

RICETTE

## Stalin contro Guareschi, la lotta di classe arriva in cucina

CULTURA

05\_03\_2015



Cacciata a pedate dalla Storia, rinnegata nelle fabbriche e dimenticata nelle università, la lotta di classe pare non avere più una casa. Le resta, se va bene, il cucinotto, al peggio, lo scaldavivande. Tra pentole e fornelli il comunismo gioca la sua ultima Stalingrado e

poco importa se al posto di falce e martello, sulla bandiera sventolano orgogliosi forchetta e coltello. *La rivoluzione in cucina* è il titolo di un celebre libro che oggi viene rieditato dalla casa editrice Excelsior 1881. Sottotitolo: *A tavola con Stalin. Il libro del cibo gustoso e naturale*, una sorta di guida Michelin stilata negli anni Cinquanta e indirizzato sia ai grandi chef sia alle semplici massaie. Se qualcuno, trascorsi i magri della Quaresima, volesse attingere a qualche idea originale per il pranzo pasquale, in questo ricettario troverebbe ali per suo estro culinario.

**Magari, mettendolo a confronto con altri due simpatici libri, sempre dedicati al tema ma che,** politicamente, stanno agli antipodi. Il primo è *Nella dispensa di Don Camillo. L'oste Giovannino Guareschi e la cucina della Bassa* (Milano, Tommasi, € 13,00 su ebay), secondo classificato al Premio Bancarella del 2008; e quello di Giorgio Creti dal titolo: *Buon appetito don Camillo Il ricettario del Mondo piccolo di Guareschi* (Libero, € 14,90 su ebay). Insomma, la celebre baruffa di Peppone contro don Camillo, comunismo sovietico contro capitalismo all'italiana vista da una prospettiva speciale: l'angolo cottura. Manuali da cucina, confronti non ideologici, ma battaglie sul piatto dove a fare la differenza sono il brodo di cavoli neri, il caviale, il dolma (involtini di montone) oppure il tortellino, il bollito di manzo o le visciole sotto spirito.

**Cominciamo con Stalin. Il Libro del cibo sano e salutare uscì nel 1952 in Unione Sovietica: pubblicato** in prima edizione in 500.000 copie, fece il tutto esaurito in pochissimo tempo e a grande richiesta fu ristampato, sempre con le medesime tirature, nel '53 e nel '54. Il libro ci viene ora proposto da Ljiljana Avirovic (straordinaria traduttrice cui si devono non solo fondamentali versioni in croato di autori italiani, ma anche di autori quali Pasternak, Crnjanski o Bulgakov in italiano) e interpretato in controluce alla terribile storia sovietica di quegli anni. Sua principale funzione è essere d'aiuto alla padrona di casa sovietica, facendole risparmiare tempo e fatica, assistendola nella preparazione di cibi buoni e sani per la famiglia, utilizzando prodotti dell'industria alimentare dell'epoca. Il volume espone i capisaldi di un'alimentazione corretta, fornendo brevi descrizioni di cibi e ricette create dagli chef più famosi del tempo.

**Prefazione di Josif Stalin. «Un uomo rinasce vivendo fino in fondo la vita»:** **scrive il dittatore mentre** pasteggia a caviale del Caspio durante una sontuosa cena. È il 26 ottobre 1932 a casa di Maksim Gor'kij, davanti a letterati e poeti che lo stesso scrittore ha il compito di istruire sulle direttive del Capo supremo. In quella sontuosa cena si programma un viaggio collettivo di 120 scrittori scelti da Gor'kij per andare a visitare, in quattro vagoni del treno speciale Freccia Rossa (ecco da dove hanno preso l'idea le Fs per i loro supertreni) il gulag, i penitenziari di «rieducazione mediante il

lavoro fisico» disseminati lungo il canale Bjelomor. Nel libro, infatti, c'è anche un menu quotidiano del detenuto, del tutto improbabile: «Mezzo litro di brodo di cavolo fresco, 300 grammi di polenta con carne, 75 grammi di cotolette di pesce con salsa, 100 grammi di pasta sfoglia con cavolo bianco». Crudele beffa ai danni di milioni di affamati e denutriti cittadini sovietici di quegli anni.

**Altre ricette consigliate dal ghiottone Stalin: «L'harco (una minestra piccante del Caucaso) va in** genere preparato con petto di manzo, ma quest' ultimo può essere sostituito anche con il petto di montone (...) Dopo che è passata un' ora, un' ora e mezza dall' inizio della bollitura, bisogna aggiungere la cipolla tritata, l' aglio pestato, il riso, le prugne acide, il sale, il pepe e cucinare il tutto ancora per 30 minuti. Stufare leggermente il pomodoro nel burro...». Il *Libro del cibo gustoso e salutare* riporta il menu offerto da Stalin il 21 settembre 1944 a Tito. Quella cena comprendeva caviale rosso, storione e murena marinati, cetrioli leggermente sottaceto, gulasch alla georgiana nel vino con gnocchetti, pollo allo spiedo alla russa, funghi conservati, frittelle, mirtili. Dieci anni più tardi, nell'edizione del 1954, l'introduzione collettiva dice che, per il bene del Paese, è «necessario introdurre il sugo di pomodoro come bevanda di massa».

**Con Guareschi torniamo a casa. Un ricettario del tutto originale quello scritto da Giorgio Creti e** dedicato al mondo di Baffo, alla scoperta delle abitudini alimentari dei suoi più celebri personaggi. La chiave della sua dispensa apre pure gli scrigni di una gastronomia umile sì, ma verace. Uova, salumi, la rustica *micca*. Il reale Parmigiano e l'imperiale culatello. Guareschi, del resto, testimoniò il suo amore per la buona tavola aprendo un ristorante a Roncole Verdi nel 1964, passato poi nelle mani dei figli Alberto e Carlotta. Le citazioni gastronomiche sono davvero numerose: dal culatello a una forma di grana a crosta nera, dal caffè alle bottiglie di vino. Le ricette sono descritte attraverso i racconti degli autori che ambientano il piccolo mondo di Guareschi in quella «fetta di pianura che sta tra il Po e l'Appennino». Le ricette sono descritte nei particolari sui tre libri citato. Questo è tutto: la scelta tra i due menu, entrambi da gourmet, non è certo tanto facile. Dal dilemma se ne esce in un solo modo: Pasqua con Guareschi, cena sovietica il Lunedì dell'Angelo