

TERRAERBASALSICCIA

Racconto per parole, immagini e sapori



TESTO di SERENA GUIDOBALDI
FOTO di DAVIDE DUTTO
SAPORI di CHEF DAVIDE PALLUDA

Luogo della memoria è una unità significativa, d'ordine materiale o ideale, che la volontà degli uomini o il lavoro del tempo ha reso un elemento simbolico di una qualche comunità.

Les Lieux de mémoire, Pierre Nora

La primavera è decisamente in ritardo, almeno di un mese. Si vede dalla fioritura stitica delle acacie e da quanto sono indietro i sorosi dei gelsi, con le drupe tutte verdi e striminzite dal freddo quando avrebbero già dovuto cominciare a mostrare la loro incipiente succulenza.

Come penati decaduti, antichi custodi di altre soglie, i nove esemplari di moro bianco dalle foglie croccanti resistono da quasi un secolo in fila lungo il fosso di Strada Castelgherlone, alle porte di Alba, con la loro regale monumentalità costretta fra i recenti prefabbricati di un Istituto di Formazione e un Centro Sportivo.

Ci vuole Google Maps in modalità satellitare per tentare di ricostruire l'antico scenario intorno, quando non in nove ma a centinaia i gelsi punteggiavano il paesaggio: sui bordi dei fossi, perché le loro radici agissero a imbrigliare il terreno e limitare l'erosione; in filari, a delimitare in porzioni regolari gli appezzamenti destinati alla coltivazioni di cereali e di erbe per gli animali; a sostenere la vite, maritati secondo l'antichissima tecnica delle *alberate* e delle *piantate*.

Indicazioni: 40' via SS231 e SP7.

Avvio itinerario da Strada Castelgherlone, Alba a Frazione Gerbo 61.

Procedi verso Sud-Ovest.

"La cascina era di proprietà delle suore di clausura di Fossano, era ridotta male ma mio padre nel 1911, nel '12 la comprò lo stesso. La pagò il costo di una giurná. La scelse perché c'erano i gelsi. Erano lì, i filari, lì."

"Lì" è il limite dove inizia il verde brillante dell'orzo che alla faccia del freddo sta spigando, e dove il canale si perde alla vista, tracciando una linea infinita verso il Re di Pietra, dietro la stalla dell'ingrasso.

"Ci sono stati fino agli anni '50, poi abbiamo cominciato a sradicarli, perché intanto i bachi non li chiedevano più. Li facevamo qui, i bachi, qui."

"Qui" è la prima stalla, quella in cui ora stazionano le vacche coi piccolini e che affaccia sull'aia, e dove in passato, fra maggio e giugno, si mettevano i bachi a dimora a fare le quattro mute sui graticci.

Giuseppe Giordano, Pino, a Gerbo c'è nato nel 1941, quando già la bachisericoltura cominciava il suo declino, però se lo ricorda bene il rumore delle mandibole dei *bigat*, un rumore che sembra pioggia, e poi il silenzio improvviso che annunciava la fine della quarta muta, e le foglie dei gelsi da tritare, e i rami per comporre il bosco, e tutto quel lavoro prima, a disinfettare con la calce e poi dopo a pulire.

Un lavoro da due mesi all'anno *"ma aiutava economicamente perché prima le mucche erano animali da lavoro, e facevano poco latte. Vendevamo i vitelli, si poteva arrivare anche a 100.000 Lire, e avevamo le scrofe. I maiali si vendevano: sette, otto alla volta, ma poi quando anche con i maiali sono cambiate le richieste, avremmo dovuto passare all'allevamento intensivo per soddisfarle e abbiamo smesso e tenuto solo i bovini. All'epoca avevamo 15, 20 mucche, non si faceva molto, non era come adesso."*

"Adesso" per zio Pino inizia nel 1996, quando il nipote Sergio lascia la segheria e torna alla fattoria abbracciando la filosofia dell'allora Direttore del Consorzio "La Granda", Sergio Capaldo.

"Adesso", per tutti i Giordano, è una realtà di 30 ettari di terreno agricolo dove preparano ogni giorno, secondo natura, l'alimentazione per i loro 220 capi circa.

La carne all'albese - ma chi è nato qui la chiama da sempre alla zingara, e che sia affettata sottilissima - non ha bisogno di una marinatura nel limone dal mattino, con esemplari allevati così.

A fianco da sinistra: Sergio Capaldo, Paolo Solavagione, Beppe Dho

Indicazioni: 13' via SP20 e SP184 | 14' via San Ciriaco.
Avvio itinerario da Frazione Gerbo 61 a Via Garetta 8A, Genola.
Procedi verso Nord-Ovest.

Via San Ciriaco passa fra i campi.

La SP20 in parte anche, ma lambisce l'aeroporto di Cuneo-Levaldigi, infrastruttura nata in quei primi anni Sessanta quando sembrava possibile e auspicabile un sistema regionale integrato di trasporti che portasse fuori dall'isolamento la provincia di Cuneo, penalizzata dal forte deficit in fatto di ferrovie e strade internazionali, e ai margini dello sviluppo assunto dai confinanti distretti del cosiddetto triangolo industriale.

Poi diventa Via Micheline e taglia il centro (dis)abitato di Levaldigi, dalle saracinesche abbassate, le imposte serrate, i cartelli "vendesi" sui balconi arrugginiti, dove attira l'occhio l'insegna dal sapore retrò "tabac e giornai" accanto alla lapide commemorativa ai caduti, e dove anche l'ufficio postale ha chiuso al pubblico.

Infine entra a Genola, uno dei primi insediamenti dell'uomo nella pianura cuneese, con la sua storia fiera incisa su lapidi ormai illeggibili e con un destino da periferia di Fossano, se dal 1996 non fosse diventata la culla de "La Granda".

"La Granda" sta a Sergio Capaldo come il "Consorzio di Tutela COALVI" - nato diciotto anni prima - sta a Francesco Delfino.

Due nomi ascritti alla storia della Razza bovina Piemontese, grazie ai quali di questo animale a manto bianco, coscia doppia e triplice attitudine non si parla al passato ma ancora al presente.

E grazie ai quali inversamente proporzionale al declino in termini numerici, è l'aumento della qualità non del bovino in sé - non solo - ma della forma mentis di chi lo alleva.

"È su questo che si gioca tutto, se manca la mentalità il resto serve a poco. E gli allevatori che hanno detto no alle condizioni imposte dal mercato dei grandi numeri hanno dimostrato di averla. Perché essere allevatore in generale, e allevatore di Razza Piemontese in particolare, oggi richiede uno sforzo a tutto tondo, che parte dalla terra. Un buon pascolo per gli animali è frutto di un lavoro lungo e complesso, che prevede un intervento umano armonico con la natura. La qualità dei foraggi deriva dalla qualità del suolo. La qualità del suolo deriva da come lo coltiviamo, dal letame che usiamo. Quello che mangiano gli animali è quello che poi mangeremo noi. E anche quello che digeriscono è quello che poi mangeremo noi, se ci siamo capiti."

"Coltivare la carne" è la metonimia che Sergio Capaldo inventa per esprimere il concetto, e in cui si riassumono più di venti anni di lavoro rivolto al micro, ai batteri, quelli buoni, che rendono la pianta più forte e resistente.

Se il micro è buono, il macro diventa oro rosso. Battuto a coltello, con un filo di olio extravergine e poco sale croccante.

Indicazioni: 7' via Str. Tetti Vigna.

Avvio itinerario da Via Garetta 8A, Genola a Santa Scolastica 7, Savigliano.
Procedi verso Ovest.

Il fondo dell'aria lo rivela già, prima ancora di scorgere l'impianto a biogas.

È un odore gradevole, sa di buono anche via via che diventa più consistente. A non esserci abituati, poi, però, quello più ammoniacale dentro le stalle rimane in gola e fa tossire. Le mucche di Paolo hanno iniziato ad agitarsi nel paddock esterno perché è quasi ora di rientrare: sono uno spettacolo, viste alla luce calda del pomeriggio inoltrato che satura i colori intorno e ne disegna le ombre, mettendo in risalto i volumi.

Bella razza, la Piemontese, dalla storia antica e recente allo stesso tempo per via di quella doppia groppa comparsa solo alla fine del secolo scorso e che oggi è quasi uno standard.

A far da capostipite simbolico nell'albo genealogico della genia fassona fu posto il toro Augusto, vincitore del primo concorso speciale del 1887, proveniente proprio da Savigliano. Da allora è stata agevolata quella mutazione che ha determinato negli anni una selezione di bovini dalla notevole massa muscolare ma dal pochissimo grasso e tessuto connettivo, aspetto che rende la carne tenerissima.

Paolo Solavagione è figlio d'arte: Anna e Gianni nascono, crescono, si conoscono e si sposano nella provincia Granda, e da sempre fanno gli allevatori tranne una breve parentesi a Bra, che Anna ricorda come una prigionia. È nel DNA l'idea del "coltivare la carne", e se non tutta l'alimentazione proviene dai propri terreni come avviene dai Giordano, gli ingredienti sono comunque naturali, da coltivazioni garantite.





“Se il fieno è di prato polifita è preferibile, perché più varietà ci sono, meglio viene il foraggio. Sfarinato d’orzo e mais e poi, in piccola percentuale, nel secco per l’ingrasso aggiungiamo le fave che hanno le proteine, la polpa di barbabietola che rinfresca l’intestino, le carrube che danno appetibilità, il lino tostato per eliminare le sostanze tossiche... tutti ingredienti che potremmo mangiare anche noi” (nda: senza condizionale, volendo, “La Granda” vende il fieno da brodo per cucinare, lo stesso né più né meno delle mucche).

Nessun intervento sul tamponamento del rumine, quindi, nessuna traccia di bicarbonato, niente antibiotici o cortisonici aggiunti.

E alle sue mucche Paolo offre anche la vacanza: *“Le porto in alpeggio ogni anno, non tutti e 200 i capi, quelli all’ingrasso rimangono in azienda. Quest’anno la transumanza partirà più tardi, perché con queste temperature lassù non ci sono ancora le condizioni. Andiamo sopra il rifugio della Balma, a Pratonevoso, 1900... 2500 metri e stiamo 90, 100 giorni, poi rientriamo. Lì l’erba è buona, più vai alto e più è buona.”*

Non l’ottiene altrimenti quel grasso compatto e bianco della punta di petto, che mentre lo tagli lo mangeresti a bocconi così com’è, senza aspettare che sia pronta la salsiccia cruda di vitello.

Indicazioni: 16’ via SP155 e SP169.

Avvio itinerario da Santa Scolastica 7, Savigliano a Viale V. Veneto 21, Centallo.

Procedi verso Sud-Ovest.

A Centallo è una istituzione dal 1976, era probabilmente ancora un ragazzino quando ha aperto la sua bottega che oggi funziona anche come sede didattica dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Beppe Dho è il nome che prima ancora che *Slow Food* nascesse lavorava istintivamente *buonogiustopulito*. Dietro la salumeria de “La Granda” non potevano non esserci la sua conoscenza e le sue mani.

Indicazioni: 13’ via SP20.

Ricalcola percorso da Viale V. Veneto 21, Centallo a La Granda, Via Garetta 8A, Genola.

Procedi verso Ovest.

“Questo noi lo chiamiamo brut e bun, è un taglio tipico del Fassone Piemontese, il capocollo, dal quarto anteriore del vitello. Si usa principalmente per il bollito, per lo spezzatino perché il grasso e il magro sono distribuiti in modo tale da offrire il massimo durante la cottura. E proprio le caratteristiche di questo taglio, la marezzatura e la struttura finissima delle fibre, lo rendono perfetto per la salsiccia cruda di vitello.”

Beppe Dho è nel retro della sezione macelleria a La Granda, ed è al quarto massaggio - due volte almeno per parte - dell’impasto di *brut e bun* e grasso di punta di petto, l’1% del peso della carne, dove ha aggiunto sale, pepe e noce moscata. Ha il tocco franco e leggero di chi sa che non deve ammassare ma solo accarezzare polpa, grasso e spezie per distribuirli e omogeneizzare i sapori.

“Il grasso che si usa è importante, quello bovino rischia di irrancidire subito se non è quello giusto, e se non è un grasso di alta qualità. E la qualità dipende sempre e solo da come l’animale è stato allevato, da cosa ha mangiato, da come è stato macellato. Comunque si ottiene un prodotto che va consumato freschissimo, 3/4 giorni al massimo.”

Collo e spalla, quindi. E un po’ di grasso e spezie a insaporire: come la salsiccia di Bra.

“No. Quella è un’altra storia. Per la salsiccia di Bra devi andare a Bra.”

Indicazioni: 27’ via SP662.

Avvio itinerario da Via Garetta 8A, Genola a Via Rambaudi 27, Bra.

Procedi verso Est.

La salsiccia di Bra, quella che si mangia cruda, è un’altra storia.

Anzi, sono altre storie.

Ma di quelle che bisogna a un certo punto felicitarsi di ascoltare lasciandosi guidare a sbirciare negli spiragli che aprono sul passato più o meno recente di un luogo, di una comunità, di un territorio, di un prodotto. Senza stare a intestardirsi su domande le cui risposte, alla fine, non sono poi veramente necessarie.

È solo così che si possono incontrare Anselmo Montagnana e Benedetto de Benedetti, che l’8 luglio 1547 chiedono al sindaco il permesso di risiedere in Cherasco e il giorno dopo da questi viene accordato. A tale episodio si fa risalire l’impianto di una Comunità Ebraica di origine sefardita, che nei secoli assumerà sempre più un ruolo di rilievo non solo per la conduzione dei banchi di prestito, ma anche molto per la produzione della seta e commercio de tessuti. Pensando alla grande importanza che rivestì la loro presenza fino alla seconda metà del XIX secolo, regge dunque la storia più diffusa che la salsiccia equivale a un occhio chiuso su regole statutarie di produzione e macellazione: decreto di concessione dell’uso di carne bovina al posto di quella suina, come atto diplomatico per un bene politico-economico superiore.

“A mia memoria no, non c’era una macellazione kasher in passato ma di certo all’epoca la salsiccia era tutta di vitello, grasso compreso. Magari un tempo c’era chi metteva mollica e acqua perché oltre a tenere morbido, aumentava di peso. Negli anni la produzione è cambiata e adesso il disciplinare prevede l’introduzione di grasso di maiale, perché è un grasso che si mantiene meglio di quello di vitello, ma in una quantità comunque non superiore al 30%.” Domenico Scaglia è Presidente del Consorzio della Salsiccia di Bra istituito nel 2003 dal Consorzio Macellai Braidesi e dall’ASCOM di Bra, per tutelare, valorizzare e incrementare la produzione della salsiccia preparata con carni magre di bovino e pancetta di suino. Il Regio Decreto che sancirebbe l’autorizzazione però si è perso, se mai è esistito, e se è esistito nella forma tramandata (c’è chi cita altre date, c’è chi accenna a un semplice biglietto ducale...) diventando nel tempo l’equivalente di un MacGuffin grazie al quale inaspettatamente si finisce in altre situazioni, come quella di commuoversi davanti al viale di platani storici dai tronchi possenti, cavi, contorti e le cortecce corrugate come le pieghe delle pelle delle vacche, consapevoli della loro maestosità così investiti di luce dorata.

Quella stessa luce che accompagnava i carri delle verdure e le mandrie di buoi e vitelli, che partivano il pomeriggio dal paese per arrivare sui mercati di Torino il mattino dopo. E che sulla meridiana segnava l’ora di posare gli attrezzi da lavoro:

*A una cert’ora i calzolari si tolgono il grembiule e vanno a fare merenda con due spanne di salsiccia e il mezzolitro e così gli avvocati e i dentisti, gli autisti e i piccoli proprietari nel cortile dell’Angelo o del Regina o della Società dei conciapelli, giocano a bocce e al pallone elastico, a tarocchi e a tresette, mentre il tempo va lento e senza avvenimenti...
[...]*

E solo così si arriva a leggere Giovanni Arpino, se non si è mai letto, e improvvisamente tutto intorno la provincia Granda acquisisce nuovo senso.

Bra, senza storia, con un passato credibile solo perché appartiene a un passato più vasto e completo, con un presente senza profili speciali, con un avvenire senza inquietudini. Una volta Bra cominciava a nascere, attorno alle filande settecentesche e solo boschi di gaggie e alte erbe circondavano il castello della Zizzola. Poi vennero i commerci del cuoio, che andava in oriente e faceva lucidi e grassi i signori delle conterie, dando al paese intorno, un odore, che più niente gli toglierà. Perciò, se non siete mercanti di cuoio o di tannino e nemmeno cacciatori, non vi capiterà mai l’occasione di venire fino qui, a bere vino nero e a mangiare insalate di carne cruda tritata con non molto olio aglio e pepe.

Le vacche nella piana pedemontana, le filande e generazioni di allevatori con pochi capi ciascuno, e tutti a triplice attitudine quindi poco latte. Il ponte ferroviario sulla Stura che avrebbe portato nuovo benessere e nuove speranze alla Granda, i gelsi che erano una benedizione, poi i castagni, per i tannini, poi la meccanizzazione e una tradizione, quella della carne cruda, che nel frattempo si insinua nessuno sa quando né come, ma diventa subito memoria.

Carne alla zingara o all’albese, battuta al coltello o macinata, salsiccia di puro bovino “La Granda” e salsiccia di Bra: sono ormai simbolo acquisito della storia di questo luogo preciso, dell’immaginario, dell’infanzia, e per quanto lecito sia domandarsi chi, come, dove, cosa, quando e perché, a un certo punto la scelta si impone: farne parte, di questa memoria, oppure no.

Nel secondo caso, una volta scoperto il dosaggio segreto delle spezie detenuto da Sardo e Quaglia e che rende unica la salsiccia di Bra, e magari svelato il mistero di un Regio decreto che magari tale non era, la missione sarà esaurita mentre il dubbio se sia servito o meno saperlo permane.

Altrimenti, dopo aver ispirato l’odore auratico della spezieria e stretto la mano a Teresa Quaglia che ha detto di tornare a settembre per visitare i capanni rimessi dove tengono i budelli, e fatto un salto nelle rispettive macellerie a salutare e ringraziare Domenico Scaglia e la famiglia Aprato per la gentilezza, le informazioni e i racconti, si prende qualche spanna di salsiccia e due biove profumate.

Quindi, approfittando di uno spicchio di sole, si trova un posto dove andarli a sbocconcettare, per esempio nel parco dietro a quegli ultimi gelsi secolari, sedendosi sulla terra umida e pulendosi poi le mani sull’erba ancora bagnata dalla pioggia della notte.

Indicazioni: 24’ via SP7.

Avvio itinerario per Strada Castelgherlone, Alba.

Procedi verso Est.



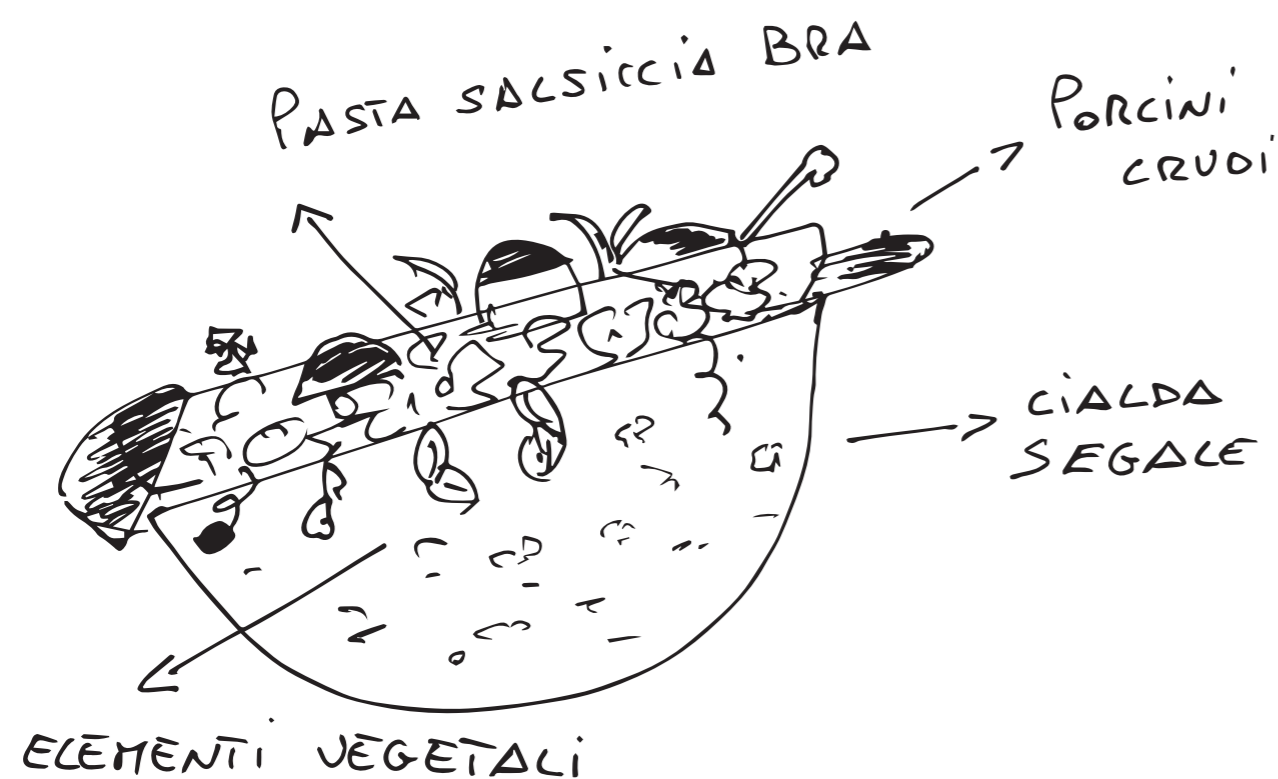
I sapori di Davide Palluda

Cialda di segale e nocciola.

Ho deciso: la salsiccia di Bra si mangia solo con le mani, punto e basta. Bocconi strappati con le mani e gustati con un buon bicchiere di Arneis.

Per questo l'ho racchiusa, privata della pelle, tra due foglie sottili di farina di segale e nocciola. Da consumare rigorosamente con le mani, in libertà.

Adoro la fragranza e la sensazione sapida e pastosa che lascia in bocca, pochi ingredienti senza porcherie, naturalmente non intese come porco perché lui c'è, sottoforma di pancetta. È il primo piatto che diamo nel menu degustazione, come benvenuto.



Ristorante all'Enoteca

Via Roma, 57
12043 Canale (CN) - Italia
Tel: +39 0173 95857
www.davidepalluda.it



EIN PROSIT 2018

GRADO



III EDIZIONE
6 - 8 LUGLIO

TARVISIO
MALBORGHETTO



XX EDIZIONE
18 - 21 OTTOBRE

www.einprosit.org | info@einprosit.org

