

**I** popoli di cacciatori, che dalla più lontana preistoria percorrevano i territori che poi sarebbero divenuti parmigiani, già si cibavano della selvaggina locale, in una primitiva cucina dello spiedo. Quando negli stessi territori s'insediarono i popoli agricoltori e allevatori, con i loro animali domestici, questi furono usati, soprattutto dalle loro donne, in una sempre più elaborata cucina delle pentole. Le due aree, del selvatico e del domestico, permasero e sono giunte a noi, sia pure con alterne fasi di sviluppo, ricche di connotazioni culturali.

Da una parte anche nel territorio parmigiano rimasero la selva e il terreno incolto, ricchi di cinghiali e un tempo anche di cervi e di caprioli, ora in ripresa, ma anche d'altri piccoli animali come le lepri, gli scoiattoli, i ghiri e i ricci, senza contare una nutrita fauna aviaria stanziale, dalle quaglie alle pernici di diversa specie ai fagiani, e la selvaggina di passo, dalle beccacce alle anatre alle oche e via dicendo. Questa fauna d'animali era oggetto di caccia da parte dell'uomo secondo precise regole che cambiarono con il passare dei tempi, dando avvio a una cucina dai sapori forti nella quale prevalevano le lunghe frollature, il largo uso di aromi locali o spezie esotiche e più o meno prolungate cotture. Una cucina con un prevalente taglio maschile e spesso riservata ai ceti nobili e abbienti, che amavano le carni rosse della grande selvaggina a mantello rosso (cervi e caprioli) e nero (cinghiali), senza disdegnare quella degli animali minuti a pelo o a penna.

Nello stesso territorio e negli insediamenti della popolazione contadina, nella corte o bassa corte (aia o cortile) e soprattutto per merito delle donne, prese avvio l'allevamento di animali domestici, a iniziare da galli e galline di diverse razze, da tempo memorabile importati dall'Oriente, ai quali si aggiunsero specie migratorie, come le oche e le anatre addomesticate, senza dimenticare la gallina di faraone e il coniglio, che i Romani portarono dall'Africa e dalla penisola iberica, o il tacchino, che fu introdotto dopo la scoperta delle nuove Indie Occidentali, o ancora il pavone delle ville patrizie, non disdegnato in cucina. Questi animali erano fatti oggetto d'allevamento da parte della donna, la *rézdora*, con la produzione di galletti, grassi capponi e galline con carni chiare se non bianche, produttrici di preziose uova, e alla base di una cucina di taglio prevalentemente femminile dove dominavano le frollature rapide o rapidissime e le cotture delicate in pentole e tegami, con uso d'acqua o di sughi, e impiego d'erbe aromatiche prevalentemente locali, raccolte nei terreni selvatici, ma soprattutto coltivate nell'orto. Una cucina nella quale dominavano le carni bianche, che ebbe grande successo con il biancomangiare rinascimentale, ma che fu anche alla base dell'alimentazione di cultura contadina, della quale anche a Parma abbiamo profonde e dettagliate testimonianze, e sulle quali s'inseriscono ricette tradizionali e identitarie.

Molto è cambiato in questi ultimi tempi, sia per gli animali, sia per la loro cucina. Per quanto riguarda gli animali selvatici, la caccia si è prevalentemente indirizzata al cinghiale,

che peraltro presenta caratteristiche ingentilite dalle importazioni e dagli incroci con linee genetiche domestiche, mentre altre specie si sono ridotte di numero o sono state sostituite da varietà allevate, come il fagiano e le quaglie. In modo analogo, e soprattutto nella seconda metà del secolo scorso, l'allevamento agricolo e familiare degli animali di bassa corte è stato sostituito dall'allevamento industriale, con l'uso di linee genetiche e d'alimentazione che nulla hanno a che fare con le tradizioni locali parmigiane. Oggi trovare un galletto o una gallina ruspante, o una tacchinella, che abbiano a lungo pedonato e si siano alimentati con le erbe selvatiche è quasi come trovare l'araba fenice. È allo stesso tempo ovvio che questi nuovi "animali tecnologici" d'allevamento industriale, prodotti da un'attività prevalentemente se non esclusivamente maschile, hanno caratteristiche culinarie e gastronomiche assolutamente nuove. Assolutamente impossibile è ottenere un buon brodo, con una lunga cottura, da una gallina che ha passato tutta la sua vita in gabbia e si è esaurita per produrre oltre trecento uova, come invece era possibile fare quando, come dice il proverbio "gallina vecchia fa buon brodo".

Il quadro ora tratteggiato deve indurre non tanto a chiedersi a che cosa può servire un ricordo o una rivisitazione della tavola del contadino e del cacciatore parmigiano di un tempo più o meno vicino, quanto a meditare sulla necessità di conoscere un passato non irrimediabilmente perduto e da recuperare, richiamando alla mente l'incitamento del nostro Giuseppe Verdi quando diceva che "il progresso sta anche nella capacità di tornare indietro". Bisogna infatti considerare che razze animali e tradizioni del passato non sono completamente scomparse, come dimostrano alcuni recuperi - ad esempio quello del maiale nero parmigiano - che devono essere d'insegnamento per altri, a iniziare dal tacchino parmigiano, arrivato a Parma attraverso la Spagna durante la dominazione Borbonica e sviluppato nel secolo XIX, quando ebbe una buona diffusione per la sua mole oltre che per la produzione d'uova e per l'uso della tacchina quale chioccia di diverse specie avicole.

Due sono le tradizioni che, nonostante le abissali differenze gastronomiche, sono convissute nel nostro territorio, ed entrambe sono da salvaguardare: quella prevalentemente maschile della selvaggina e della sua cucina, e quella degli animali dell'aia o bassa corte, prevalentemente femminile, con le rispettive cucine. Due tradizioni che, in contrasto con quella dell'industrializzazione, si esprimono nella cucina tradizionale parmigiana oggetto della pubblicazione di Federica Pasqualetti, *A tavola con il contadino e il cacciatore*, particolarmente ricca di ricette, opportunamente adeguate all'uso moderno.

### *La ricchezza dei poveri: l'aia*

**N**ell'antichità non c'erano solo i nobili. C'erano anche i contadini, la gente dei borghi e dei paesi che avevano anch'essi un luogo in cui riunire ricchezze e gastronomie tradizionali: l'aia.

Vincenzo Tanara, un marchese bolognese appassionato di caccia e di cucina e amante delle campagne e della natura, nel 1644 scrisse *L'economia del cittadino in villa* con cui forniva ai lettori una nuova visione nei confronti dell'agricoltura, vista come attività non solo votata alla sussistenza ma perfettamente inserita nei mercati e nel mondo del lavoro dell'epoca. Sempre in questo volume, Tanara si occupò anche di tradizioni gastronomiche, delle quali non dimenticò di ricordare gli ambiti più popolari: la cucina e la gastronomia dei contadini nasceva proprio dalla "bassa corte", dall'aia delle case agricole, e da ciò che i contadini vi potevano allevare, ovvero mucche, maiali, piccioni, galline, galli e capponi, oche, faraone e tacchini.

Allevamenti rustici, regolati dall'andamento naturale delle stagioni, dal calore del sole e dal clima in generale in cui gli animali vivevano, nell'aia o nei campi, liberi di cercarsi cibo e di conseguenza carni di animali saporite, vere e assolutamente genuine: erano un piccolo "vanto" alimentare che oggi, con l'industrializzazione, è stato quasi definitivamente cancellato. L'aia era nelle mani della massaia, la *rezdóra* nei territori parmensi, che amministrava e governava severamente carni, verdure e animali: le uova costituivano una delle produzioni principali insieme alle carni di conigli, galline, anatre, oche e tacchini che in parte venivano utilizzati nell'alimentazione e nella gastronomia, in parte venivano portati, soprattutto negli anni Cinquanta, come regalie per i padroni terrieri, e il resto poteva essere venduto ai mercati, alle pollerie, alle macellerie.

Abbiamo voluto quindi fare un viaggio immaginario tra i veri protagonisti delle "basse corti": gli animali.

L'anatra era una presenza fissa nei poderi delle terre parmigiane, ottima per preparare sughi e arrostita sul fuoco magari proprio durante la festa del 15 d'agosto dedicata alla Madonna; il cappone costituiva addirittura un rito importante per ottenere poi ottimi brodi durante l'inverno; i galletti ruspanti erano anch'essi tipici delle case di campagna e venivano mangiati allo spiedo o alla cacciatora con i funghi, in genere durante le sagre di San Giovanni come buon auspicio per l'estate che stava arrivando.

La regina dell'aia era però la gallina: quella che faceva le uova, quella che, anche se era vecchia, in pentola garantiva un brodo superbo, perfetto per cuocere i cappelletti; la gallina che si poteva fare arrosto, ripiena, glassata, alla cacciatora, la gallina che accudiva i suoi pulcini, la gallina salvifica che non mancava mai sulle tavole dei contadini.

Ma nell'aia c'erano anche altri animali. L'oca, ad esempio, che oltre ad essere buonissima arrosto e in padella poteva, se c'era poco grasso di maiale, sostituire totalmente il suino: all'occorrenza poteva diventare un salame, un prosciutto o unto per il brodo.

Vi erano inoltre conigli, tacchini, piccioni che ravvivavano il cortile di una volta, quello dei profumi di cucina dal mattino alla sera, quello delle favole sul limitare della notte, quello della vita, rustica e faticosa, ma dove un piatto di brodo, un po' di polenta con la cacciatora e due uova sode c'erano sempre.