

# Cucina valtellinese *Sulla*

NUMERO UNICO DEL MUSEO ETNOGRAFICO TIRANESE  
SPECIALE EXPO - LUGLIO 2015

Scritti di Renzo Sertoli Salis

## Renzo Sertoli Salis e la scoperta della cultura in cucina

**R**enzo Sertoli Salis nato a Varese nel 1905 da famiglia patrizia valtellinese, dottore in giurisprudenza e in scienze economico-sociali, avvocato, docente di diritto nelle Università statali di Milano e Pavia, oltre che alla Bocconi, morì a Sondrio nel 1992. Giornalista pubblicitario, è stato tra i fondatori nel 1934 dell'Istituto per gli studi di politica interna-

zionale nonché membro ordinario dell'Istituto Italiano per l'Africa e di alcune Accademie nazionali di scienze e lettere. Diversi suoi studi storici e giuridici sono noti anche all'estero. In più di un trentennio ha illustrato con la dottrina dello studioso, l'eleganza dello scrittore e il rigore del critico d'arte la "piccola patria" adduana,

presiedendo fra l'altro la Società Storica Valtellinese che lo ha onorato con un volume di studi. Autore di una ventina di volumi che spaziano dal diritto pubblico alla politica internazionale e dalla biografia alla filologia e alla poesia epigrammatica, la sua bibliografia conta anche centinaia di articoli e studi minori su periodici locali. **Fra i suoi meriti l'aver elevato la cucina valtellinese e valchiavennasca ad argomento di studio come dimostrano gli scritti riportati in questo foglio.**

Il Lions Club Host di Sondrio, al quale ha dedicato per vent'anni con la penna e con la parola un'intensa attività culturale gli attribuì nel 1982 il Lion d'Oro del Venticinquennale e, dopo la sua morte, si fece promotore di un premio letterario intitolato al suo nome.

Nella sua vasta produzione letteraria occupano un posto di rilievo gli scritti derivati dalla sua partecipazione all'attività della Delegazione sondriese dell'Accademia Italiana della cucina di cui fu attivo propulsore ed anche "condegato" (*Il ghiottone fra Alpi e Prealpi* del 1982, *Divagazioni conviviali* del 1985, *Accademia a convivio* del 1967 ripubblicato nel 1986, *Qua e là per la gastronomia valtellinese* del 1987, *Gita etimologia fra i ristoranti valtellinesi* del 1989, *Locali storici di Valtellina e Valchiavenna* del 1988).

Sbaglierebbe chi volesse vedere in questa "dedizione gastronomica" un Renzo Sertoli Salis minore. Essa, al contrario, testimonia la capacità di tradurre in lezione di "umanità", attraverso la sua acuta intelligenza e la sua profonda cultura, argomenti all'apparenza banali ma in realtà documenti di storia e di vita quotidiana di tutto rispetto.

bcl



## Il ghiottone fra Alpi e Prealpi

con quattro ricette valtellinesi per i buongustai



di Giuseppe Novello

(...)

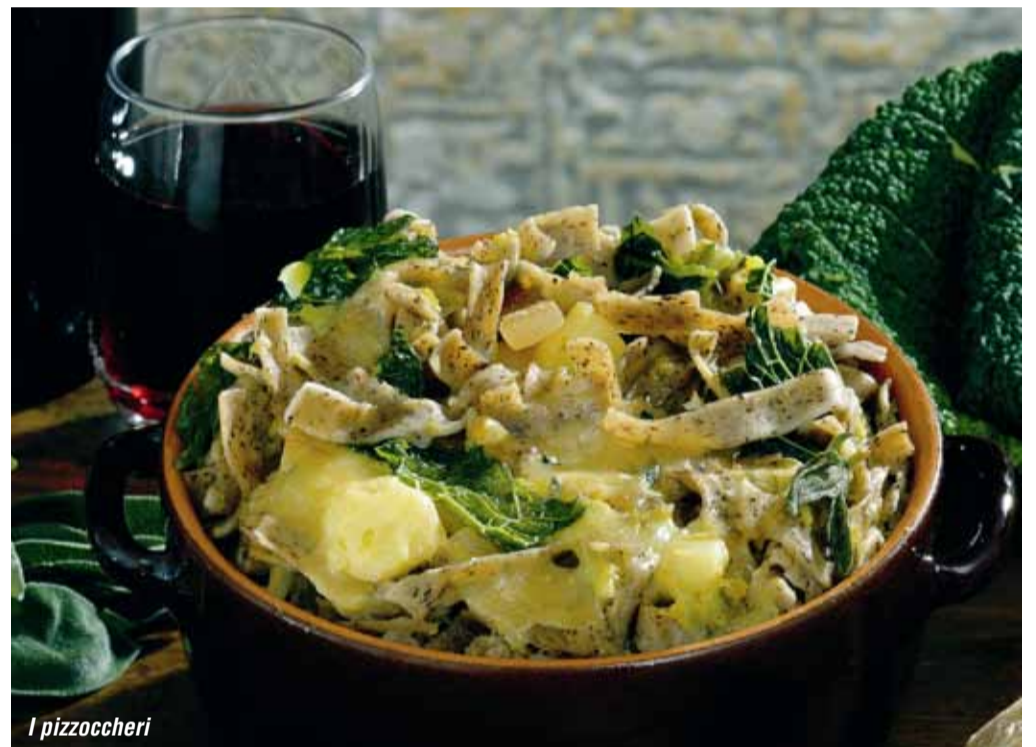
La cucina valtellinese – anzi la gastronomia delle valli dell'Adda e del Mera – non è ricca di repertorio e il suo lessico – non il suo lessico, badiamo bene – si riduce a non molti termini. Ma è poco conosciuta, è buona, schietta, sincera, come i montanari da cui trae origine, e pertanto merita conoscenza, diffusione e infine credito.

Le sue voci principali si possono riassumere nelle minestre, o primi piatti, fatti con la farina nera, o fraina, o grano saraceno, nello squisito formaggio del Bitto (Morbegno), che si sdoppia in quello giovane – dell'anno – che è da pasto, e in quello vecchio, che è preferibilmente da condimento; infine nei famosi vini classici d'arrostro.

Trascurando – in una trattazione sommaria e indicativa – i vini bianchi o quelli rosati che le principali ditte vinicole locali vanno da qualche tempo producendo per soddisfare i gusti di una clientela più vasta che per il passato, essi si riassumono nel trittico famoso Sassella, Grumello, Inferno, ai quali, secondo la recente classificazione legale, si è aggiunto il Valgella.

Non mancano gli antipasti, però, non fosse che la brisàola, piatto oramai nazionale, costituito da filetto di bue messo in salamoia ed essiccato, nonché i violini della Valchiavenna, prosciuttelli di capra così chiamati per la maniera di affettarli appoggiandoli sotto il mento con la mano sinistra, mentre la destra afferra il coltello – per tagliarli – a mo' di archetto.

Ma poiché si è detto della fraina, o grano saraceno, varrà forse la pena



I pizzoccheri

di pensare che si tratti di una sincope, con metatesi, da farina. Ma perché la qualifica araba di codesto minuscolo grano? Forse perché talune cronache della Rezia parlano di incursioni saracene nell'alto Medio Evo?

Sta il fatto che il grano saraceno – o Polygonum – è anche detto dialettalmente furmentùn (e l'avvergenza può valere per il turista che voglia eventualmente provvedersene in loco presso qualche buon villico), e ciò nonostante la piccolezza del suo racemo in confronto alle spighe dei comuni cereali.

Con la fraina dunque – a parte altri primi piatti come il tiranese chiscioeul, specie di pizza con formaggio vecchio, strutto e un goccio di grappa – si fanno principalmente i pizzoccheri, la polenta taragna e gli sciatt.

«I pizzoccheri e il Sassella hanno salvato la Valtellina»: così scrisse in una poesia conviviale, in dialetto, l'avv. Luigi Besta di Toglio

nell'ormai lontano 1927 (cfr. C. Steiner, *Il ghiottone lombardo*, Bramante editrice). Ma la salvano ancora oggi, turisticamente e geograficamente parlando; e coi pizzoccheri, la polenta taragna; e col Sassella anche gli altri vini classici citati nonché il Fracia, il Perla Villa e lo «sforzat», cioè il vino

conto. Ma va detto che qualche maligno ha pensato anche a un'origine da «pisoccare», cioè alla penichella.

La loro ricetta – secondo il cuoco Egidio Negrini di Caspoggio – è la seguente. Occorrono anzitutto per sei persone: 500 grammi di grano saraceno valtellinese, 100 gr. di farina bianca, 1 uovo, un pizzico di sale,

parmigiano, cavoli, coste e patate, circa 250 gr. di burro. Luigi De Gasperi di Tirano,

che fu «gran maestro» della cucina valtellinese, consigliava per i non ancora «aficionados» del grano saraceno di miscelare ai 500 grammi di farina nera, 300 grammi di farina bianca.

Fate un impasto di farina nera, farina bianca e uovo con un po' d'acqua tiepida come per la normale pasta all'uovo. Tirate in sfoglia e ricavatene delle tagliatelle corte, che farete cuocere in acqua salata per 8-10 minuti. A parte avrete fatto cuocere le patate tagliate a quadratini, i cavoli e le coste. Condite poi il tut-



Tagliere di salumi (Foto R. Masa)

sforzato che – a differenza dei suoi celebri confratelli – può durare in bottiglia ed essere non solo bevibilissimo ma addirittura un pezzo da museo, come un cognac di Napoleone, anche cent'anni.

Ma ecco i pizzoccheri. Il nome, etimologicamente, è lo stesso che «pinzocheri» e varrebbe come bacchettoni, ancorché di discussa origine; il che fa pensare che le buonissime tagliatelle di farina nera dovettero essere in antico tenute come di scarso



# Vino e cibi di Valtellina nei versi dei poeti

## BACCO IN LOMBARDIA

Ben io chiamo, e senza insania,  
Gente proba i Valtellini,  
Che la birra di Germania  
Han lasciata oltre i confini,  
Ma del vino de lor monti  
Hanno sempre i fiaschi pronti.  
Io del vino dell'Inferno  
Voglio beverne in eterno,  
E nel vino di Sassella  
Voglio perder le cervella.

Pierluigi Donini, 1843



## INFERNO da MATEDÀ. POESIE PER TEGLIO

Un prete teutonico, già in vista dell'Eterno,  
bevendo intirizzito, il vino dell'Inferno  
disse: Signor, deh, fate che anche in Paradiso  
si beva di tal vin. Poi cadde a terra, ucciso.

Ma a noi che dell'Inferno, nella moderna vita  
proviamo già gli orrori e la pena infinita  
toglie codesto Inferno ogni molesto affanno  
e ci invita a brindare, felici, al nuovo anno.

Bruno Besta, 1959

## A UNA BOTTIGLIA DI VALTELLINA DEL 1848

E tu pendevi tralcio dai retici  
balzi, odorando florido al murmure  
de' fiumi da l'alpe volgenti  
ceruli in fuga spume d'argento,  
quando l'aprile d'Italia gloria  
dal Po rideva fino a lo Stelvio  
e il popol latino si cinse  
su l'Austria cingol di cavaliere.  
E tu nel tino bollivi torbido  
prigione, quando d'italo spasimo  
ottobre fremeva e Chiavenna,  
oh Rezia forte! schiero a Vercea  
sessanta ancora di morte libera  
petti assetati [...]  
Rezia, salute! di padri liberi  
figlia ed a nuove glorie più libera!  
E' bello al sole de l'alpi  
mescere il nobile tuo vin cantando

Giosue Carducci, 1888

## da QUANTA AQUA L'È PASÀDA

Da quand mund l'è mund  
l'acqua la 't porta a fund;  
l'è 'l vin che 'l ta tègn sù  
a gàla, e per de pù  
a béf an cumpagnia  
al regna l'alegria.

[...]  
Per scampà fo l'invernu  
nu ghè che 'n bel Infernu;  
la vita l'è pù bèla  
cul Francia e cul Sasèla  
u cun an bun Grümel  
lapàa fo del ciapèll.  
Fo miga po 'na bèrla  
a regordam del Perla  
che tücc quanc i Vilàsch  
i bef a litri e a fiasch  
e per finì a la bèla  
nu 'f disì del Valgela!

Aldo Pola, 1993

## da LA CAMILLIADÈ POEMA OROBICOMICO POLIMETRO

[...] Soffermati al petroso rifugio  
di Camillo gran tempio e conforto  
è lo stomaco pago risorto  
con le tazze di vino brulé;

[...] La taragna l'è già preparata,  
le mascelle son pronte a partire  
il languor farà presto a sparire  
quia manducant mascherpa e salam;

se una fetta ti sembra gravosa  
giù la cacci con altra portata,  
la taragna di molto è scemata,  
bibe, vale, purscel che te see;

Quale fiasca di vino è spuntata  
sicut mons sulla tavola opima?  
accidenti già sento la rima  
tramandarsi alla posterità.

Giorgio Luzzi, 1972

## RAPSODIA BACCHICA VALTELLINESE

Vin della patria, principe Sassella,  
tu rechi il senso delle cose amiche:  
per crear la tua gloria utile e bella  
la terra diede il fior di sue fatiche.

[...]  
E tre fratelli sul pendio materno  
spandono teco la fiorente chioma...  
Belle voci nel rustico idioma,  
La Montagna, il Grumello, il mite Inferno!

Giovanni Bertacchi, 1899

Giovanni Bertacchi  
in un crotto  
di Chiavenna



## Ancora del lessico culinario e in particolare di quello locale

**N**oi tutti i giorni parliamo a tavole di coperto, di credenza e di levar le mense senza domandarci l'origine di tali locuzioni. Coperto era il prezzo – cioè di mangiare al riparo dalle intemperie – che i signori, i quali viaggiavano con cuochi e altro servidorame, versavano al disgraziato albergatore o trattore che doveva ospitarli senza fornire loro il cibo; credenza deriva dal fatto che il direttore di mensa – scalco o siniscalco che dir si voglia – assaggiando il piatto di portata sul mobile detto poi credenza dava «credito» alla commestibilità e al gusto della vivanda; levar le mense si deve appunto al fatto che, a desinare o pranzo terminato, si toglievano le tavole su cui s'era banchettato e si riprendeva quindi il viaggio. Veniamo ora alla terminologia dei vari pasti. Può sorprendere che déjeuner, in italiano desinare, che vale tanto per la prima (petit déjeuner) quanto per la

seconda colazione e che strettamente significa digiunare, si usi per indicare invece un pasto. Ma la cosa si spiega ricordando che déjeuner è un'abbreviazione di des-déjeuner, cioè rompere il digiuno, il che è proprio di un pasto del mattino. Del resto il nostro italianissimo ma ormai disusato asciolvere, che giusto giusto corrisponde al francese sopra citato, non è altro che uno «sciogliere», intendi appunto il digiuno.

Chi si mette a tavola per una colazione non sospetta che la parola non sia altro che una «collezione», cioè un conferimento di vari cibi sulla tavola (infatti si scriveva un tempo anche «collazione») mentre il diner francese e il dinner inglese sono una sincope del famigerato desinare. Prima colazione o asciolvere, seconda colazione o – secondo i vari usi e le varie regioni – pranzo, merenda, infine pranzo o cena oppure entrambi, in successione di tempo segnano le

tappe della nostra giornata di lavoro o più raramente di svago. Se pranzo, dal latino prandium, forse da un prius e édere, cioè mangiar prima e merenda, participio futuro di mereo, cioè «merito» che già in Plauto stava per «cosa meritata per cibo», derivano dalla lingua dei padri, quanto alla cena bisogna rivolgere una volta tanto un elogio ai francesi, i soliti gourmet o gourmand, perché essi la chiamano semplicemente souper che deriva da una morigeratissima soupe, cioè zuppa.

Paese che vai usanza che trovi e dunque anche in fatto di cucina. Per quanto riguarda la Valtellina, dove stiamo redigendo queste note, converrà dire subito che vi si trova una cucina popolare, se non povera, non ricca di menu ma almeno ricca di alcuni condimenti come il burro e il formaggio derivanti dall'economia agricola della zona. È singolare il fatto che i valtellinesi, modesti come sono

e risparmiatori e parchi anche nelle parole, derivino i loro termini culinari da quello che si potrebbe definire un certo masochismo. Infatti se i pizzoccheri – le buone tagliatelle di farina nera – valgono quanto pinzocheri, cioè cose o persone di poco conto, gli sciatt, tortelli di grano saraceno e formaggio, significano in dialetto «rospi» a causa della loro forma sgraziata, sincope di sciadatt, cioè disadatti.

Il cicc o chiscioeu, tornino fatto anch'esso di fraina, non significa altro che «schiacciato» ed ha un singolare riscontro nel francese quique, si pensi alla quiche lorraine, anch'essa primo piatto o al massimo entrée. Se poi passiamo ai formaggi, l'accennato masochismo verbale dei valtellinesi si fa ancora più sensibile: lo scimüd (altrove scimüdìn) non significa altro che «scemo» perché povero di grassi; il matüsc vuol dire alla fin fine «matto», cioè dappoco,

mentre la magnüca, formaggio tipico del Chiavennasco, pare voglia proprio indicare un «mangiucchiare», un mangiare alla meno peggio. Ma sempre in fatto di valtellinesità metterà conto di ricordare che la famosa bresáola ormai sulla tavola di mezzo mondo non è altro, correttamente scrivendo e parlando, che «brisáola» o «brisávola», che vuol dire (carne) molto salata.

Ma perché la farina nera o fraina (metatesi di farina) è detta grano saraceno? Forse che gli arabi sono mai stati in Valtellina? È più probabile che il termine antichissimo e non proprio esclusivo della Valtellina, se è vero che i romani denominavano puls punica, cioè polenta punica o cartaginese, appunto la nostra polenta nera, taragna (da tarare, rimescolare) o «in fiore» (da fior di panna) che sia.

(“Divagazioni conviviali” Accademia Italiana Cucina e Lions Club Sondrio, 1985)

