

Il pranzo di NATALE in casa BRERA: trionfo di SAPORI LOCALI

di
Paolo Brera

Dalla "Postfazione" a Gianni Brera, Luigi Veronelli, La Pacciada, Milano, BookTime, Natale 2014, un classico della gastronomia regionale che esce di nuovo dopo quasi vent'anni.

Il collegamento del cibo con la storia e il sentimento che lega ciascuno di noi alla terra in cui è nato e cresciuto, o a quella che eleggiamo in anni più tardivi, è uno dei criteri più sicuri per interpretare quello che scrive **Gianni Brera**. Ecco come presenta i suoi gusti di ragazzo ancora non sofisticato né danaroso abbastanza da permettersi qualunque cibo e qualunque vino: «Le colline invece dilatano il respiro, sono imminenti e lontane, familiari e pur favolose. E il vino è la loro sintesi arcana. Tempo di mirabolanti bottaggi - i ragò - con le costine di maiale e le verze. Sulla pinta longobarda è scritto W Ada in smalto azzurro. Ne ho pur mo' spillata una piena, rabbrivendo quasi allo spisciolare vispo e inebriante del vino che odora vagamente di fragola. Ho deposto la pinta sulla cenere dove finisce la brace e lingueggia appena il fuoco. Sul vino nuovo si dissolvono eteri che prima di esalare galleggiano come scie sospette, lievemente appan-

nate. Derubo mio padre ambizioso di cantina frugando a caso nella sabbia dove ha nascosto le bottiglie più estrose. Schizzi rivelatori di spuma allo schiocco del turracchio stratonato quasi gemendo fuori dal vetro. Memorabili bracci di ferro con sugheri tenaci e riottosi. La sboccatura dell'olio sulla cenere del focolare evoca un battere improvviso di pioggia sulla strada polverosa di agosto. È l'adolescenza fatta ladra dallo storcere velleitario con la prima ragazzina e dalla fame che non crede, ancora, al sentimento. So che mia madre ha contato i salami. Arrivo ad accorciarne uno enorme, affettandolo al centro e riannodando gli spaghetti ogni sera. Barbacarlo un po' bullo di spume e mandorlato; barberone che annega le papille in un amaro denso ma ghiotto».

A questi cibi Gianni rimarrà fedele per tutta la vita. Non è che non conosca o non apprezzi i piatti raffinati: ma non gli occupano il cuore con l'orgogliosa sicurezza di quelli che ha conosciuto da ragazzo. Il pranzo di Natale di casa Brera ne è la riprova. Radunava tutti quelli che abitavano in via Cesariano a Milano: oltre alla famiglia nucleare composta da Gianni e **Rina**, i tre figli nati dal 1946 in poi e la madre e le sorelle di Rina. A tutti era richiesto uno sforzo per adeguarsi alle esigenze manducatorie della solennità. Nei due giorni precedenti si prepa-

ravano i ravioli di brasato, prelibati, che erano la tradizione più importante. Prima di andare in tavola si mangiavano gli antipasti: salame e coppa di Varzi, prosciutto al taglio e pâté di tonno; poi venivano i ravioli, al burro o in brodo; poi il brasato, il lessato di manzo e la gallina, anch'essa lessata, con mostarda di frutta; poi un assaggio di grana (qualche volta perfino lodigiano, oggi estinto come la lingua prussiana) e di gorgonzola; poi il panettone ed eventualmente un dolce napoletano allo strutto, delizioso, poi la frutta fresca, anche esotica, e la frutta secca.

Il vino era variato. Con gli antipasti si beveva riesling italico o gera dora dell'Oltrepò pavese; con il senno (e le papille gustative) del poi non li giudico grandi vini, oggi, ma andavano giù bene e aiutavano a sopravvivere all'assalto delle calorie, del glucosio e del colesterolo; seguiva un bonarda o un barbera dell'Oltrepò per i ravioli; quindi un barbaresco o un barolo o un gattinara, spesso con qualche annetto sulle spalle; e a conclusione di tutto l'aspetto enoico del pranzo, che si protrae fino alle sei del pomeriggio se non oltre, uno champagne francese.

Nel caso uno volesse strafare, a questo punto subentrava, a parte il caffè, qualche grappa o qualche whisky. Il preferito di Gian-

ni, ma solo negli ultimi anni perché prima non avevano il piacere di conoscersi, era il Laphroaig. Ma **Davide Terziotti**, grande conoscitore di whisky e membro del Simposio Gianni Brera, certo spiegherà che questo e tutti gli altri whisky di Gianni erano comunque parte della produzione industriale, non di quell'alto artigianato che oggi in Italia comincia a farsi conoscere.

I cibi e vini non tradizionali del Pavese erano il pâté, la mostarda di frutta, la triade di vini piemontesi, lo champagne e il whisky; e se così vi pare, anche la frutta esotica e il dolce napoletano. Nell'essenza, un pasto locale, o meglio quattro pasti locali, vista l'autolesionistica sovrabbondanza di tutto che avrebbe assicurato obesità e diabete ai ragazzi della famiglia. Oggi non riesco a credere di aver davvero mangiato così tanto in quelle feste. Però, sia chiaro, quanto alla qualità io nulla di tutto ciò disapprovo radicalmente. Perfino lo champagne, che non mi entusiasma, era comunque più gradevole della coca cola o della gazosa.

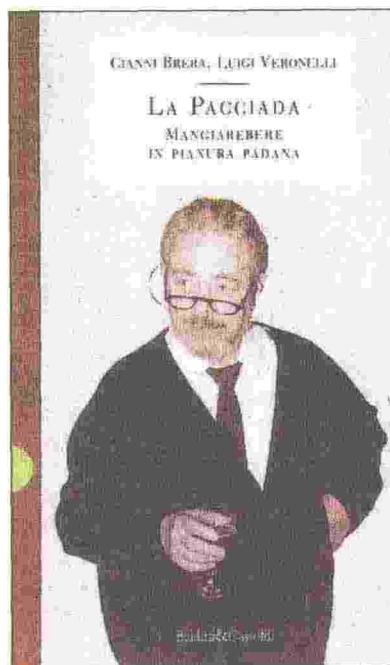
Una capacità di godere del buon cibo è legata ai cromosomi di San Zenone al Po, luogo di origine della famiglia. Vi erano nati i miei quattro nonni, e per trovare un antenato che non provenisse da quella zona bisogna rimontare a **Lindá Czaplár**, che era di Budapest e accompagnò

mio trisnonno **Magnani** quando - complice l'eclissi dell'Impero austriaco - tornò alle terre della sua infanzia su una specie di carro Ticonderoga. Lindá era la bisnonna di Gianni Brera, mentre la nonna, **Marietta**, aveva passato

l'infanzia in Ungheria ma era poi venuta anche lei con il Ticonderoga. San Zenone all'inizio del ventesimo secolo era un borgo di 1800 abitanti; oggi ne conta 600. I mestieri dei sanzenonesi, a parte quello del contadino e i

servizi ausiliari di un borgo agricolo, erano solo due: fabbricanti di zoccoli di legno e cuochi (o camerieri). Negli anni Trenta il mercato degli zoccoli era praticamente finito, perciò restava solo al mastè dal coeugh, la professione del cuoco. Quanto continuo i

cromosomi in certe predisposizioni proprio non so, ma riflettiamo che oltre a Gianni Brera ha una buona dose di cromosomi sanzenonesi anche **Gualtiero Marchesi**, e che sparsi per il mondo vi sono decine di cuochi nati nel comune, fra cui alcuni di altissimo livello».



A tutti i parenti era richiesto uno sforzo per adeguarsi alle esigenze manducatorie della solennità. Nei due giorni precedenti si preparavano i ravioli di brasato, prelibati, che erano la tradizione più importante

