Stamattina ho avuto un abbaglio sentendo, alla radio, una semplice ricetta della pasta al pomodoro: beh, dai, sarà anche gourmet ma resta una pasta al pomodoro o no?

Decisamente no, è stato un momento di estasi percepita attraverso le parole del conduttore, chef professionista del quale non ricordo il nome, che ha allietato il mio viaggio in macchina a tal punto da scriverne per chi non avesse avuto modo di assaporare il programma. Anzi no, si chiama Cesare Battisti di provenienza trentina… parentele irredentiste, molto bravo.

Il luogo: la cucina di un'osteria di Milano, con i suoi racconti e con le ragnatele sulle parole di una persona che intreccia bene il suo sapere antico con i colori intensi di un piatto apparentemente banale ma sensazionale nel suo sapore mediterraneo.

Gli ingredienti sono facilmente reperibili sui banchi del (super)mercato:

– acqua fatta scaldare su un piano cottura ad induzione e salata dopo il bollore
– mezze maniche rigate di qualità (q.b.) immerse nel liquido bollente
– un pentolino per saltare con scalogno e un filino d'olio fatto rosolare dolcemente
– mezzo chilo di pomodori datterini freschi tagliati a metà e messi in padella con due foglie di basilico
– la zesta di un limone grattugiata delicatamente sopra i pomodorini in cottura (peraltro breve)
– sale e pepe q.b. e un rigagnolo d'acqua di cottura della pasta
il tutto inondato dalla freschezza delle parole di un Signore dei fornelli

passati 6 minuti frulliamo i datterini con un pimer e trasformiamo un liquido informe, rugoso in una nuvola rosa profumata e passata al chinoise (un passino

fino)
le mezze maniche sono cotte, le scoliamo e le mettiamo in padella aggiungendo poca acqua di cottura
finiamo il tutto con un cucchiaino di scorze di pomodoro essiccate, affumicate, polverizzate e l'ultimo graffio di limone
parmigiano abbondante e l'ultima azione è il saltare la pasta in connubio a del basilico fresco spezzettato con le mani e unricciolo di burro per nappare le mezzemaniche ora rimane solo il senso finale di questa operazione: mangiare e gustare il profumo di un capolavoro all'italiana, semplice e inaspettato nella rotondità di una salsa che svela i sapori di una cucina tecnicamente semplice ma ricercata nel suo senno ultimo.
Mangiare per vivere e non vivere per mangiare! Praticamente una cucina democratica, dice Battisti.

Tempo di esecuzione dal bollore dell'acqua al gusto dell'ospite: 13 minuti.

Cioè 13 minuti per volare in Paradiso.

Ora però voglio scrivere qualcosa sul pane di Sovér, qualcosa che mi faccia ricordare il profumo del forno di una volta.
Lo so che non ha niente a che vedere con le mezze maniche ma credo che, alla fine, vi ricrederete.

Erano gli anni 60, alla fine, praticamente gli anni di piombo ma, a Sovér, per noi bambini tutto procedeva in un turbine che lasciava spazio all'immaginazione e al divertimento. Erano gli anni delle fionde nascoste dal controllo dei genitori. Eravamo appena fuori dal 1966, l'anno dell'alluvione, ma la nostra vita era costellata di momenti belli e di momenti più belli, alcuni erano bellissimi e alcuni erano addolciti dalla cintura che si appoggiava sulle gambe ogni due tre giorni per ricordarci che vivremo in una valle di lacrime. Casa mia era in via Fersina Avisio al nr. 154, avevamo un bar, il bar Vittoria e il nonno Lino, el Diaolìn originale faceva il tassista ma allora sin chiamava noleggiatore di

rimessa e la nonna Vittoria, persona di una bontà encomiabile, teneva aperto il bar. Il nonno ogni tanto suonava la fisarmonica, specialmente per gli sposi ma suonava poco per via, mi hanno raccontato, di una promessa fatta in prigionia a Dachau, ma quella è un'altra storia.

Io frequentavo la scuola elementare, situata lì sopra il forno del pane del Gian Pistór ,e la nonna che era molto premurosa aveva preso l'abitudine di portarmi la merendina col cappuccino durante la pausa delle 10. Chiaramente le maestre non si trovavano sulla stessa lunghezza d'onda e la consigliarono di adottare dei comportamenti un poco più sociali tenendosi lontana da questa abitudine vezzosa e indifferente verso gli altri alunni. Lei, confusa, obbedì non senza mugugnare qualcosa che non ricordo. E qui nasce il ricordo del forno del Gian Pistór.

Ore 7:45 di un giorno qualsiasi, di un mese qualunque, in un inverno freddo e nevoso: parto da casa e mi avvio superando con attenzione la via Fersina Avisio e passo davanti alla porta di legno del forno del pane. Si sente il profumo del pane fresco dalle scale e si sente il camino che borbotta e scintilla, qualche crepitio e uno sbuffo di fumo che addensa l'aria invernale. Vado a scuola e alle 10 arriva la nonna con il pane all'uvetta del Gian Pistór. Delizioso, ne do un pezzo a ciascuno dei miei compagni, cattiva abitudine perché resto senza in un attimo. La nonna mi dice: "Doman te 'l tös ti da sol gió al forno!".

Torno a casa a mezzogiorno abbondante ma mi fermo un momento a pensare a come entrare in quel luogo di farine e acqua e olio e mani bianche. Chissà?

Entro al mattino presto, prima busso e nessuno risponde, allora apro la porta e, sorpresa, mi trovo davanti Armando che sta smacchinando con una specie di impasto bianco per tirarne fuori delle forme rotondeggianti a forma di rosetta. Io resto ipnotizzato dal gesto sicuro e girandomi trovo el Gian a intrecciare delle forme di pane strane e chiedo cosa fossero: *"Queste l'è trézze a l'òio ma ti voleves vargót?" "Sì, grazie, en pan da l'ùa!"* sarebbero 20 lire ma passerà la

nonna a pagare.
Mi guardo intorno stranito e percepisco un grande calore provenire da una portina lunga e stretta: il forno del pane.
Era alimentato a segatura che si trovava fuori in un magazzino fatto di assi di legno, il fuoco era ben visibile ed ero molto spaventato dal rumore del fuoco.
Stavo per andarmene e Armando mi prese per mano e mi fece vedere la bocca del forno da vicino e mi fece annusare il pane caldo. Un tripudio di profumi che ricordo come il distillato di mandarini di Giovi. La fragranza di un pezzo di pane appena sfornato non la si può dimenticare.
E come scordare i Krapfen con la marmellata di ciliegie e la marmellata di cotogne tagliata a fette quadrate, ma il pane all'uvetta dolce il giusto e profumato del calore antico del forno resta una chicca per pochi.

E alla fine l'impronta di una mano bianca sulla casacca nera come la notte che era la divisa degli scolari col calamaio sul banco.
Sì, l'ho usato fino in terza elementare e la penna da intingere senza macchiare i fogli. E la maestra Elvira, moglie del maestro Girardi che alla vista della mano sulla schiena si è fatta una gran risata e non me lo ha detto fino alla fine della ricreazione.
Erano tempi leggeri e sono rimasti tali.

Ci sono ricordi che fanno invecchiare in fretta e ricordi che ti fanno tornare ad un tempo che ti ha cullato per anni senza rendersene conto: il profumo di pane del Gian Pistór è uno di questi e, oggi, ho assaporato, e sono sicuro di volerle provare, le mezze maniche alla moda di Cesare Battisti.

Due momenti che rendono la vita necessaria per poterli assaporare serenamente.
Grazie al Giàn e pure a Cesare.
Chapeau

Diaolin