

Menu d'autore

Cibo e letteratura Vini e gorgonzola di Gadda

di Sud

Tanti anni fa una gaddista seria, alla quale avevo confessato di rileggere periodicamente il Pasticciaccio, mi rivelò questa grande verità: «se sei in grado di capire la grandezza della Cognizione del dolore hai capito quasi tutto della vita». Non che la lettura del Pasticciaccio sia facile, con tutti quei personaggi e quei dialetti; ma almeno è un giallo (anche senza l'agnizione finale), con rapine e omicidi, ladri e assassini, poliziotti e carabinieri. E poi c'è Roma, bella con le sue chiese, i suoi mercati e le sue campagne.

La Cognizione ha pochi personaggi e pochi fatti, con (forse) un matricidio finale. Ed è ambientata tutta in Brianza (travestita da stato sudamericano). La storia (se di storia si può parlare) è quasi tutta nella testa del protagonista, Gonzalo Pirobutirro, e nei ritratti in nero che ne fanno i paesani. Malinconico e scontroso, iracondo e scioperato, avaro e crudele. Ma soprattutto avido di cibo e di vino; e non di cibi e vini qualsiasi.

Un'aragosta dalle dimensioni «di un neonato umano», intinta «in salsa tartara»; piccioni ripieni «con l'origano, la salvia, il basilico, il timo, il rosmarino, il mentastro, e pimiento, zibibbo, lardo di scrofa, cervelli di pollo, zenzero, pepe rosso, chiodi di garofano, ed altre patate ancora, di dentro, quasiché non bastassero quelle altre messe a contorno, cioè di fuori del deretano del piccione». E «vini prelibati della regione preandina», bevuti nella «purezza frigida ed incorporea» del cristallo.

E poi c'è il croconsuelo, «una specie di Roquefort, ma un po' meno stagionato: grasso, piccante, fetente al punto da far vomitare un azteco, con ricche mufte d'un verde cupo, saporitissimo da spalmare con il coltello sulla lingua-ninfea e biasciarlo poi per dei quarti d'ora in una polta immonda». Sulla lingua, si badi, e non sul pane, come fanno i «nauseabondi peones». E benché ci piacerebbe stare dalla parte dei peones, dobbiamo dare ragione a Gadda/Gonzalo: il gorgonzola va mangiato senza pane.