

“La pacciada” di Brera e Veronelli Viaggio nella cucina doc lombarda

di Pier Angelo Vincenzi

PAVIA

“La pacciada” di Gianni Brera e Luigi Veronelli torna nelle librerie nella nuova edizione di **Book Time** (pagg. 378, euro 18). Ma cos'è la pacciada? E' l'abbuffata, la grande mangiata che in campagna ci si permetteva allorché si ammazza il maiale. Un banchetto pantagruelico della durata di tre giorni: perché nelle società di antico regime la fame era un ospite indesiderato. Ma “La pacciada”, di Brera e Veronelli, è innanzi tutto un'incurisione nella cucina lombarda doc, nel “mangiarebere” in Pianura Padana in tempi - la prima edizione è del 1973 - in

cui non si parlava né di tipicità

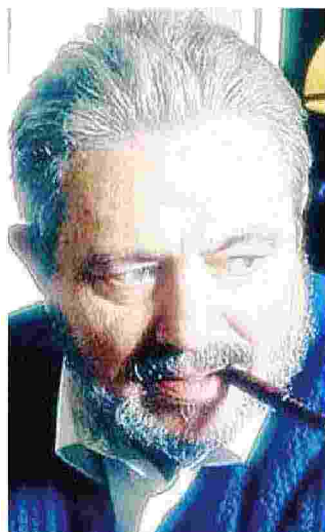
né tanto meno di *slow food*. Furono precursori il pavese Brera e il milanese Veronelli. “La pacciada” si apre con una magnifica descrizione del popolo lombardo, a firma dello scrittore e giornalista di San Zenone Po scomparso nel 1992, che dovrebbe smontare qualsiasi teoria su una presunta razza padana: semmai un mix di popolazioni e di influenze culturali ormai inestricabili, dove i germani hanno lo stesso peso degli etruschi. Un libro scritto a quattro mani: alla parte introduttiva di Brera, un vero e proprio saggio di cultura materiale che parte dall'assunto che l'uomo è ciò che mangia, fa seguito un campionario di ricette lombarde raccolte da Veronelli. «Il risotto con i filetti di pesce persi-

co era uno dei piatti preferiti dal papà - spiega Paolo Brera, scrittore e giornalista come il padre - Ma le poche volte che decideva di mettersi lui ai fornelli - la mamma era la sacerdotessa dei risotti - amava cucinare gli spaghetti aglio, olio e peperoncino che non c'entrano nulla con la nostra tradizione». Oggi alcune delle specialità proposte da Veronelli appaiono anacronistiche: «Per esempio la ricetta originale della cassoela, che può sopravvivere solo se modernizzata, resa attuale e quindi gustosa anche oggi». Una rivisitazione brillantemente effettuata da chef come Mario Musoni, il cui «risotto con i fagioli è una delizia molto contemporanea - continua Paolo Brera -

grazie all'eliminazione della buccia del legume». La cassoela può diventare meno pesante: «Per esempio - continua il figlio del più grande giornalista sportivo che l'Italia abbia avuto - eliminando il soffritto». Tanti accorgimenti per rendere facilmente digeribili piatti peraltro di grande appagamento sensoriale. Giustamente nella postfazione Paolo Brera mette in guardia dalla conservazione a tutti i costi, con i rischi di necrotizzazione culturale che essa comporta. Ma anche dai pericoli connessi a una industrializzazione della filiera alimentare che ha portato alla scomparsa del grana lodigiano, una squisitezza di cui il papà Gianni ha sicuramente goduto insieme con i suoi tanti amici. Lui, che del consumo di cibo come rito e convivialità era il campione.



Il figlio Paolo: «Il risotto col pesce persico era il piatto preferito dal papà. Ma quando si metteva lui ai fornelli amava cucinare gli spaghetti aglio, olio e peperoncino»



Gianni Brera e la copertina della riedizione de “La pacciada”

