, quelle in corpo normale sono ricette tradizionali dei vari autori citati.

Si raccomanda di leggere tutta la ricetta prima di iniziare l'esecuzione, ciò permetterà di evitare dimenticanze irrimediabili come ad esempio, non aver messo fagioli o ceci a bagno per tempo o fatto la spesa.

Marchi di tutela giuridica:



PAT Prodotto Agroalimentare Tradizionale



De.Co. Denominazione Comunale



DOP Denominazione di Origine Protetta



IGP Indicazione Geografica Protetta



Presidio Slow Food®

Presidi Slow Food

Introduzione

Noi ad l'Emilia e dla Rumagna
Sum tütt gint ca beva e ac magna
Che da noi a gum gli anvein
Un po pö bass g'hann i turtlein.
Lur d'estä i fan la piadeina,
noi a Piaseinsa la burtleina:
du grani ad säl, un mistul d'acqua
e fareina, mësdlä bein, l'è la burtleina...
Pö con la pansa pina
E con la gula bagna
Cantum viva Piasienza,
L'Emilia e la Rumagna.

Placentia, questa parola evocatrice del ventre materno, protettivo, sicuro. La provincia dei sette fiumi, delle sette valli, come sette sono i fagioli per ogni gnocchetto (i pisarèi). Giovanni Musso, nell'anno 1338, parlando delle mense e dei conviti dei Piacentini, scrive:

La scialano nei banchetti di nozze, ove innanzitutto mescono vini bianchi e rossi, e confetti di zucchero; per prima messa, due capponi, ovvero un cappone e bue, con mandorle, zucchero ed altre buone spezie; vengono poi carni arroste, cioè di polli, fagiani, pernici, lepri; quindi torte e giuncate con zucchero; poi le frutta. Lavate poi le mani in un bacile di bronzo, danno a bere novamente, e confetti di zucchero, e poi da bere ancora. All'inverno, cenano con gelatine di selvatici, e poscia polli, vitello, anitre secondo il tempo, e frutta. Il secondo giorno, prima si servono pasticci con cacio e croco e zibibo e spezie, poi carni di vitello e verdura. Di quaresima danno a bere, poi dolci, indi fichi con mandorle; seguono pesci grossi, minestra di riso con latte di mandorle e zucchero e spezie, anguille salse, poi lucci con sapore d'aceto o senapa e noci ed altre frutta. E molto vino.

Sono i conquistatori Longobardi a rimanere più a lungo in queste lande. Poco avvezzi all'agricoltura si limitarono ad allevare vacche e maiali, pe-

core e polli. Saranno i monaci cistercensi a bonificare i terreni, piantare le viti e gli olivi, trasformare la lana in abiti, dissodare i terreni. Le *grange* benedettine invece, coltivavano cereali e frumento, trasformavano i prodotti in formaggi, liquori; nel *giardino dei semplici* si raccolgono erbe medicinali. Fu la salvezza di questa valle benedetta. Poi si scoprirono le saline delle colline e questo permise di conservare la carne suina e, grazie al vento proveniente dalla vicina Liguria, trasformarla in prosciutti (carne prosciugata), al contrario invece la nebbia protegge culatelli, coppe e salami. Frà Salimbene da Parma nella sua *Cronaca* racconta come queste popolazioni si fossero prodigate nel manipolare manicaretti come i ravioli senza veste di pasta (gnocchi) o le lasagne con il formaggio (come quelle di Bobbio). Poi si scoprono le Americhe, le “Nuove Indie”, e da lì arrivarono pomodori e patate, ma, come dice il capitano irlandese Power, qui trova una “cocciutaggine dei nobili piacentini”, d'altronde, per far apprezzare la patata in Italia, occorreranno gli interventi di Parmentier, in Francia e di Alessandro Volta in Italia.

La storia di Piacenza, come territorio riconoscibile storicamente, inizia nel 1545 sotto il dominio dei Farnese. Qualche anno prima, nel 1542, Giulio Landi diede alle stampe la sua *Formaggiata di Sere Stentato*. Certo c'è da dire che il primo candidato, Pier Luigi Farnese, fece una brutta fine, infatti fu ucciso nel 1547 da alcuni congiurati. Al trono salì Ottavio Farnese e poi Alessandro Farnese che combattendo nella battaglia di Lepanto nel 1571 a fianco di Marcantonio Colonna, troverà alleanze importanti. Ad Alessandro successe il duca Ranuccio I che governò per un trentennio, con pugno di ferro. Lo seguì il figlio Edoardo e poi Ranuccio II. Un cardinale piacentino, Giulio Alberoni (1664-1752), ministro del re di Spagna Filippo V, fu apprezzato alla corte di Spagna e dalla consorte del re, Elisabetta Farnese, per i frequenti omaggi di leccornie piacentine. Pare infatti che più di una volta, quest'ultimo, si servì dei pregiati salumi piacentini, ma anche dei fagioli di Castel San Giovanni, del formaggio piacentino, o delle *ribiole* della Bettola, per stringere amicizie con i personaggi più influenti del tempo, e mettere a punto fini disegni di politica internazionale. Al servizio dei Farnese vi sono stati grandi cuochi come Bartolomeo Scappi che nel suo trattato *Opera dell'arte del cucinare* sente il dovere di ringraziare la famiglia Farnese per gli insegnamenti avuti a Roma al loro servizio, inserendo nel proprio ricettario l'elogio funebre di papa Paolo III. Poi passeranno nelle cucine farnesiane, tra i più famosi, Carlo Nascia e Antonio Maria Dalli entrambi al servizio dei Farnese, il primo con Ranuccio II, il secondo con il figlio Francesco. La famiglia

Farnese si estinse con la morte di Antonio, l'ultimo duca. A loro succedettero i Borbone, figli di Elisabetta Farnese e di Filippo V, re di Spagna. Con il Congresso di Vienna del 1815, il ducato di Parma e Piacenza, al quale nel frattempo si era aggiunta Guastalla, era stato assegnato alla seconda moglie di Napoleone: Maria Luisa d'Asburgo, figlia dell'imperatore austriaco Francesco I. La granduchessa, che prese il nome di Maria Luigia in omaggio all'Italia, entrò in Parma nel 1816 e vi morì nel 1847. Il suo regno fu molto apprezzato dai suoi sudditi, per le feste che si succedevano nei vari palazzi ducali, a Piacenza, a Colorno e in altri palazzi, per la mitezza nel condurre gli affari di stato e per la prodigalità a favore della cultura. Occorre ricordare che a palazzo la duchessa aveva cuochi francesi, e solo un romano, Vincenzo Agnoletti, riuscì a farle apprezzare le bontà della cucina e pasticceria italiane. L'Agnoletti rimase solo cinque anni, ma quando se ne andò, la duchessa gli assegnò un vitalizio quasi pari allo stipendio che riceveva a corte. Maria Luigia ebbe tre figli, il primo con Napoleone, Franz il re di Roma, che visse sempre alla corte di Vienna, gli altri due, Albertina e Guglielmo, cui sarà dato il cognome di Montenovo per l'impossibilità di riconoscerli, vivranno a Parma. I due bambini erano figli di Adam Albert von Neipperg, il grande amore di Maria Luigia. Questi figli cresceranno in una palazzina adiacente al palazzo ducale di Parma, vicino all'affetto della madre. Albertina poi sposerà Luigi Sanvitale di Fontanellato che con la nascita del Regno d'Italia diverrà senatore e sindaco di Parma.

Maria Luigia ebbe per Piacenza molta attenzione: quando arrivava in città soggiornava a Palazzo Mandelli e da qui regolò meglio i confini con il Piemonte, fece costruire il ponte ligneo sul Nure, e il ponte in muratura sul Trebbia alla presenza dell'imperatore austriaco. Numerose altre iniziative videro Piacenza protagonista: nuovi ponti sul Tidone, sul Nure, sull'Arda a Fiorenzuola, e poi asili d'infanzia, miglioramento dell'Ospedale civile e altri importanti interventi.

Nelle cucine di Maria Luigia si respira *aria francese*, ben nove cuochi provengono da Oltralpe. Questo è un periodo di grandi cambiamenti in cucina, molte corti stanno passando dal "servizio alla francese", in cui tutto viene portato in tavola contemporaneamente, al "servizio alla russa", i piatti sono portati in tavola secondo il loro consumo. Questa rivoluzione, assieme ai risparmi voluti dal nuovo marito di Maria Luigia, conte Carlo di Bombelles, crea scontento in cucina. I piatti diventano più semplici ma Vincenzo Agnoletti interpreta la novità in modo creativo, come questa semplice ricetta dello **storione in salsa piccante**:

Storione al naturale in salsa piccante: Lo storione cotto con acqua, cipolla steccata, un buchè d'erbe, fette di limone, una foglia di alloro, e sale, si serve con qualunque salsa piccante sopra ovvero separatamente sopra una salsiera. Salsa piccante: passate dell'erbe fine sul fuoco dentro una cazzeruola con olio o butirro; stemperatevi quindi due alici fuori del fuoco, e ponetevi un pizzico di farina; bagnate con culi e un buon filetto di aceto, condite con sale e pepe pesto, fate stringere la salsa al suo punto e servite.

Il 10 ottobre 1813 a Roncole, vicino a Busseto, la filatrice di seta Luigia Uttini da Saliceto di Cadeo – Piacenza – dà alla luce Giuseppe Verdi. Il piccolo Giuseppe cresce tra i tavoli dell'osteria del padre Carlo e si distrae solo quando sente della musica, vuoi che sia un organetto ambulante, oppure l'organo della chiesa dove serve come chierichetto e dove diventerà maestro d'organo. La storia di Verdi la conosciamo tutti, poco note sono invece le sue passioni agricole. Nella sua fattoria di Sant'Agata, denominata "Piantadoro" il musicista controlla personalmente le proprietà, dalla costruzione della villa, la progettazione del giardino con il laghetto, la messa a dimora di piante e la programmazione delle coltivazioni e nel 1866, per migliorarle, progetta la distribuzione meccanica delle acque irrigue da estrarre direttamente dall'Ongina. Sono conosciute alcune lettere e le note relative alla spedizione di cassette contenenti spallette di San Secondo con le istruzioni per la loro cottura. Giuseppe Verdi si definisce "poeta contadino" e dice di sé, nel 1897:

Tutte le mie opere, tranne le prime, le ho scritte a Sant'Agata, non derogando mai dalle mie abitudini solitarie e contadine. Dove son solito vivere, nulla mi può distrarre. Mi ritenevo uscendo solo per le mie terre ed occupandomi col massimo piacere di agricoltura.

Le proprietà terriere di Verdi raggiungevano i mille ettari e la produzione di verdura, frutta, uova e animali era cospicua, nonostante fosse divisa tra i fattori e la famiglia proprietaria. Per fare un esempio, nel 1875-76 nel podere Stradello Casa Vecchia, i conduttori Bocchi dovevano per contratto somministrare al

Locatore Padrone e alla casa di lui, ogni anno: avena metri cubi 10, paglia steri 10, uva kg 800 a scelta del locatore, pollastre 8 paia del peso di kg due al paio nei mesi di luglio e agosto. Uova dodici ventine, metà a Pasqua, metà alla luna

d'agosto. Capponi 8 paia, metà a San Martino, metà a Natale del peso di kg tre al paio. Tacchini 2, uno a San Martino e uno a Natale del peso di 4 kg ciascuno.

Verdi come sappiamo aveva un cattivo rapporto con gli abitanti di Busseto: gli rimproveravano la convivenza con Giuseppina Strepponi, poi sposata, e non mancavano di fare villanie, come quando, lo racconta il Maestro in una lettera, mentre i suoi contadini stavano pigiando dell'uva cantando le tradizionali canzonette, la Guardia Nazionale fece intervenire i carabinieri per imporre il silenzio ai lavoratori. Giuseppe Verdi quindi rivolgerà il suo sguardo sempre più ai piacentini tanto che farà costruire a Villanova d'Arda un ospedale che finanzierà lui stesso, mandando anche cibi e vini, fin dal 1888. Ermelinda Berni, cuoca a Sant'Agata ci lascia una ricetta molto apprezzata dal Maestro:

Sbrisolina

3 hg di farina gialla sfiorata, 3 hg di bianca, 1,50 hg di burro, 1,50 hg di strutto, 3 hg di zucchero, 3 tuorli d'uovo, un limone grattugiato ed un bicchierino di liquore o vino bianco, un po' di zucchero vanigliato.

Vedremo come nei secoli si sia sviluppata una grande tradizione cucinaria piacentina, siano stati creati tanti grandi prodotti, *in primis* salumi e formaggi, e anche l'industria del pomodoro. Si hanno notizie di olivi nella fascia collinare e di risaie in pianura. I cuochi della corte vendono le specialità della loro terra d'origine alla popolazione, il pasticciere Gipperich ci fa conoscere i *kippfel* che diventeranno i *chifar* dei piacentini e i *ciprèn* dei parmigiani. I nobili hanno a disposizione molto denaro, è quindi facile stupire con piatti straordinari, i poveri però hanno dalla loro tanta fame e molto ingegno. Nelle cucine di corte brillano tegami di rame luccicante, lavezze e lavezzini, mescoli di ogni misura, padelle di ogni dimensione, spiedi per i grandi arrosti, grandi tavole e spianatoie per la pasta. Nelle campagne la famiglia si riunisce attorno alla *siccogna*, l'antichissimo focolare contadino. Nel '700 si scrivono e recitano odi ai tanti piatti famosi della cucina piacentina:

Si metta una camicia di bucato
E le maniche al gomito si stringa
Con un bel cappio di color rosato
Uno bianco grembiul corto si cinga
E corta abbia la gonna anch'essa bianca

Cui rosea striscia il lembo orni e dipinga.
 Poi la mia Musa disinvolta e franca
 Mi faccia dei tortelli ben polputi,
 Finché dal lungo travagliar sia stanca...¹

Torta di farro, salame d'oca, confermano la vivacità delle comunità albanesi o ebraiche, la stessa spongata potrebbe aver avuto origine nelle comunità ebraiche emiliane, e poi riprodotta dai monaci benedettini. Parleremo dell'Abbazia di Chiaravalle della Colomba dove i frati preparano, con le erbe officinali del *giardino dei semplici*, quello che Gabriele d'Annunzio chiamava: "Essenza tra il mistrà e l'assenzio con altri succhi medicinali, squisitissima ... poche gocce bastano a trasmutare un bicchiere d'acqua in una specie di opale paradisiaca". Scopriremo in questo viaggio i tanti piatti piacentini e vedremo anche i mirabili borghi che costellano le colline, percorreremo strade e locali, attuali e scomparsi. Travolti dal "*gorgo perfido*" della civiltà che avanza. Quella *civiltà* che a Cortemaggiore, a Isola Serafini, a Caorso ha lasciato un segno indelebile. Credendo di rincorrere un sogno di sviluppo alternativo a quella civiltà contadina che ha segnato millenni di storia. Quella civiltà fatta di gente che misurava il passo con la concretezza del momento che stava vivendo. Quella civiltà che ha "*prodotto*" non petrolio, gas, energia elettrica o nucleare ma sapienza, conoscenza e rispetto per la natura.

Daremo notizie sui prodotti tipici piacentini anche se le numerose sigle creano un po' di confusione: Dop, Igp, Doc, Igt, De.Co., PAT ecc.

Nel 1878 un pescatore rinviene nel Po una tazza d'argento denominata *gutturium*. La tazza, poi scomparsa, assegnerà il nome al vino rosso dei piacentini: il gutturnio appunto, quello che si serve nella *scudleina*. Quello che a Bettola, nelle sue trentatré osterie, andava giù come l'olio, aiutato dalle grandi fatiche quotidiane. Grandi vini e apprezzati, come quell'Ortrugo che Luigi Rossi vinificò per primo. Oppure come quel Vin Santo, lassù a Vigoleno, in quel borgo medievale incredibile per quanto è bello, e intatto. Pronti per il viaggio?

Intant purtum pasiensa,
 sperum che prest quälca ditta
 la mëtta in sal marcä
 i müdant con la marmitta

1 C. Artocchini (1984)