



La ricetta liberata

Convegno di studi
9 – 10 ottobre 2020
Forlimpopoli

“La ricetta degli scrittori e dei poeti” – Gino Ruozi, Università di Bologna

È memorabile la ricetta che Carlo Emilio Gadda ha dedicato al «risotto alla milanese» (*Risotto patrio. Rècipe*), pubblicata sulla rivista dell'Eni «Il Gatto Selvatico» nell'ottobre 1959, poi inserita nel volume *Verso la Certosa* (1961). È una sintesi di civiltà e di gusto, di precisione e invenzione gastronomica e letteraria, di cultura del territorio e di immaginazione gustativa.

Risotto patrio. Rècipe

L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Caterina, che ha forma allungata, quasi di fuso. Un riso non interamente «sbramato», cioè non interamente spogliato del pericarpo, incontra il favore degli intendenti piemontesi e lombardi, dei coltivatori diretti, per la loro privata cucina. Il chicco, a guardarlo bene, si palesa qua e là coperto dai residui sbrani d'una pellicola, il pericarpo, come da una lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima: cucinato a regola, dà luogo a risotti eccellenti, nutrienti, ricchi di quelle vitamine che rendono insigni i frumenti teneri, i semi, e le loro bucce velari. Il risotto alla paesana riesce da detti risi particolarmente squisito, ma anche il risotto alla milanese: un po' più scuro, è vero, dopo l'aurato battesimo dello zafferano.

Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, ma anche ovale, di rame stagnato, con manico di ferro: la vecchia e pesante casseruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie: prezioso arredo della vecchia, della vasta cucina: faceva parte come numero essenziale del «rame» o dei «rami» di cucina, se un vecchio poeta, il Bussano, non ha trascurato di noverarla nei suoi poetici «interni», ove i lucidi rami più d'una volta figurano sull'ammattionato, a captare e a rimandare un raggio del sole che, digerito il pranzo, decade. Rapitoci il vecchio rame, non rimane che aver fede nel sostituto: l'alluminio.

La casseruola, tenuta al fuoco pel manico o per una presa di feltro con la sinistra mano, riceva degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaiolo di brodo, preferibilmente di manzo: e burro lodigiano di classe.

Burro, quantum prodest, udito il numero de' commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto, butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti, sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona, secondo l'appetito prevedibile degli attavolati: né il poco brodo vorrà dare inizio per sé solo a un processo di bollitura del riso: il mestolo (di legno, ora) ci avrà che fare tuttavia: gira e rigira. I chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale, mantenendo ognuno la propria «personalità»: non impastarsi e neppure aggrumarsi.

Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegararlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella «marginale», che avrete in pronto.

In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè.

Il brodo zafferanato dovrà aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti-ventidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci timorati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi, e non colmi: e ne verrà fuori un giallo chiaro canarino. Quel che più importa è adibire al rito un animo timorato degli dei è reverente del reverendo Esculapio o per dir meglio Asclepio, e immettere nel sacro « risotto alla milanese » ingredienti di prima (qualità): il suddetto Vialone con la suddetta veste lacera, il suddetto Lodi (Laus Pompeia), le suddette cipolline; per il brodo, un lesso di manzo con carote-sedani, venuti tutti e tre dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche: per lo zafferano consiglio Carlo Erba Milano in boccette sigillate: si tratterà di dieci dodici, al massimo quindici, lire a persona: mezza sigaretta. Non ingannare gli dei, non obliare Asclepio, non tradire i familiari, né gli ospiti che Giove Xenio protegge, per contendere alla Carlo Erba il suo ragionevole guadagno. No! Per il burro, in mancanza di Lodi potranno sovvenire Melegnano, Casalbuttano, Soresina, Melzo, Casalpusterlengo, tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no!

Tra le aggiunte pensabili, anzi consigliate o richieste dagli iperintendenti e ipertecnici, figurano le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca: una almeno per ogni commensale: e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ora) con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria, ma, chi gli piace, conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.

Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammollato in una melma, in una bagna che riuscirebbe schifenza. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risottai; è una banalizzazione della sobrietà e dell'eleganza milanesi. Alle prime acquate di settembre, funghi freschi nella casseruola; o, dopo S. Martino, scaglie asciutte di tartufo dallo speciale arnese affetto-trifole potranno decedere sul piatto, cioè sul risotto servito, a opera di premuroso tavolante, debitamente remunerato a cose fatte, a festa consunta. Né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo, arrivano a pervertire il profondo, il vitale, nobile significato del risotto alla milanese.

Nella ricetta di Gadda troviamo meticolosa attenzione a ogni ingrediente e passaggio della ricetta, dal tipo di riso al tipo di burro, dai contenitori di cottura alla cottura stessa, con rigoroso rispetto della fedeltà al territorio oggi di nuovo così tanto decantata. In Gadda tutto questo è naturale, frutto di un gusto storico dell'appartenenza che coincide col gusto autentico del piatto. Siamo agli albori dell'industrializzazione del cibo e della cucina, di una rivoluzione agricola e gastronomica che ha profondamente cambiato il nostro modo di mangiare e la disponibilità universale del cibo. Per Gadda, che scrive questa ricetta per la rivista di una delle maggiori industrie italiane, motore del *boom* economico, il rispetto del territorio e dei relativi prodotti è doveroso (è per esempio categorico quando afferma: «Alla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no!»).

Oggi, a cinquant'anni di distanza, il discorso di Gadda torna necessario per chi vuole fare cucina di qualità e distinguersi dalla cucina di massa, con costi sicuramente più elevati sia in termini di formazione gastronomico-culturale sia in termini di reperimento dei singoli ingredienti e dei modi di cottura.

La ricetta è composta di sei parti, che accompagnano il lettore possibilmente cuoco dilettante o professionista all'adeguata preparazione del risotto, con andamento che oscilla tra il sacro e il profano, il rispetto e il rito quasi religioso della funzione e il suo contraltare ironico, come è d'altra parte caratteristico di ogni testo di Gadda. La prima cosa da fare è scegliere il tipo di riso e su questo Gadda non ha dubbi: il «tipo Vialone». Non basta quindi un riso generico, la scelta deve essere precisa. Questo è il criterio che governa l'intera ricetta: non nomi generici ma indicazioni precise: quel tipo di riso, quel tipo di burro, quel tipo di recipiente. Niente può essere lasciato al caso.

Così alla scelta della qualità del riso segue quella del recipiente di cottura, la «casseroles» di rame, che richiama una società passata, «vecchia», rappresentata dai dipinti di un «vecchio poeta, il Bassano». In realtà un grande pittore, Jacopo Da Ponte detto il Bassano (Bassano del Grappa, 1510 – 1592), specializzato in rappresentazioni sacre ambientate in cucine in cui spiccano pentole, soprattutto di rame, alle quali sapeva dare straordinaria lucentezza. Non solo lui ma l'intera sua bottega e la numerosa discendenza dei Bassano. Si noti l'insistenza con cui Gadda sottolinea in questo paragrafo il termine e il concetto di «vecchio»: «vecchia e pesante casseroles»; «prezioso arredo della vecchia, vasta cucina»; «un vecchio poeta»; il «vecchio rame». La nostalgia, forse, di un mondo scomparso, come poi conferma quando deve indicare nell'alluminio il moderno «sostituto».

Scelti riso e casseroles si passa ora alla lavorazione della ricetta ed entrano in gioco cipolla, brodo di manzo, «burro lodigiano di classe», zafferano. Il burro è uno dei punti forti della ricetta. Ancora una volta non un burro generico ma un prodotto caratterizzato dal territorio: la Lombardia tra Lodi e Cremona, con alcuni nomi precisi che completano il primato di Lodi: Melegnano, Casalbuttano, Soresina, Melzo, Casalpusterlengo. Una mappa capillare della produzione e della cucina del burro, strettamente coniugate. Per quanto riguarda il modo di cucinare Gadda sottolinea l'importanza dell'identità e della giusta misura. Burro quanto basta, non deve annegare il riso e il riso non deve essere un insieme indistinto ma ogni «chicco» deve mantenere «la propria personalità». È un gioco di equilibrio tra il singolo e il gruppo. Ci sono cose che si devono fare bene perché altre negative («impastarsi» e «aggrumarsi») non prendano il sopravvento rovinando il piatto. E naturalmente l'anatema nei confronti della margarina («no!») che sembra anticipare un celebre epigramma letterario di qualche anno dopo dell'«ospite ingrato» Franco Fortini («Carlo Bo. No!»).

Il richiamo al territorio è pressante e deve essere rispettato anche per il brodo, fatto con manzo, carote e sedani rigorosamente provenienti dalla pianura padana: freschi, teneri, arzilli e vitali e «non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche». La pignoleria, non senza un briciolo di divertita ironia, arriva a fino all'indicazione dello zafferano nelle «bocchette sigillate» di Carlo Erba a Milano. Più precisi e pedanti di così!

Dell'amore di Gadda per il risotto parla in un bellissimo ritratto Ernesto Ferrero nel volume *I migliori anni della nostra vita* (2005), dedicato alla storia della casa editrice Einaudi.

Nel capitolo intitolato «Il risotto dell'ingegnere» Ferrero descrive con precisione e affetto «il ghiottone che amava rappresentarsi come un divoratore di granchi, pescispada, aragoste grosse come un neonato, piccioni in casseroles». Condotto dai redattori Einaudi in un ristorante di collina amato anche da Cesare Pavese, a Gadda viene servito un risotto con i funghi talmente buono e apprezzato che, scrive Ferrero, «feci in tempo a cogliere la beatitudine che gli irradiava il volto».

«E davvero che cosa è in fondo il risotto alla milanese», si chiedeva con timbro affermativo il modenese e letteratissimo Paolo Monelli nel *Ghiottone errante* (1935) «se non un monte d'oro incorrotto coronato dalle nevi del formaggio grattugiato?»

Questo paragone non è mio, è d'un gastronomo francese; ma di questi paragoni è come di certe idee, sono nell'aria, sono di tutti; e ognuno di noi ha desiderato una volta di essere un minuscolo alpinista, un alpinista così piccolo che al suo confronto i lilliputiani siano immensi giganti; e risalire quel monte di grano in grano, ciascuno compatto, solido, distaccato dal vicino, infarcito di burro, di midolla di bue, di vin bianco, di cipolla, ciascuno simile a botticino di prezioso contenuto a cui quell'alpinista minuscolo vorrebbe spillare ogni volta.

E di quale strepitosa bontà saranno stati i risotti di Marzia Orlandi di Valle Lomellina mitizzati da Gianni Brera nella *Pacciada* (1973)? e il risotto ai tartufi che apre *Piccolo mondo antico* di Antonio Fogazzaro (1895)? e il «bel risottone alla milanese» offerto da «una bella ragazza paffuta e fresca» evocato da Aldo Palazzeschi nella recensione di *Come si cucina il riso* di Giuseppe Galleani (1929)? e il risotto di vongole, aglio e prezzemolo che gusta Parise in una dolce giornata veneziana dei *Sillabari* (1972)? e il risotto «romagnolesco» della sorella Mariù di cui Giovanni Pascoli tesse meravigliose lodi all'amico giornalista del «Corriere della Sera» Augusto Guido Bianchi (1905)?

Questa è la ricetta inviata a Pascoli dall'amico milanese:

Occorre di carbone un vivo fuoco;
la casseruola; cento grammi buoni
di burro e di cipolla qualche poco.
Quando il burro rosseggia, allor vi poni
il riso crudo; quanto ne vorrei
e mentre tosta l'aglio e scomponi.
Del brodo occorre poi: ma caldo assai;
messine un po' per volta, che bollire deve continuo, né asciugarsi mai.
Nel tutto, sulla fine, diluire
di zafferano un poco tu farai
perché in giallo lo abbia a colorire.
Il brodo tu graduare ben saprai, perché denso sia il riso, allor che è cotto.
Di grattugiato ce ne vuole assai.
Così avrai di Milan pronto il risotto.

Ed ecco la replica in versi pascoliana:

Amico, ho letto il tuo risotto in ...ai!
È buono assai, soltanto un po' futuro,
con quei tuoi "tu farai, vorrai, saprai!"
Questo, del mio paese, è più sicuro
perché presente. Ella ha tritato un poco
di cipolline in un tegame puro.
V'ha messo il burro del color di croco
e zafferano (è di Milano!): a lungo
quindi ha lasciato il suo cibrèò sul fuoco.
Tu mi dirai: «Burro e cipolle?». Aggiungo
che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buon odor veniva dal camino!
Io già sentiva un poco di ristoro,
dopo il mio greco, dopo il mio latino!
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;
ha lasciato covare chiotto chiotto
in fin c'ha preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
Il riso crudo, come dici tu.
Già suona mezzogiorno...ecco il risotto
romagnolesco che mi fa Mariù.

La bontà del risotto della sorella Maria (Mariù) emana profumata e colorata dalle parole appassionate e ammirate di Pascoli, con quel «burro del color di croco e zafferano (è di Milano!)» che rinvia, o meglio anticipa, la perentoria indicazione di Carlo Emilio Gadda.

Nelle poesie di Pascoli la presenza del cibo è sempre molto significativa e ne riflette il caldo mondo familiare, il nido ricostruito con l'amore delle sorelle e in particolare della prediletta Mariù. Altri celebri passaggi sono dedicati alla «piada», forse più di tutti il cibo simbolo della Romagna, protagonista della poesia *Desinare* e soprattutto del poemetto *La piada*, vero inno a quel «pane della povertà» e quel «pane del lavoro» che viene a rappresentare il «pane dell'umanità» e il «pane della libertà», in un solidale abbraccio di condivisione universale. E ancora una volta la protagonista della cucina è la sorella Maria, umile e laboriosa dea che governa il cuore della casa:

Sul liscio faggio danzi corra voli,
Maria, lo staccio! Siamo soli al mondo:
facciamo il pane che si fa da soli!
Voli lo staccio e treppichi giocondo,
vaporando il suo bianco alito fino,
che si depone sul tuo capo biondo.
O lieve staccio, io t'amo. Il tuo destino
somiglia al mio: tener la crusca; il fiore,
spargerlo puro per il tuo cammino.
E fai codesto con un tuo rumore
Lieto, in cadenza: semplice, ma bello
per l'orecchio del pio lavoratore.
Ma triste, sotto mezzodì, per quello
del viandante, che rasenta i triti
limitari del lungo paesello:
ch'ode un danzar segreto, ode tra i diti
di donna sola, in ogni casa, andare
te, casalingo cembalo, che inviti
lo sciame errante al tacito alveare.

Taci, querulo passero: t'invito.
Sempre diventa il tuo gridio più fioco:
taci: or ora imbandisco il mio convito.
Il poco è molto a chi non ha che il poco:
io sull'aròla pongo, oltre i sarmenti,
i gambi del granturco, abili al fuoco.
Io li riposi già per ciò. Ma lenti
sono alla fiamma e i canapugli spargo
che la maciulla gramolò tra i denti.
Nulla gettai di quello che non largo
mi rese il campo la mia man raccoglie
anche i fuscilli per il mio letargo.
Serbo per il mio verno anche le foglie
Aride. Del granturco, ecco via via
mi scaldo ai gambi e dormo sulle spoglie.
Ciò che secca e che cade e che s'oblia,
io lo raccolgo: ancora ciò che al cuore
si stacca triste e che poi fa che sia
morbido il sonno, il giorno che si muore.

Il mio povero mucchio arde e già brilla:
pian piano appoggio sopra due mattoni
il nero testo di porosa argilla.
Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni
il sale; dono di te, Dio; ma pensa!
l'uomo mi vende ciò che tu ci doni.
Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa
Nella bilancia tremula: le lande
Tu ne condisci, e manca sulla mensa.
Ma tu, Maria, con le tue mani blande
domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;
ed ecco è liscia come un foglio, e grande
come la luna; e sulle aperte mani
tu me l'arrechi, e me l'adagi molle
sul testo caldo, e quindi t'allontani.

Io, la giro, e le attizzo con le molle
il fuoco sotto, fin che stride invasa
dal calor mite, e si rigonfia in bolle:
e l'odore del pane empie la casa.

La preparazione ha una sorta di valenza sacra, che unisce il valore del cibo materiale alle sue qualità spirituali. È un rito quotidiano che si carica di valenze simboliche universali. La condivisione del pane è il più bel messaggio di fratellanza che possa esistere. In queste scene vediamo perciò di nuovo Maria che come una regina e una sacerdotessa officia il rito gastronomico della «piada» e fa della casa il luogo per eccellenza dell'accoglienza e della solidarietà.

Contraltare dell'atmosfera religiosamente familiare che accompagna pane e piada non può che essere allora il «pollo al diavolo» o il «pollo alla diavola». Artusi propende per il diavolo (ricetta 541), lasciando da parte quella che sembrerebbe una denominazione popolare di marca francesizzante.

Si chiama così perché si dovrebbe condire con pepe forte di Caienna e servire con una salsa molto piccante, cosicché, a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato. Io indicherò il modo seguente che è più semplice e più da cristiano. Prendete un galletto o un pollastro giovane, levategli il collo e le zampe e, apertolo tutto sul davanti, schiacciatelo più che potete. Lavatelo ed asciugatelo bene con un canovaccio, poi mettetelo in gratella e quando comincia a rosolare, voltatelo, ungetelo col burro sciolto oppure con olio mediante un pennello e conditelo con sale e pepe. Quando avrà cominciato a prender colore la parte opposta, voltatelo e trattatelo nella stessa maniera; e continuando ad ungerlo e condirlo a sufficienza, tenetelo sul fuoco finché sia cotto.

Il pepe di Caienna si vende sotto forma di una polvere rossa, che viene dall'Inghilterra in boccette di vetro.

Marcato «pollo alla diavola» è invece quello che porta in tavola il «selvatico» oste fiorentino detto il «Troja» a Paolo Monelli e al sodale Giuseppe Novello durante il loro viaggio gastronomico in lungo e in largo per l'Italia. Testone «rapato da lottatore», «gli avambracci a tenaglia e le mani aperte come cercasse la presa», il Burbero e spiccio Troja presenta ai propri ospiti un pollo «squinternato, una gamba a destra una a sinistra, arrostito sulla gratella messa sulla brace: ne veniva un respiro di orti a crepuscolo, eppure appariva asciutto e succinto nel colore d'oro».

Monelli e Novelli sembrano impacciati, incapaci di prendere un'iniziativa decisa nei confronti del pollo che hanno davanti e devono mangiare. Il ritratto è eloquente:

Armezziammo un po' col coltello, impacciati. C'investì un mugolio di tramontana giù per la cappa del camino. Levammo gli occhi, confusi, come Ulisse ed i compagni all'imminente Ciclope nella caverna formaggiaia. Il Troja ventò via le nostre man inabili, afferrò le gambe del pollo una per mano, spaccò d'un colpo il pollo in due. «Si fa così». E ci lasciò i due pezzi davanti, e andò a fare il cipiglio di circostanza a due nuovi clienti gentilini e timidini.

Una ricetta non solo va costruita ma anche distrutta. Occorre capacità ed estro per sapere mangiare bene e valorizzare quindi nel modo più conveniente e riconoscente il lavoro del cuoco. Una delle caratteristiche della cucina è la sua precarietà e volatilità. Tutto ciò che si cucina anche col massimo amore e la maggiore attenzione e prodigalità di tempo si mangia poi in tempi relativamente veloci, sia che si tratti di fast sia che si parli di slow food. Il tempo della consumazione è comunque sempre piuttosto rapido e ingiusto rispetto al tempo e alla cura della preparazione. Da qui, spesso, anche il senso di frustrazione che accompagna le cuoche di casa, che vedono brutalmente distrutto in un attimo il frutto di ore di lavoro.

E così devono pure fare i due impacciati e colti clienti davanti al grande, massiccio e autoritario oste di Firenze. Mangiare con determinazione e senza indugi. Cosa che in effetti finalmente avviene. Il pollo viene «divorato» senza tentennamenti: «oro al gusto come al colore».

Di nuovo «pollo alla diavola» nell'omonimo racconto del fiorentinissimo Aldo Palazzeschi pubblicato sulla rivista «Prospettive» del 15 ottobre 1939. Curioso e significativo però che nell'edizione del volume di prose varie *Ieri, oggi e... non domani* (1967) il titolo e la denominazione siano *Il pollo al diavolo*. Consapevole ritorno ad Artusi? In gita fuori città, capitato come di prammatica in una trattoria gestita da un oste «scorbuto» e in apparenza «svogliato», Palazzeschi si indirizza senza esitazione verso «il pollo al diavolo». È «la specialità di quelle avventure campagnole»:

il pollo al diavolo è di lentissima cottura, quaranta minuti almeno e guai ad affrettarla, lo avreste sbruciacchiato alla superficie e crudo internamente, deve diventare una polpa tenerissima in cui il sangue non si rivela più nel suo colore.

Aspettare nell'indifferenza di uno stato normale è condizione stagnante di poco o di nessun interesse, ma aspettare quando un desiderio naturale si acuisce fino al punto di non vederci più, di farvi dare in smanie, è cosa intollerabile: nessuno meglio di lui [dell'oste] lo poteva sapere.

Scosciato senza misericordia né pudore il tenero pollastrello, occorrono polli giovani per tali avventure, unto con olio fino e ben dosato di pepe, fatto cuocere a fuoco lentissimo sulla gratella dove piano piano assorbirà, per l'olio che sta bruciando nel carbone, quel sentorino di moccolaia che gli dono una grazia infernale, ma tanto stuzzicante, così in tono con l'aria di quel luogo e più ancora con la via percorsa per poterci arrivare, mentre l'oste sapeva bene come riempire quell'attesa infame facendovi capitare, per virtù di un incantesimo, nel mezzo della tavola un vassoio con prosciutto, salame, finocchiona, olive dolci, funghi e carciofini sott'olio, al loro tempo fichi o popone, e lasciando che il pollo, diventando sempre più diabolico, prendesse sulla gratella il suo colore e sapore, il caro oste era corso nell'orto a cogliervi l'insalata se non ne aveva pronta di quella campestre: raperonzoli e radicchio, terratropoli e salvastrella, ancor più in armonia col piatto che doveva accompagnare e, se della stagione, vi avrebbe potuto aggiungere un contorno di funghi fritti alla contadina, sulla fiamma, senza permetter loro di assorbire il più lontano sospetto d'untuosità. Un bel piatto di frutti coronava questo pranzo rustico composto da cose nate e cresciute in quelle terre per esclusivo merito di sole e a pochi passi da dove venivano gustate; in quell'aria e nel profumo di quei fiori, di quelle erbe che i sensi non sono riusciti a dimenticare e a cui il tempo, anziché affievolire nel ricordo, concede maggior rilievo e colore.

Il racconto di Palazzeschi è fondato sul senso crescente dell'attesa che diventa quasi una sofferenza rispetto al desiderio irresistibile del piatto. E di questo struggimento pare che l'oste di campagna provi piacere, lavorando con astuzia sulla dilazione dei tempi.

Altrettanto interessante e primaria è la sottolineatura della provenienza territoriale dei prodotti, che rinvia a quella di Gadda per il risotto. Il piacere della sintonia del cibo con i luoghi, i colori, i profumi. L'idea inoltre della ricetta complessa perché di questa preparazione sono parte integrante i cosiddetti contorni, che qui contribuiscono in modo sostanziale al gusto completo del piatto, tale da diventare un intero pranzo, del e nel territorio.

Tre polli «al diavolo» o «alla diavola» uguali e diversi, ricette che ritornano e variano, seguendo il piacere della sicurezza del gusto che conferma piaceri già provati accanto alle novità che sorprendono. Sembra che resti comunque una garanzia. «Fuori dalla *grande cuisine*, che regge a quasi tutte le latitudini», scriveva Gianni Brera ne *La pacciada. Mangiarebere in pianura padana* (scritto con Luigi Veronelli e pubblicato da Mondadori nel 1973) «un cibo anche semplice è buono se lo mangi dove la terra l'ha prodotto e il fuoco l'ha cucinato, secondo le memorabili esperienze dell'uomo che ha coltivato la terra e acceso il fuoco per cucinarlo, con quell'acqua, quella legna, quell'aria, quella fame che sempre lo ha ispirato, ricco o povero diavolo d'un uomo». Fedeltà dunque al territorio, al comune respiro del tempo e del luogo.

E nello stesso tempo anche il piacere della differenza, dello scarto dalla norma. Perché, come affermava lapidariamente Aldo Buzzi ne *L'uovo alla kok* (2002), «l'irregolarità, in cucina, è spesso fonte di delizie».