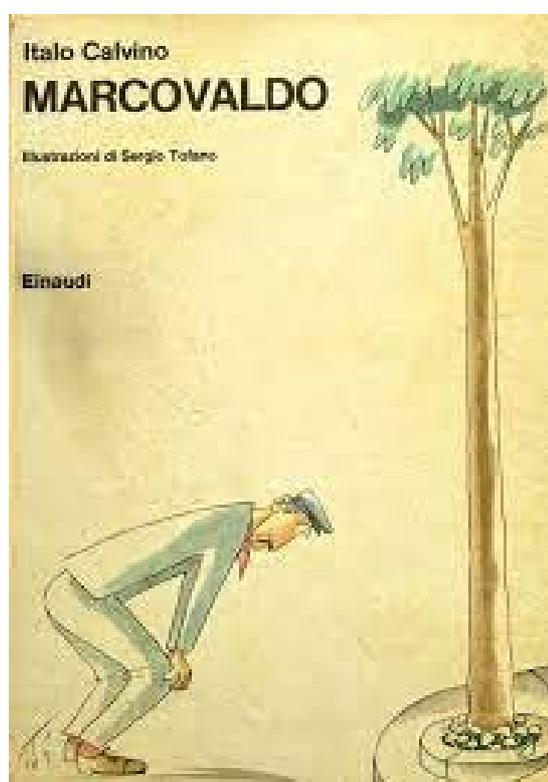




Schiscetta, porta-pranzo o lunch box? Chiamiamola pietanziera!



Marcovaldo, ovvero Le stagioni in città di Italo Calvino, Einaudi, 1963

Gian Battista Vico parlava di corsi e ricorsi storici e questo accade anche per le “piccole abitudini”. Negli anni ‘50 ci portavamo il pranzo da casa (soprattutto la classe operaia). Con il passare degli anni questa sana abitudine è andata scemando, vuoi per la continua apertura di locali che offrono pause pranzo a prezzi vantaggiosi, vuoi perché il tempo ha iniziato a correre più veloce, obbligando così ogni persona a scegliere cosa sacrificare: 10 minuti di sonno in più o la preparazione della schiscetta? Tuttavia ultimamente, soprattutto grazie a una nuova coscienza alimentare, la schiscetta torna ad essere protagonista di una pausa pranzo all’insegna della sana alimentazione. La scatola – in plastica, alluminio, legno – come la conosciamo oggi ha la sua genesi su un tram, tra Novate Milanese e Milano. Fu infatti progettata – con una apposita chiusura ermetica – dopo che Renato Caimi vide un contenitore di minestra finire a un sobbalzo del tram sul cappello di un viaggiatore. Era il 1952, e la schiscetta stava per diventare un simbolo, un oggetto che ha segnato la storia del lavoro nel periodo del boom economico. Il portavivande, conosciuto con nomi diversi

nelle varie regioni d'Italia, è un oggetto per gli alimenti che si utilizza da almeno due secoli ed è così importante nella vita giornaliera delle persone (adulti e bambini) che anche scrittori come Italo Calvino lo hanno menzionato nei loro scritti. In particolare si trova in una novella che si chiama **La pietanziera**.

Per la pausa di mezzogiorno, Marcovaldo si porta il cibo da casa in una pietanziera. A lui viene sempre l'acquolina in bocca ogni volta che svita il coperchio della pietanziera, ma resta sempre deluso perché la moglie Domitilla gli prepara la pietanziera con gli avanzi della sera. Un giorno la moglie ha comprato tante salsicce per motivi suoi e per tre giorni di seguito Marcovaldo si ritrova con le salsicce della sera prima, finché, stufo dalle solite salsicce, baratta il suo cibo con quello di un bambino: fritto di cervello. Però ad un certo punto arriva la governante che protesta, perciò Marcovaldo deve restituire il fritto di cervello al bambino, raccogliere la pietanziera gettata via dalla governante e ritornare al lavoro.

Le gioie di quel recipiente tondo e piatto chiamato «pietanziera» consistono innanzitutto nell'essere svitabile. Già il movimento di svitare il coperchio richiama l'acquolina in bocca, specie se uno non sa ancora quello che c'è dentro, perché ad esempio è sua moglie che gli prepara la pietanziera ogni mattina. Scopercchiata la pietanziera, si vede il mangiare lì pigiato: salamini e lenticchie, o uova sode e barbabietole, oppure polenta e stoccafisso, tutto ben assestato in quell'area di circonferenza come i continenti e i mari nelle carte del globo, e anche se è poca roba fa l'effetto di qualcosa di sostanzioso e di compatto. Il coperchio, una volta svitato, fa da piatto, e così si hanno due recipienti e si può cominciare a smistare il contenuto.

Il manovale Marcovaldo, svitata la pietanziera e aspirato velocemente il profumo, da mano alle posate che si porta sempre dietro, in tasca, involte in un fagotto, da quando a mezzogiorno mangia con la pietanziera anziché tornare a casa. I primi colpi di forchetta servono a svegliare un po' quelle vivande intorpidite, a dare il rilievo e l'attrattiva d'un piatto appena servito in tavola a quei cibi che se ne sono stati lì rannicchiati già tante ore. Allora si comincia a vedere che la roba è poca, e si pensa: «Conviene mangiarla lentamente», ma già si sono portate alla bocca, velocissime e fameliche, le prime forchettate.

Per primo gusto si sente la tristezza del mangiare freddo, ma subito ricominciano le gioie, ritrovando i sapori del desco familiare, trasportati su uno scenario inconsueto. Marcovaldo adesso ha preso a masticare lentamente: è seduto sulla panchina d'un viale, vicino al posto dove lui lavora; siccome casa sua è lontana e ad andarci a mezzogiorno perde tempo e buchi nei biglietti tramviari, lui si porta il desinare nella pietanziera, comperata apposta, e mangia all'aperto, guardando passare la gente, e poi beve a una fontana. Se è d'autunno e c'è sole, sceglie i posti dove arriva qualche raggio; le foglie rosse e lucide che cadono dagli alberi gli fanno da salvietta; le bucce di salame vanno a cani randagi che non tardano a divenirgli amici; e le briciole di pane le raccoglieranno i passeri, un momento che nel viale non passi nessuno.

Mangiando pensa: «Perché il sapore della cucina di mia moglie mi fa piacere ritrovarlo qui, e invece a casa tra le liti, i pianti, i debiti che saltano fuori a ogni discorso, non mi riesce di gustarlo?» E poi pensa: «Ora mi ricordo, questi sono gli avanzi della cena d'ieri». E lo riprende già la scontentezza, forse perché gli tocca di mangiare gli avanzi, freddi e un po' irranciditi, forse perché l'alluminio della pietanziera comunica un sapore metallico ai cibi, ma il pensiero che gli gira in capo è: «Ecco che l'idea di Domitilla riesce a guastarmi anche i desinari lontano da lei».

In quella, s'accorge che è giunto quasi alla fine, e di nuovo gli sembra che quel piatto sia qualcosa di molto ghiotto e raro, e mangia con entusiasmo e devozione gli ultimi resti sul fondo della pietanziera, quelli che più fanno di metallo. Poi, contemplando il recipiente vuoto e unto, lo riprende di nuovo la tristezza.

Allora involge e intasca tutto, s'alza, è ancora presto per tornare al lavoro, nelle grosse tasche del giaccone le posate suonano il tamburo contro la pietanziera vuota. Marcovaldo va a una bottiglieria e si fa versare un bicchiere raso all'orlo; oppure in un caffè e sorbisce una tazzina; poi guarda le paste nella bacheca di vetro, le scatole di caramelle e di torrone, si persuade che non è vero che ne ha voglia, che proprio non ha voglia di nulla, guarda un momento il calcio-balilla per convincersi che vuole ingannare il tempo, non l'appetito. Ritorna in strada. I tram sono di nuovo affollati, s'avvicina l'ora di tornare al lavoro; e lui s'avvia. Accadde che la moglie Domitilla, per ragioni sue, comprò una grande quantità di salciccia. E per tre sere di seguito a cena Marcovaldo trovò salciccia e rape. Ora, quella salciccia doveva essere di cane; solo l'odore

bastava a fargli scappare l'appetito. Quanto alle rape, quest'ortaggio pallido e sfuggente era il solo vegetale che Marcovaldo non avesse mai potuto soffrire.

A mezzogiorno, di nuovo: la sua salciccia e rape fredda e grassa lì nella pietanziera. Smemorato com'era, svitava sempre il coperchio con curiosità e ghiottoneria, senza ricordarsi quel che aveva mangiato ieri a cena, e ogni giorno era la stessa delusione. Il quarto giorno, ci ficcò dentro la forchetta, annusò ancora una volta, s'alzò dalla panchina, e reggendo in mano la pietanziera aperta s'avviò distrattamente per il viale. I passanti vedevano quest'uomo che passeggiava con in una mano una forchetta e nell'altra un recipiente di salciccia, e sembrava non si decidesse a portare alla bocca la prima forchettata.

Da una finestra un bambino disse: – Ehi, tu, uomo!

Marcovaldo alzò gli occhi. Dal piano rialzato di una ricca villa, un bambino stava con i gomiti puntati al davanzale, su cui era posato un piatto.

– Ehi, tu, uomo! Cosa mangi? – Salciccia e rape! – Beato te! – disse il bambino. – Eh... – fece Marcovaldo, vagamente.

– Pensa che io dovrei mangiare fritto di cervella...

Marcovaldo guardò il piatto sul davanzale. C'era una frittura di cervella morbida e riccioluta come un cumulo di nuvole. Le narici gli vibrarono. – Perché: a te non piace, il cervello?... – chiese al bambino.

– No, m'hanno chiuso qui in castigo perché non voglio mangiarlo. Ma io lo butto dalla finestra.

– E la salciccia ti piace?... – Oh, sì, sembra una biscia... A casa nostra non ne mangiamo mai...

– Allora tu dammi il tuo piatto e io ti do il mio. – Evviva! – Il bambino era tutto contento. Porse all'uomo il suo piatto di maiolica con una forchetta d'argento tutta ornata, e l'uomo gli diede la pietanziera colla forchetta di stagno. Così si misero a mangiare tutti e due: il bambino al davanzale e Marcovaldo seduto su una panchina lì di fronte, tutti e due leccandosi le labbra e dicendosi che non avevano assaggiato mai un cibo così buono.

Quand'ecco, alle spalle del bambino compare una governante colle mani sulle anche. – Signorino! Dio mio!

Che cosa mangia? – Salciccia! – fa il bambino. – E chi gliel'ha data? – Quel signore lì, – e indicò

Marcovaldo che interrompe il suo lento e diligente mastichio d'un boccone di cervello. – Butti via! Cosa sento! Butti via! – Ma è buona... – E il suo piatto? La forchetta?

– Ce l'ha il signore... – e indicò di nuovo Marcovaldo che teneva la forchetta in aria con infilzato un pezzo di cervello morsicato. Quella si mise a gridare: – Al ladro! Al ladro! Le posate!

Marcovaldo s'alzò, guardò ancora un momento la frittura lasciata a metà, s'avvicinò alla finestra, posò sul davanzale piatto e forchetta, fissò la governante con disdegno, e si ritrasse. Sentì la pietanziera rotolare sul marciapiede, il pianto del bambino, lo sbattere della finestra che veniva richiusa con mal garbo. Si chinò a raccogliere pietanziera e coperchio. S'erano un po' ammaccati; il coperchio non avvitava più bene. Cacciò tutto in tasca e andò al lavoro. (Italo Calvino, Marcovaldo ovvero le stagioni in città. Autunno, La pietanziera)

Ho trascritto per intero la novella de *La Pietanziera*, è anche un invito a leggere **Italo Calvino**. La sua è una scrittura piacevole e molto contemporanea, unisce la leggerezza a un impegno etico mai esibito.

La cosa certa è che portarsi il pranzo al lavoro non è più una novità, è una vera e propria arte! Molto spesso siamo portati a pensare che “mangiare sano” richieda molto tempo, invece non è così. Piatti semplici, veloci da preparare e gustosi da assaporare, se volete iniziare anche voi, ecco qualche consiglio dal bistrot. I contenitori non obbligatoriamente debbono essere acquistati, basta un semplice barattolo di vetro col tappo a vite che tutti abbiamo in casa. Il segreto sta nel sistemare il condimento sul fondo del barattolo, procedendo poi con strati di ingredienti diversi: verdure, legumi, cereali, insalata, semi o frutta secca. Poi si chiude. Al momento del pasto, si capovolge per distribuire il condimento e... buon appetito!

Pietanziera del bistrot

Primo consiglio: Barattolo a strati rigorosamente con questo ordine: olio, crema di aceto balsamico, un po' di sale, fragole, rucola, mix per insalate (frutta sgusciata, semi, pomodori essiccati), tonno sott'olio, cipolline sott'aceto, radicchio trevigiano variegato, pomodorini pachino.



Secondo consiglio: Preparate appetitosi bocconcini con una base di pizza al formaggio o pizza bianca all'olio farcita con mozzarella, pomodorini, rucola, oppure con della bresaola e radicchio.

Terzo suggerimento: La pietanziera si può "imbottire" anche di verdure ripiene. Ad esempio delle zucchine tonde, ripiene con pezzetti di pomodorini, polpa della stessa zuccina, capperi, basilico e un po' d'aglio (a chi piace), sale, cotte in pentola con acqua e un filo d'olio!



Vuoi preparare qualcosa di appetitoso per la tua pietanziera? Da MLOL biblioteca digitale puoi scaricare il **libro *Il re della schiscetta: 66 ricette per un pranzo in ufficio economico e sfizioso*** di Lorenzo Buonomini e Jacopo Manni, Terre di mezzo , 2014. Leggi l' **anteprima**.

E oggi cosa mangio? Se questa domanda vi tormenta ogni giorno in ufficio e la scelta è sempre tra il costoso panino del bar e la pasta scotta, questo libro fa per voi. 66 schiscette divertenti ed economiche che vi stuzzicheranno l'appetito in pausa pranzo. Sbizzarritevi con le polpettine di manzo ricotta bieta e cipolle da cucinare in barattolo, già pronte da trasportare, la cheesecake salata crackers e gorgonzola, la crema rosa di finocchio o i muffin di zucca alla gricia... [...] Molto più buoni e sani quelli che ci portiamo da casa, come le ciambelline al vino o le chips di polenta. Non mancano stuzzicanti idee per mangiare frutta e verdura alla scrivania, tra cui un elisir rinforzante di limone, sedano, cetriolo e zenzero, perfetto per il lunedì. Infine tre menu completi: per conquistare il collega a lume di salvaschermo, per ingraziarsi tutto l'ufficio, e un omaggio alla mitica pietanziera di Marcovaldo.

Vuoi leggere, vedere e ascoltare **Marcovaldo, ovvero Le stagioni in città** di Italo Calvino o altre sue opere? Sfoglia il catalogo di bct!

Tutti al lavoro... con una golosa pietanziera. Allacciate il grembiule cucinanti!

MRC



Illustrazione di Sto, pseudonimo di Sergio Tofano tratta dalla prima edizione del 1963 di Marcovaldo, ovvero le stagioni in città (Einaudi)

