

Zeno Martini (admin)

La torta cui pomm

16 November 2011

Estate 2006

“Non so se questo l’ho mai raccontato”

E’ una delle volte in cui siamo sincronizzati nella “finestra-pranzo” imposta da Giovanna.

Stiamo parlando della semifinale con la Germania, della pizza che i tedeschi dicevano di non voler più mangiare, dei due wurstel che hanno dovuto ingoiare. Di quanto la pizza piaccia a tutti in tutto il mondo.

Da quanto c’è la pizza? O meglio da quanto tempo a noi è nota, noi del Polesine voglio dire. Perché la pizza margherita prende il nome dalla regina d’Italia nell’ultimo decennio dell’ottocento. E già esisteva dal settecento: quindi c’è da parecchio.

Giovanna azzarda che ai nostri tempi (anni '70) da noi non c’era. Se c’era non era così diffusa. “Ma come”, dico. Al Dorino cosa mangiavamo?”

“Toasts” replica.

Ci penso. Probabilmente è vero. Cerco di ricordare quando siamo usciti insieme od in compagnia per una pizza, ma che rabbia, non ricordo bene.

Pizza in Polesine dunque. Quando l’espansione della sua diffusione?

“Sicuramente c’era” dico “anche allora”. Ne sono certo. “Certamente non come adesso. Ma c’era”

Da quando è un pasto insostituibile? Che i bambini adorano. Tutti da sempre. Anche i gatti. Anche Wally (il mio cagnolino).

Di sicuro con Marco piccolo siamo usciti a mangiare la pizza. Giovanna dovrebbe ricordarlo bene.

Per esempio su quel vagone di treno a Costa con i Bellucco e l’Elisa. Eravamo alla soglie degli '80 però. Ma c’è l’episodio di mia nonna che, come si dice, taglia la testa al toro. Seconda metà deli anni settanta. E' a quello che mi riferisco quando dico: “Non so se questo l’ho mai raccontato”. So benissimo di averlo già fatto. Decine di volte. Anche se il desiderio sarebbe quello di non averlo mai raccontato e di poterlo fare ora,

finalmente.

Ma in fondo deve essere così. E' proprio il raccontarlo più volte che lo rende simbolico. E bello. Almeno per me. E' la tecnica del tormentone, sfruttata da comici, dalla pubblicità, o da chi vuol sedimentare qualcosa nella mente, negli animi. Un tormentone familiare dunque. Che crea l'identità familiare ed affonda, almeno un un po', le nostre radici. Che per famiglie come la nostra finiscono presto. Io arrivo ai nonni materni, ed i paterni non li ho mai conosciuti. Bisnonni quasi zero. Solo della mamma del nonno, qualche notizia. Come quella che il nonno era nato due anni dopo che suo papà era emigrato in America ed aveva fatto sparire ogni traccia di sé. Giovanna aveva un po' di nonni. Ma è un ricordo labile, lontano. Non forte. Un po' di nonna che le dava qualche caramella. Qualche vecchia zia disturbava il suo sonno da piccola, quando arrivava da Varese. Niente di più. Fratelli, sorelle, sì.. Episodi relativamente recenti. Ci sono. E magari ne racconterò. Vedremo.

Per il momento ecco il mio.

“Quello della pizza e di mia nonna” continuo allora.

Marco dice subito, perché sa che a questo punto deve dire così (è una recita):

“No, non l'abbiamo mai sentita. Sentiamo”.

Dondola la testa e sorride mentre finisce la pastasciutta.

Io ovviamente lo assecondo. C'è qualcosa di forte che il tormentone impone. L'episodio deve essere riraccontato. E' così che diventa storia.

E' brevissimo.

Nicolò sorride.

Come Giovanna. Tutti ci apprestiamo ad ascoltarla.

Anch'io.

Lo conosciamo tutti benissimo. Ma possiamo aggiungervi qualcosa di nuovo. Non molto:.. una pausa, un'indagine psicologica. Ma il grosso resta inalterato.

“Dunque la pizza da noi si diffonde negli anni sessanta. Gli anni del boom. Tutti parlavano di questa pizza” racconto “Tutti dicevano quant'è buona la pizza, tutti volevano uscire a mangiare la pizza. Un prelibatezza di Napoli che faceva impazzire tutti. Credo che mia nonna fosse andata poche volte al ristorante. Non voglio dire nessuna, anche se non me ne viene in mente alcuna. I grandi pranzi, quando si facevano, erano in casa. Pasqua e Natale. Anche i matrimoni. Tortellini in brodo. Il “batù” (il ripieno) era composto di uova, carne, pangrattato, salumi, noce moscata, formaggio grana, sale e pepe. Una poltiglia gustosissima. Di rigore il brodo di gallina. O di faraona. Poi cotechino, arrosto di pollo e di vitello, carne lessa, peperoni, cipolline, insalata mista. Quindi dolce e frutta. O viceversa (Due scuole di pensiero che producono due modi di dire: siamo alla frutta e dulcis in fundo). Il tutto con vino di casa. Per finire con una bottiglia di spumante. Sempre di casa. Era il top della cucina polesana. Quando poi c'era selvaggina, lepre o fagiano, era da supersignori. I fagiani di una volta non erano come quelli di adesso, di allevamento. Un'altra cosa. Veramente. Anche se si dice e si dirà sempre così.

Beh, per farla breve. Mia nonna sente parlare di questa pizza che tutti amano e che sembra oscurare la sua cucina.

Per anni non ha mai chiesto di poterla assaggiare. Non ne ha mai sentito nemmeno lontanamente il desiderio. Di sicuro una moda che non scalfiva il mangiare buono,

pensava.
Però il tormentone della pizza continua.
Gli anni passano.
La nonna invecchia.
Perde un po' di sicurezza e del suo orgoglio di cuoca.
Acquista la curiosità di una bimba.
Ed un giorno cede e decide.

*“Ben, Fabiòla, a voi sentir anca mi sta' pizza cus ch'l'è”*¹ confessa alla figlia.

Erano nate le pizzerie al taglio e da asporto. Si cominciava a mangiarla anche a casa, la pizza.

Così ne compriamo una anche per la nonna.

Arrivano le pizze.
Ci sediamo.
Tutti la mangiamo voracemente.
In allegria.
Con l'immane birra. E la coca cola per i piccoli.

Anche nonna la mangia.

Lentamente.
Seria.
Mastica con un po' di fatica. I denti sono sono più i suoi.
Mangia e ascolta.

Cerca di capirne il gusto. Si vede.

E' assorta.
Perplessa.

Ma la mangia tutta.

“E allora nonna, 'sta pizza com'è?” le chiedo.

Lei ha appena finito.

Con la mano incerta sta pulendosi le labbra nel tovagliolo.

Beve un po' di vino.

Ripiega ed il tovagliolo e l'appoggia sulla tovaglia.

Intorno a lei il silenzio.

Tutti aspettiamo il suo giudizio.

La sua sentenza.

Nonna capisce.

E' leggermente incerta su quanto dire.

Ma non può dissimulare.

“Beh, set Fabiòla cus ch’a to’ da dir?

....

Che a mi am piasz di più la torta cui pomm!”³

Note

[1] Bene, Fabiola, voglio sentire anch'io cos'è questa pizza!

[2] Sai Fabiola cosa ti devo dire?...

[3] Che a me piace di più la torta con le mele!"

[tortacuipomm vs pizza](#)

tortacuipomm vs pizza

Corpo dell'articolo assente

Estratto da "<https://www.electroyou.it/mediawiki/index.php?title=UsersPages:Admin:la-torta-cui-pomm>"