



Le ricette per l'anima



Pracca P., La cucina magica di Dino Buzzati, Il leone verde, 2021



D. Buzzati, Il Panettone non bastò, Mondadori, 2004

Il tema del cibo riveste un ruolo cruciale nella poetica di Dino Buzzati: torte natalizie e piatti tradizionali della cucina meneghina rispecchiano le caratteristiche spirituali e morali dei personaggi e sono spesso metafora di quel mondo fanciullesco a cui l'autore guarda con struggente nostalgia. (dalla 4. di copertina) Dino Buzzati dedica al Natale quasi un pezzo all'anno [...] dagli anni Trenta fino al 1972, anno della sua morte. Il suo sguardo su questa ricorrenza è quello di un uomo che vive il profondo rammarico per il venir meno della magia e del senso del mistero.

*Se il regno della fiaba e del mistero
si avverasse? Se accanto al fuoco
al mattino si trovassero i doni
la bambola il revolver il treno
il miccio l'orsacchiotto il leone
che nessuno di voi ha comperati?*

*Se la vostra bella sicurezza
nella scienza e nella dea ragione
andasse a carte quarantotto? (Dino Buzzati, Buon Natale)*

Un profondo senso di perdita per la scomparsa di quell'innocenza che, la notte della vigilia, ci portava ad aspettare Gesù Bambino con i suoi doni (Pierpaolo Pracca, La cucina magica di Dino Buzzati, Il leone verde, 2021).

Tra le pagine più significative dedicate al Natale di Buzzati ci sono quelle del periodo della guerra, dove si alternano i sentimenti di paura, della speranza nei tempi migliori e il desiderio di potersi riunire, (nel dicembre del 1944) con i propri cari, dopo anni di dolore e separazione.

Dino Buzzati non festeggiava il Natale. [...] Eppure, nonostante come uomo lo fuggisse, il tema del Natale attraversa tutta la sua vita di scrittore e giornalista (Lorenzo Viganò nell'introduzione de Il panettone non bastò, Mondadori, 2004)

E per rendere lieto il giorno di Natale (D. Buzzati, *Il panettone non bastò*, Mondadori, 2004), il dentista uscito dal suo studio, cercando di non fare butti incontri, si reca nella Pasticceria Rera al n. 12, a lui nota, per acquistare un panettone. Gli scaffali erano spogli, *contenevano solo strani biscotti e sparute paste di un colore deprimente. [...] Dalla porta del retrobottega sbucò allora il mite volto della signora Rera. [...] "Da un chilo?" chiese la padrona. "Sì, sì, va bene un chilo grazie". Si guardò intorno cercando qualche segno delittuoso. Ma non c'erano che scansie vuote [...] dalla porticina del forno, comparve il pasticciere, suo marito, con in mano un involto promettente. "Senta, senta, dottore, è ancora caldo."* (D. Buzzati, *Il panettone non bastò*, Mondadori, 2004)

Nonostante il panettone, Buzzati racconta che quel Natale del 1944, era stato un giorno qualunque, con la solita attesa, triste e nevrotico come ogni giorno di guerra.

Nel racconto *Una torta e una carezza* (in *Il panettone non bastò*), il passato e il presente si confrontano attraverso due torte che per Buzzati simboleggiano due mondi contrapposti.

La torta diventa il simbolo di una vicenda non solo culinaria ma di due storie e due morali.

Quella di marzapane preparata dalla tata a forma di Gesù Bambino è legata ad un periodo infantile bello e puro mentre la torta dell'Alberta, la nuova domestica, che per far vedere la propria bravura prepara una torta da "cordon bleu" che ha la forma di due cigni con i colli intrecciati. Lo spirito consumistico ha annientato quello magico fatto di purezza e solidarietà.

Uomini e donne sono stati quindi presi da una irrefrenabile smania, entrano e escono dai negozi, comprano, ordinano e spediscono, scrivono, telefonano, firmano assegni e cambiali, giganteschi furgoni carichi di strenne intasano le strade della città... (D. Buzzati, *Il panettone non bastò*, Mondadori, 2004).

Il ricordo del Natale dell'infanzia per Buzzati è solo un lontano ricordo, una carezza per l'anima, che nei tempi presenti è sprofondata nel buio della nostra memoria di persone adulte.

Nella seconda parte de *La cucina magica di Dino Buzzati* troviamo il Ricettario buzzatiano, una serie di ricette (antipasti, primi, secondi, contorni, salse e condimenti, dolci e vini) prevalentemente tradizionali meneghine che l'autore ha raccolto, ispirate ai manicaretti presenti negli scritti di Buzzati. A pagina 41 c'è la ricetta del **Panettone gastronomico**.

Il panettone gastronomico è la versione salata del panettone dolce, per cui si tratta di pan brioche riempito con tante farciture diverse, dalle salse al salmone, dalle uova di lompo ai formaggi spalmabili. In questo modo si formano tanti piani sfalsati, dai diversi colori. Il panettone con pan brioche è facile da trovare presso panetterie e pasticcerie. A noi sarà riservato il piacere di farcirlo.

Ingredienti:

Farcitura al salmone:

3 fette grandi di salmone affumicato; 2 cucchiari abbondanti di mascarpone mescolato con pepe nero

Farcitura al prosciutto cotto:

3 fette grandi di prosciutto; 3 cucchiari di ricotta sgocciolata mescolata con timo fresco e sale

Farcitura alle olive:

*2 cucchiari di paté di olive (potete anche acquistarlo già pronto)
una manciata di valeriana o spinacino*

Farcitura al formaggio e alle uova di lompo:

80 g di formaggio caprino; 50 g di uova di lompo o di caviale

Utilizzando un coltello lungo e affilato, partite dal basso e fate dei piccoli segni su tutto il fusto in modo da darvi delle linee guida di taglio. Dovete ottenere 8 dischi, quindi ogni fetta sarà di circa 1 cm. Per quanto riguarda la farcitura, ricordatevi che sopra ogni farcitura dovrete adagiare due dischi di panettone: in questo modo potrete ottenere dei tramezzini "staccabili". Infine, adagiate il cappello sul panettone gastronomico. Sigillatelo con pellicola e riponetelo in frigo per circa due ore.

La ricetta è una di quelle “a fornelli spenti” (o “quasi” nel caso vogliate farcire con l’uovo sodo!), in quanto la preparazione consiste soltanto in un assemblaggio di prodotti già pronti (anche nel caso dell’insalata russa si può acquistare una piccola quantità preparata) che vanno a farcire un panettone acquistato (pronto da riempire, si trova facilmente anche nei grandi supermercati). Il panettone gastronomico del bistrot l’ho farcito con uova di lompo, salmone, insalata russa, salumi (prosciutto cotto e bresaola), carciofini sott’olio e tonno. Ho sostituito il burro con del formaggio spalmabile e utilizzato la maionese allo yogurt. Forse, dico forse, ho reso il nostro panettone un po’ più leggero! Prima di servire ho decorato il cappello del panettone con fiocchi e altre piccole decorazioni natalizie.



Se vuoi entrare nel mondo magico di Buzzati, prendi in **prestito** *La cucina magica di Dino Buzzati* e se vuoi approfondire la lettura del Natale **leggi** la raccolta, pubblicata postuma, dell’autore *Il panettone non bastò* (Mondadori, 2014).

Un volume che raccoglie per la prima volta tutti gli scritti. [...] Si tratta di articoli giornalistici, racconti, poesie, fiabe disegnate, resoconti autobiografici che, pubblicati su quotidiani e periodici, sono rimasti da allora per lo più inediti. Dal ricordo del suo primo 25 dicembre trascorso senza il padre a una riflessione sulla tecnica del presepio, dai suggerimenti su come scegliere la giusta strenna al racconto che ha come protagonista il personaggio dickensiano Scrooge, fino alla cronaca, da Addis Abeba, del Natale africano. Ne risulta un viaggio nel mondo del grande scrittore bellunese, percorso attraverso un argomento che lo ha sempre stimolato, dal punto di vista sia giornalistico sia letterario. I libri sono disponibili in bct!



Magico Natale, cucinanti!
MRC

