

Uguale, anzi diverso: ecco il tesoro degli alpeggi

CARLO PETRINI

«**L**a montagna non divide: unisce. Perché viene voglia di attraversarla per vedere cosa c'è dall'altra parte». Mi spiace non ricordare da chi, molti anni fa, udii questa frase insolita e illuminante. Dire che le alture non sono un ostacolo ma un invito a mettersi in viaggio significa contrastare le descrizioni correnti della montagna come ambiente isolato, statico, immutabile. In realtà, compatibilmente con le situazioni meteorologiche e la praticabilità dei valichi, in montagna c'è sempre stato movimento: di uomini, animali, derrate; per commerci, transumanze o salite/discese dagli alpeggi, emigrazioni temporanee (anche all'estero). È, come sempre, nel confronto e nello scambio con «cosa c'è dall'altra parte» che anche in Italia ha potuto delinearci una «cultura montana» ben riconoscibile, peculiare e omogenea, seppure declinata in varianti numerose come le erbe dei prati.

La montagna unisce: anche gastronomicamente. Sono state le frequentazioni tra opposti versanti del Gran Paradiso a regalarci la *seupetta cogneintze*, piatto in cui fontina valdostana e pane raffermo scortano il riso, coltivato in pianura e cotto con le modalità tipicamente lombardo-piemontese del risotto. Ma la montagna unisce anche luoghi molto distanti, quanto meno all'interno dei grandi comparti alpino e appenninico, dove è facile constatare la presenza di piatti simili, benché mai identici. Mi limito a due esempi, riferiti l'uno alle frattaglie ovine, simbolo del Mezzogiorno transumante, e l'altro a *pappe* (la polenta e il suo ascendente meridionale, il *macco* di legumi) diffuse ad alta quota a tutte le latitudini. In Lazio, Abruzzo, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna, decine di nomi dialettali indicano in pratica la stessa preparazione: interiora di agnello con aromi, avvolte nelle budelline dell'animale e cotte alla griglia, in forno o in umido.

Diverso il caso della polenta, il piatto più noto e versatile della cucina montanara: un'unica, semplicissima procedura ha dato origine a innumerevoli ricette, imparentate tra loro dall'uno all'altro capo dello stivale. Perché da farina di granturco, acqua e sale non può che venir fuori una polenta. La genialità sta nel variarne la consistenza e, soprattutto, nel combinarla con altri ingredienti autoprodotti, quali latte, burro e formaggi (da cui la miriade di polente conce o grasse che costellano l'arco alpino), fagioli (*infasolà* polesana, *calzagatt* emiliano, *infarinata* casentinese), patate (*mata* occitana), cavoli o rape (*bisna* friulana, farinata col cavolo nero toscana), un miscuglio di questi e altri vegetali (*incatenata* ligure, *infarinata* garfagnina), pesce "esotico" salato o affumicato (merluzzo, aringa), cacciagione, rane, lumache, rigaglie, lardo, salsicce... Una varietà che esprime fantasia, sapienza gastronomica e razionalità dietetica, perché a mangiare polenta scondita ci si ammala di pellagra, come purtroppo accadeva.

Va quindi corretto lo stereotipo di un regime alimentare uniformemente dimesso, monotono e squilibrato. Quella montanara è sì una cucina di ingredienti poveri, cotti a lungo in preparazioni poco elaborate tendenti più a sedare la fame che a stuzzicare l'appetito; non è però né da rimuovere in blocco come retaggio di un passato infelice, né da confinare nel folclore, né da stravolgere con incaute rivisitazioni. È una cucina che può piacere anche agli ipernutriti consumatori metropolitani del Duemila, e spingerli a salire lassù per vedere — e gustare — cosa bolle nel paiolo da quelle parti.

