

# L'ILLUSTRAZIONE

ITALIANA

BOTTEGA DEL GIOIOTTONO



RESENTERA

Questo numero speciale natalizio di 200 pagine costa L. 30 (estero L. 35)

Anno LXIV - N. 51  
19 Dicembre 1937-XVI

AUTARCHIA DELLA CLASSICA  
CUCINA ITALIANA

# BUSECCA, RISOTTO E PANETTONE



Sedici anni or sono, chi scrive ebbe il coraggio di contraddire Sua Eccellenza Alfredo Panzini. Altri sedici anni prima, aveva avuto il medesimo ardimento. Sua Eccellenza infatti insegnava, verso i primi del novecento, in una scuola di Milano; e come non era solito nascondersi la sua scarsa simpatia per i Milanesi, compiacendosi un po' troppo, nelle sue lezioni letterarie, delle invettive foscoline e pariniane all'indirizzo di nostra gente, così, un giorno, punto sul vivo, osò dire chiaro e tondo all'illustrissimo professore che Foscolo, vendicandosi dei Milanesi per quella loro innocente risata al «Salamini» della tragedia, era stato ingeneroso; mentre il Parini, coi suoi astii e le sue satire contro il «lombardo Sardanapalo», s'era anche dimostrato uno sconosciuto. L'insigne maestro, debbo attestarlo, sopportò la mia giovanile ribellione. Fatalità volle che verso il 1921, avendo Alfredo Panzini firmato un articolo, *La busecca*, in cui tra lo stupore e l'ironia egli si chiedeva che mai potessero valere nelle donne — cioè le donne di Milano — avvezze a nutrirsi d'un nefando cibo come la trippa, io dovessi, ancora una volta, insorgere contro l'antico professore. Fu, ricordo, il mio articolo di esordio in un giornale cittadino. Chiedevo ad Alfredo Panzini s'egli mai credesse l'isignuolo indegno di portare un becco gentile per il solo fatto che si pasce di vermi. E gli chiedevo se la busecca avesse mai impedito alle donne milanesi d'essere considerate da Stendhal, cioè da un uomo di gusto e di senso, le prime fra le prime donne del mondo.

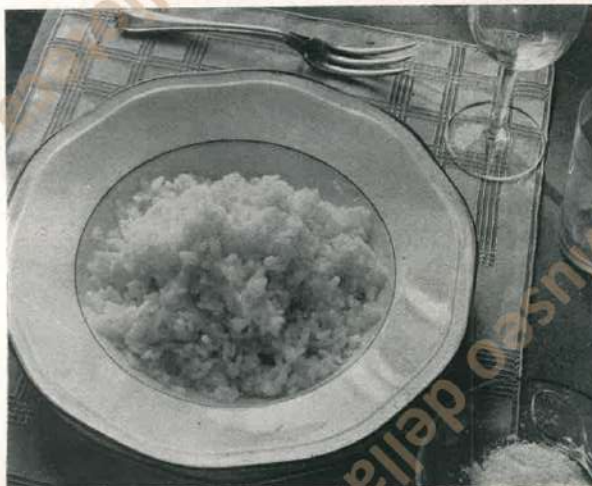
In verità la considerazione va rifatta in grande e in generale, per tutti i rapporti che alcuni presumono di stabilire tra un essere e il suo cibo abituale. Certo, questi rapporti esistono. Ma bisogna andare molto cauti nel determinarli. Perché talvolta si somiglia al nostro alimento; ma talvolta

no; ed anzi può accadere che il nostro aspetto sia la smemrata del suo. Chi riconoscerebbe la parvenza del toro in quella dei germogli teneri, delle fresche avene, delle chiare e dolci erbette di cui la tremenda bestia si nutre? Il granchio non si pasce che di putredine; eppure il suo aspetto, a farlo apposta, è quanto di più unito e pulito e lustro e compatto si possa immaginare. Così le mosche che volano sugli escrementi, sono per l'appunto quelle che mettono delle ali d'oro. Il corvo becca le carogne, ingozza pus cadaverico, e tuttavia campa un secolo e mezzo. Satolla di vermicini, l'allodola si lancia verso l'alto, e intona la più nitida canzone dei cieli.

Non è difficile, dagli esempi zoologici, discendere agli etnografici. Il lurido levantino che si spidocchia al sole sulla porta del *suk*, non assaggerebbe una porzione di maiale per tutto il paradiso delle url. Ma la più raffinata delle *ladies*, dalla carne di giglio e dagli occhi di viola, non esterebbe a inghiottire due dozzine di ostriche vive; assai più schifose, se ci pensate, d'una porzioncina di *fojolo*, ben lavata e cotta a dovere. Insomma le identità tra alimenti e alimentati, anche qui, sono difficili da stabilire. Perché può darsi che l'inglese arso e rossiccio rassomigli alquanto al suo *beefsteak*; che il bavarese roseo e tondo si ricordi un pochino della sua salsiccia; che la viennese, dalla pelle morbida e dal cuore di zucchero ripeta in certo modo la struttura del suo *küchel* e del suo *strudel*; che la facezia modenese sia compatta e grassa come la mortadella; che quella piemontese sia pastosa e filante come la *fondua*. Ma guardatevi bene, trascinati dagli esempi, dal pensare che il genio milanese sta nel risotto allo zafferano; o che lo spiritus della busecca si ripete in quello di Carlo Porta. o



In questa «inquadratura» di un angolo di tavola da cucina c'è già qualche buon numero di un classico programma di pranzo di Natale. Una tacchina di media grandezza (sono le migliori per gusto e tenerezza), un piatto di grani di riso (riso grosso e sodo, di buona famiglia) e un sedano dalle lunghe costole poipose e dalla fogliolina verde che pare di sentirne il profumo. - Sotto si vedono altri due piatti di riso cotto, ma nessuno dei due «alla milanese», su tavole bene apparecchiate.



magari di Dina Galli!

In verità, né la busecca fu mai altro che una ghiottoneria di pura curiosità, per dei veri ambrosiani; né lo stesso famoso risotto ha meritato mai d'essere il nostro vero piatto nazionale. La prima ha autorizzato, è vero, la parola «busecconi»: ma si tratta di uno dei tanti abusi di cui ha dovuto soffrire, per colpa della sua tolleranza generosa, la discendenza di Ambrogio. Macché «busecconi»! La parola è indecente, ed io la respingo in nome della mia razza agile, arida, saporosa avventurosa. Se anche sia vero, che noi qualche volta assaggiamo delle interiora di mammiferi, non è giusto né ammissibile che la razza nostra abbia da essere unificata, incorporata in una orrida allegoria di budella commestibili! L'anima milanese non ha nulla né di pigro né di grasso. È tutta ascensionale, invece, e veloce: sta nella guglia del Duomo, come nelle punte della ballerina scaligera, come nella freccia dell'epigramma portiano, come nello slancio del drago visconteo, come in tutte le figure della sua arte, del suo verbo, della sua storia e del suo costume. Respingiamo, dunque, l'antonomasia del «buseccone»; pur restando stabilito che non sempre si somiglia a ciò che si mangia; poiché, diversamente, il lupo, che da centomila anni si nutre di pecore, a quest'ora, dovrebbe assomigliare ad un agnello. D'altra parte, dicevo, neppure il risotto, con tutta la sua buona e gioconda celebrità, ha da essere considerato il nostro cibo cittadino. Perché già c'entra una droga: ed è di troppo, per simboleggiare l'anima nostra. Ché poi la sua cucinatura è d'una difficoltà estrema (afferma che in tutta Milano, oggi 25 dicembre dell'anno XVI, due sole persone sanno cucinare un risotto a dovere: il dottor Baisini, e il Podestà, commendator Emilio Pesenti!) per cui la sua popolarità è impossibile. Certo, il risotto allo zafferano è stato una grande tradizione. Ma come stemma municipale della nostra tavola, pur rispettandolo, lo escludo.

È questa, intendiamoci, un'opinione affatto personale. Tutti i Milanesi conoscono le nostre specialità gastronomiche, sacrate in due celebri elenchi di poeti — quello del Tanzi, e quello del secentesco Carlo Maria Maggi — e sanno com'essa comprendano l'intero scibile della golosità. Al tempo del Maggi, anzi, ognuna di quelle specialità aveva il tempio, cioè la taverna d'assaggio sua propria. Si



La festa delle «Patriottiche» di Milano, che si chiama tout-court «il Risotto» si svolge nel gran salone del Circolo, artisticamente trasformato in un luogo fantastico. (Fino all'altro capo, fu una fatica particolare del non dimenticato Rovescalli). Ecco l'istantanea di un «Risotto» e sotto, campioni di trippa e panettone.

andava alla «Goeubba» per la busecca; al «Fus» per il riso in cagnoni; alla «Senavra» per gli stracchini e la cervellata, e via dicendo. Ma il mistione dei «tre legumi» era forse il più rinomato di tutti; e i gnocchi alla lombarda, e la «pasta pasticcada»; e finalmente i «setzer» con la «bagna», cioè i ceci in guazzetto di maiale: i quali però più che alla ghiottoneria, appartenevano a un rito: quello novembrino dei Santi e dei Morti. E dove lascio tradizioni altrettanto mauscole, il «vitello tonnato», le «nova in camicia» tanto care a «Don Lsander», la peperonata di cui era il ghiottono Tommaso Grossi, i pescetti in carpione, delle cene di mezzanotte, gli «arcicocchi alla Gabusara», i «funghi della Gina», il «rognone trifolato» di cui era cuoco insigne il pittore Bertini; ma, soprattutto, i due piatti piettamente carnaleschi e meneghini dalla «rosticiana» e della «cazzolina»; e i «mondighili» economici; e il fastoso «pollino» di Natale; e i tortelli; e l'osso buco; e i «roditti» con i «sgioffi», per finire con le lumache alla briazola, coi ravioli alla paczina, e coi delicatissimi «peladei», da servire con la panna fredda, dopo una sbucciatura che richiedeva allo sguatoro tutta la sapienza d'uno scottamatore Sioux? Pur tuttavia, a mio parere, il sole di tutto questo firmamento è il panettone. Eccolo il vero, il degno, il plenario, l'augusto cibo ambrosiano! Eccolo il nostro blasone di cucina; la gloria delle nostre tavole e dei nostri palati! Esso è tutto milanese. Ha l'ampiezza, senz'aver il peso. Ha la bontà, senz'aver la stolidità. Ha il pimento, senz'aver l'insidia. Non nasconde nocchie che rompano i denti, né creme ingidite che li guastino. È tutto soffice, pronto, onesto, generoso. Si lascia fendere e spartire con la più allegra facilità. Pare involto da una crosta dura e scura, proprio come il cuore d'Ambrogio; e invece, come il cuore, buono, aperto che sia, molleggia e profuma, riempie e consola. Grande invenzione di nostra razza, il panettone! Chi ci vuol male, parli pure di busecca! Immondissima trippa, di cui nessuno a Milano si nutre più. Ma chi veramente sappia capire l'anima milanese — il che non è poi tanto facile, stando a certi segni papaveriani tuttora in vista — sappia anche intendere nella sua giusta misura il sapore e il senso del dolce cittadino. «Messo t'ho innanzi; — dirò dunque al lettore — omai per te ti ciba».

ARIELLE

