

La sfoglina dal cuore verde di Paola Pellai

Ho 28 anni, una vita davanti eppure il mio presente è nel passato. I miei coetanei mi raccontano che devo cambiare passo perché siamo entrati nell'era dell'intelligenza artificiale. Sarà lei a gestirci e noi ad avere più tempo da riempire di vuoto. No, io non ci sto. Io voglio rimanere quella che sono, una cuoca sfoglina. Ora vi racconto tutto. La mia è una vita colma di profumi e sapori, io cambio ogni giorno, come il menù. Mi chiamo Adriana e sono praticamente nata in cucina. Ma sul serio. Nel mio paese, a Solarolo, 4 mila anime in provincia di Ravenna, la mia storia la conoscono tutti. E se qui non fosse cresciuta Laura Pausini sarei probabilmente io la star del paese, anche se sono stonata come una campana ma, come lei, nell'archivio del cuore ho un Marco che se n'è andato e non ritorna più. Sono nata in cucina e non in ospedale, i miei concittadini ci scherzano ancora.

Adesso lo fa anche mia mamma Giovanna, ma le grida di quel lontano mercoledì 29 luglio 1998 se le ricorda ancora. Pure papà Enrico oggi ci ironizza, ma la verità è che lui non le hai mai perdonato il fatto di non aver preso bene le misure alle doglie.... Sì, la sua Giovanna non voleva che il risotto ai funghi porcini raccolti sui monti intorno a Berceto uscisse troppo scotto o troppo al dente.

Doveva essere perfetto. Come tutti i piatti da lei cucinati. Guai a contraddirla. Così ha indovinato i tempi di cottura del risotto, ma non quelli della mia fame di vita.

Non c'era più tempo per arrivare all'ospedale, sono nata lì sul grande tavolo in cucina con mamma paonazza, papà che tremava e l'ostetrica Carla, chiamata in tutta fretta, che per fortuna sapeva il fatto suo. Sono venuta al mondo accompagnata dal profumo dei funghi porcini e dall'aroma di un ragù di carne che, dopo ore, borbottava ancora sui fornelli. Quando Carla mi ha pesato già si capiva che sarei stata di bocca buona, l'ago della bilancia oscillava indeciso tra i 3,700 e i 3,800 kg. La cosa divertente è che quando mi chiedono dove sono nata, non rispondo «a Solarolo» ma «in cucina». La cucina è la mia casa, il mio paese, la mia nazione. E non vorrei sembrare supponente, ma è pure il mio mondo.

Dovete sapere che dai primi del Novecento la mia famiglia Guerrini non ha mai spento i fornelli dell'osteria I Poeti, quella sulla piazza della chiesa. Nulla di gourmet in pentola, i miei avi hanno sempre utilizzato quello che arrivava dai campi e dalle stalle vicine. Il chilometro zero per loro era l'unica possibilità per cucinare e non la moda dei nostri giorni. Nonna Amelia è sempre stata quello che sono io ora: una cuoca e una sfoglina, infaticabile nel tirare tagliolini, lasagne, cappelletti e ravioli con il mattarello, precisa e veloce insieme, capace poi di elaborare il tutto in un menù delle meraviglie. Io non ho mai pensato a cosa fare da grande, perché mi sono sempre sentita grande in cucina. Lì c'era il mio tutto.

Mi sono sempre appassionata alle biografie dei grandi chef e non è un segreto che molti di loro sono arrivati alle stelle partendo dal locale di famiglia. Io non inseguo stelle, ma il sogno che un giorno possa essere da sola all'altezza di questa osteria. La mia osteria, dopo mamma e papà, i nonni e pure i bisnonni. Penso a Bruno Barbieri, 7 stelle Michelin in carriera, cresciuto nella casa di campagna dei nonni che producevano il pane, il latte, i formaggi, la pasta, le conserve. Nonna Mimì è stata la sua nave scuola, si occupava di tutto, non si fermava mai e lì Bruno, romagnolo come me, ha appreso l'arte dell'osservare e l'importanza della fatica. E mi commuovo ogni volta che rileggo la storia di Antonino Cannavacciuolo che a 5 anni a Vico Equense aiutava nonna a spezzare gli spaghetti per farli alla genovese e ancora oggi con 8 stelle tra i suoi 6 locali tiene quel piatto dei sentimenti nel suo menù. «Già allora – ricorda spesso - pensavo che non avrei voluto fare altro che lo chef...». E poi c'è l'esempio della salernitana Viviana Varese, anche lei stellata, che a 7 anni era già nel ristorante di papà, a 13 era la sua pizzaiola ufficiale e a 21 rilevò il locale facendo fronte a tutti gli intoppi della vita.

Questo è un mestiere che ti porti “dentro”, crescendoci insieme. Per amore e con amore.

Le mie compagne di scuola scrivevano la letterina a Babbo Natale per farsi portare in dono il Dolce Forno, i pentolini o il manuale di Nonna Papera. Io mi ritenevo fortunata perché avevo tutto e non erano giocattoli. Tutto vero. Ciò che utilizzavano i miei lo usavo anch'io, mentre per le ricette non c'era miglior libro di quello della memoria di nonna Amelia. Lei mi seguiva con lo sguardo e

quando pesavo gli ingredienti mi ripeteva sempre: «Mettili non quanto serve ma quanto basta». Anni dopo ho scoperto che quello è un principio fondamentale di Iginio Massari che a 83 anni resta il pasticcere più bravo del mondo. Un giorno in tv l'ho sentito rispondere così a chi gli chiedeva se non fosse l'ora di andare in pensione: «Il mio lavoro mi rende felice, sarei pazzo a smettere. Io alla felicità non ci rinuncio». Beh, neppure io intendo rinunciare alla felicità. Sia chiaro. La mia felicità più grande è proprio quella di creare magie di pasta all'antica, come faceva nonna Amelia e come hanno sempre fatto le sfogline. Nonna mi raccontava sempre che si facevano vari formati di pasta per variare il menù settimanale anche con pochi ingredienti a disposizione. Ogni giorno della settimana aveva la sua pasta genuina, fumante ed artigianale, fatta con farina e uova di galline ruspanti allevate a terra dal contadino. E così, per esempio, il lunedì ti aspettavano i tagliolini in brodo, il martedì tagliatelle asciutte, il mercoledì i tortelloni verdi, il giovedì, ovvio, i gnocchi di patate, il venerdì maltagliati con i fagioli, il sabato gli strichetti e la domenica le immancabili lasagne al ragù di carne. Tutto il mio sapere in fatto di pasta deriva da nonna Amelia, per me farla era un gioco già quando avevo 5 anni. Mi mettevo in ginocchio sulla sedia per arrivare al tavolo di marmo e studiavo con gli occhi il movimento delle sue braccia sul mattarello. Mi era proibito usare il coltello, ma con la pazienza di nonna e la mia intraprendenza poco alla volta imparai a chiudere tortelloni e tortellini. La nonna parlava tanto, raccontava dosi e ingredienti e così per me è diventato automatico utilizzare 10 uova intere per un chilo di farina e tirare la sfoglia sottile sottile, massimo un millimetro. Ma sempre prestando attenzione al meteo: se la giornata è umida serve più farina, se il clima è secco occorre un uovo in più.

Nella nostra osteria mamma Giovanna è la grande cuoca, io la affianco e tiro la sfoglia mentre papà Enrico serve ai tavoli e ci sa fare con i clienti. Sa ascoltarli che poi, nella quotidianità, è quello che ci dimentichiamo troppo spesso di fare. E poi lui racconta storie bellissime legate al nostro paese, le arricchisce con la fantasia e le ingigantisce come ha imparato divorando in gioventù i libri di Emilio Salgari e Jules Verne. Persino don Vincenzo, il nostro parroco attempato, ogni mercoledì concede il giorno libero alla Cesira e viene a pranzo da I Poeti. A mamma chiede sempre il bis di cappelletti in brodo, mentre con papà trova sempre il modo di parlare di politica: Dio su questo tema non lo ascolta, Enrico sì. Alla fine sigillano i loro amichevoli diverbi alla Don Camillo e Peppone con un bicchierino di nocino fatto in casa secondo la vecchia ricetta dei bisnonni. Io non entro mai nei loro discorsi, sto con mamma ai fornelli. L'aiuto da quando ho concluso le scuole medie. Avevo già deciso da tempo che volevo fare come gli chef Bruno, Antonino e Viviana e proseguire sulla strada maestra di mamma e papà. Ancora oggi, dopo quasi 10 anni di lavoro insieme, non è sempre facile. Mamma non vuole spostare di una virgola le sue ricette, mentre io, cresciuta a Masterchef e Bake Off, sono un vulcano di idee che, quasi sempre, restano tali.

Mamma sostiene che nulla è più moderno della tradizione. In effetti da noi vengono a mangiare ciò che non trovano più in menù da altre parti. Piatti semplici ma dai sapori antichi, come i passatelli in brodo o il ciambellone intinto in un bicchiere di Albana dolce o di Cagnina. La rivoluzione femminista che negli anni '60 ribaltò, fino ad annullarlo, il ruolo della casalinga non ha mai bussato alla nostra porta: né con nonna, né con mamma, né con me. In casa saper tirare la sfoglia non solo ha sempre fatto parte del corredo da portare in sposa, ma ha rappresentato anche un pilastro dell'economia domestica per realizzare piatti squisiti a basso costo. Per noi, donne di casa Guerrini, l'emancipazione è sempre stata poter fare in libertà ed autonomia quello che più ci piaceva: ovvero mettere insieme pranzo e cena nella nostra cucina. Per noi ancora oggi le rivoluzioni si fanno dicendo drastici no a chi ci vuol far credere che per far respirare il pianeta dobbiamo, per esempio, ricorrere alla farina di grillo. Follia, coltiviamo grano bello come il sole e secondo loro dovrei affidare la mia sfoglia ad un insetto comprato su internet a peso d'oro? A Natale ci hanno impastato e lievitato pure il panettone, per nonna sarebbe stato peggio di una bestemmia. No, assolutamente no.

Pensate che l'unica litigata forte con mamma è stata per le lasagne, uno dei piatti simbolo dell'Emilia Romagna. Non c'era in discussione la sfoglia, intoccabile per l'eternità, ma il condimento: il ragù di carne dalle nostre parti è un marchio di fabbrica. Sì, a noi piace fare la pasta a mano, ma anche il condimento deve essere a regola d'arte. E' come un gioco di coppia: pasta e

sugo devono essere complementari l'uno all'altra, esaltarsi a vicenda, tenersi abbracciati in un “per sempre” godurioso. Ecco perchè mamma non vedeva altro modo di fare le lasagne al forno che con il ragù, come aveva insegnato nonna. Da un po' di tempo mi ero messa in testa che non avremmo tradito nulla e nessuno se, accanto a quelle con la carne, avessi osato qualcosa di più. Nulla di blasfemo, ma qualcosa che andasse incontro alla sensibilità di una parte dei nostri clienti che poi magari ne avrebbero portati altri: un peccato veniale e non mortale. Lo ricordo ancora quel giorno, era un mercoledì di maggio del 2022, volli provarci. Sì, volevo introdurre nella nostra osteria le lasagne vegetariane, ma senza variare in nulla la sfoglia. Volevo semplicemente mettere in menù una variante che strizzasse l'occhio al nuovo modo di fare cucina. Una ricetta vegetariana che assecondasse la stagionalità delle verdure: una tavolozza che d'estate si profuma e colora di peperoni e melanzane, asparagi e piselli a primavera, zucca, barbabietola e cavolfiore in inverno, carciofi e radicchio d'autunno. Una lasagna non avrebbe escluso l'altra, insomma un piatto democratico, buono per tutti. Già, per tutti, ma non per mamma. Quando quel giorno mi vide armeggiare con strati di lasagne e verdure improvvisamente cambiò colore e urlò che non si poteva calpestare la ricetta che aveva reso celebre sua mamma Amelia. «Tua nonna – mi apostrofò – non lo avrebbe mai permesso. Infornare una lasagna senza il ragù, sarebbe come eliminare le uova dal mascarpone, il biancostato di manzo dal brodo, il guanciale dall'amatriciana o le lenticchie dal cotechino. In questa osteria la lasagna non si profana, la si rispetta». Ricordo che, a quelle sue parole, lanciai la teglia per aria, uscii dalla cucina sbattendo la porta e piena di rabbia gridai un «Bòia d'un mond lèder» da far tremare i vetri.

Ma sapevo in anticipo che non sarebbe durata a lungo, il principale ingrediente della cucina è l'amore: non a caso, si dice sei buono come il pane, sei tenero come il burro, sei dolce come il miele... Mamma dopo una decina di minuti venne a cercarmi e con il più rassicurante dei sorrisi mi disse: «Hai ragione tu e ha ragione nonna Amelia. Due è meglio di uno». Ci abbracciammo forte forte e scoppiammo in una risata fragorosa. Così se oggi venite a trovarci all'osteria I Poeti in menù trovate, oltre alla lasagna al ragù di carne, anche quella vegetariana che abbiamo dedicato proprio alla nonna. E siamo certe che, anche lei, con l'ironia che ha sempre contraddistinto la sua saggezza antica, ogni volta che mi vede prepararle, da lassù esclama: «Deliziose! Come ho fatto a non pensarci io?». La lasagna vegetariana è così diventata la catena d'amore generazionale della famiglia Guerrini: dal passato al futuro, tenacemente insieme. Fidatevi: non solo è possibile, ma, sorbole, è pure... una bontà.