

Quando saltavano le acciughe

La Stampa, 3 agosto 2014 di ENZO BIANCHI

Dopo il magistrale “Salto dell’acciuga” dell’amico Nico Orengo non è facile trovare parole degne per narrare di questo piccolo pesce. Eppure mi sento costretto a tesserne l’elogio perché, dopo il pane e il vino, è certamente il cibo che più ha accompagnato i miei pasti. Sì, l’acciuga, oggi pesce trascurato, quasi dimenticato: basta sostare dal pescivendolo al mercato per vederne la scatola confinata ai margini del banco, segno di quanto poco sia richiesto. Si privilegiano pesci più grandi, che fanno porzione, che cuociono velocemente, senza bisogno dell’arte del cuoco per essere gustati...

Un tempo invece l’acciuga era un pesce “gridato” ogni venerdì mattina nei nostri paesi del Monferrato: arrivavano uomini in moto – come dimenticare il mitico Galletto giallo paglierino della Guzzi... - con un grande cestino legato sulla sella e gridavano per le strade del paese: “Donne, acciughe belle, acciughe fresche!”. Venivano dalla Liguria, scollinavano nelle valli del Piemonte e arrivavano da noi. Le acciughe costavano quattro soldi, ma la gente nel dopoguerra conosceva ancora la fame e poter mangiare acciughe era già qualcosa. Erano vendute sia fresche che sotto sale, in barattoli di vetro, e le donne compravano le une e le altre, perché quelle salate in casa non potevano mai mancare: sarebbe stato rassegnarsi a non aver nulla da offrire a un ospite inatteso, nulla da mangiare quando c’era da fronteggiare un imprevisto. A casa mia sentivo ripetere che “una casa senza il barattolo delle acciughe non è una casa!”. Noi privilegiavamo le acciughe del Tigullio, quelle di Monterosso: erano talmente richieste che mezz’ora dopo il suo arrivo, l’acciugaio le aveva vendute tutte. Curiosamente, i liguri le chiamavano *pan du mar*, “pane del mare”, mentre per noi monferrini erano il “pane di montagna”, perché scendeva dai monti dell’Appennino ligure o delle Alpi marittime.

Le donne di casa stavano all’erta e aspettavano il grido familiare per scendere di corsa sulla strada maestra, dove l’acciugaio era già intento a confezionare coni di carta color polenta, cartocci in cui infilava le acciughe fresche per pesarle e venderle. Le domande che si accavallavano erano sempre le stesse, così come le risposte rassicuranti: “Sono fresche? La pesca è andata bene? Sono ‘carnose’ (cioè belle grosse)?”. Sì, le chiamavamo proprio “acciughe di carne”, un paradosso di cui però tutti capivano il senso. Alcuni le barattavano con un bottiglione di vino, uno scambio che consentiva il salto dell’acciuga in Piemonte e il balzo del vino in Liguria.

Il pasto del venerdì quindi iniziava e sovente finiva con acciughe fresche sottolio e limone, acciughe pulite e lasciate due minuti nel latte per purificarle: un antipasto imperiale, oggi difficile da trovare perché nei ristoranti “uccidono” le acciughe nell’aceto conferendogli uno spiacevole retrogusto di latta. Invece un filo d’olio sbattuto con un po’ di limone e, al massimo, pochissimo pepe ne esaltavano il sapore. Così, assieme a una fetta di “pane di ieri”, costituivano la solenne apertura di un pasto a base di pesce. Ricordo poi che altre acciughe erano semplicemente infarinate e passate nell’olio in padella: in un attimo anche un appetitoso secondo piatto era in tavola... “Tutto qui?”, si direbbe oggi. Eppure quello era un pasto atteso: pasto “di magro”, certo, ma gustoso.

Tuttavia, ancor più preziose erano le acciughe sotto sale. Se non ci si fidava a comprarle già preparate dall’acciugaio, ogni famiglia deponeva quelle fresche in grandi vasi cilindrici di vetro, alternandole con strati di sale grosso. Una pietra sopra a fare da peso e finivano al fresco nel buio della cantina, dove riposavano e maturavano: solo dopo due o tre mesi si poteva attingere dalla scorta ogni volta che ce ne fosse stato bisogno. A sera, al rientro dal lavoro, il capofamiglia chiedeva con tono ora remissivo ora perentorio: “Cosa si mangia stasera? Non c’è niente? Allora, fa’ due acciughe!”. E qui va dato atto che la fantasia, l’intelligenza, la cura di monferrini e langaroli verso l’acciuga si manifestava nei modi più svariati. Dai vasi in cantina venivano estratte solo quelle necessarie per l’occasione, avendo cura che il sale continuasse a ricoprire quelle rimaste nel vaso; poi le si lasciavano in acqua per un po’ di tempo per ammorbidirle, quindi le si aprivano e si toglievano le lisce, così da ottenere due filetti ambrati.

A questo punto iniziava la lavorazione secondo le varie ricette: la trasformazione più semplice e veloce prevedeva che i filetti, asciugati accuratamente con un canovaccio, fossero adagiati in una vaschetta di terracotta e coperti di olio di oliva, anch’esso tassativamente ligure, aromatizzato con uno spicchio d’aglio a fettine e un pizzico di timo o di origano. Eccole pronte per essere gustate con una fetta di pane accompagnate da un buon grignolino. Le acciughe nel “bagnèt vert”, in salsa verde, richiedevano una preparazione più laboriosa, ma erano le più ambite, anche perché permettevano che si mangiasse insieme molto pane e quindi garantivano sazietà a buon mercato: un trito fine di prezzemolo, l’immane aglio, un uovo sodo tritato con la mezzaluna, un po’ di mollica di pane inzuppata nell’aceto, sale, una punta di zucchero e di peperoncino, il tutto mescolato in olio di oliva... adagiati in quel verde gustoso e profumato, i filetti di acciughe rallegravano il cuore. Il “bagnèt russ”, la salsa rossa era invece riservata per le feste: a fuoco lento si cuocivano la conserva di pomodoro, l’aglio, un peperone tritato fine e le stesse lisce delle acciughe sminuzzate per dare un gusto di mare ancor più marcato alla salsa.

Ne ho già parlato altrove, ma non posso dimenticare che, in una fusione di aromi con l’aglio e l’olio, le acciughe forniscono uno dei piatti più festosi e conviviali, un piatto che non si può mangiare da soli, una salsa che raccoglie gli amici attorno a una tavolozza di colori: peperoni, cardi, cavoli, topinambur fanno corona a un fornello di terracotta in cui sobbolle dolcemente una crema dal magico nome di “bogna cauda”.

Cene quotidiane, antipasti festosi, serate con gli amici, le acciughe non mancavano mai: in fondo ci vuole poco per mangiare bene e gustare il sapore e il profumo del mare e della terra. Per un monferrino è impossibile capire chi dice che

mangiare pane e acciughe significa essere asceti, al limite della malnutrizione... Chi parla così, ha mai gustato i taglierini al sugo di acciuga e noci, gli gnocchi di patate all'acciuga e basilico, gli spaghetti con acciuga e pangrattato appena tostato? Ha mai assaggiato le acciughe adagiate su giacigli di peperoni di Carmagnola al forno o i peperoni ungheresi farciti di filetti di acciughe lasciati per mesi a riposare sottolio in cantina?

Da giovane per la festa di san Giovanni Battista cercavo di essere a Monterosso nelle Cinque Terre: era la festa del santo patrono, ma anche il tripudio dell'acciuga pescata nello specchio di mare antistante... Me ne tornavo a casa con alcuni vasi di acciughe sotto sale che la signora Cigolini, anziana esperta di mare e di pesci, confezionava per me perché la ricordassi per tutto l'anno, ogni volta che avrei mangiato le sue acciughe... La ricordo ancora adesso, a distanza di quarant'anni, perché il cibo preparato con cura custodisce il gusto dell'amicizia.

Pubblicato su: **La Stampa**