

## **DI MANO IN MANO**

Preparare, gustare, vivere. Insieme.

Chi è di queste parti lo sa bene. Chi viene da fuori, invece, scopre una qualità della vita che suscita forte ammirazione e interesse: un equilibrio unico tra natura, prodotti, tradizioni, memorie e famiglia. Un luogo che trova uno dei suoi migliori modi per esprimersi nel buon cibo, nelle ricette uniche, nella tavola apparecchiata, nella nuova cucina.

Non a caso, "Magnar in cumpagnìa al fà dvintär bèl" è uno dei detti di questa zona, che riesce meglio a trasmettere ciò che la Bassa ha da darci: per chi c'è sempre stato, è un luogo che ha portato con sé, fin dalla notte dei tempi, il sapore della tradizione.

La cucina qui è semplicità e la semplicità è la speciale selezione delle ricette originali, riscritte in modo che tutti possano provarle nelle proprie case.

Ed è così che questa si unisce all'amore, alla passione, alla famiglia, al tempo che passa e che porta sulle nostre tavole piatti semplici ma gustosi, preparati con gli straordinari ingredienti della nostra terra.

Il passato ci regala idee, ricette, radici: ci insegna ciò che noi possiamo portare avanti, nel futuro, alle nuove generazioni. Ci trasmette immagini, che rimangono scritte nel nostro cuore, nella nostra mente e che si tramandano di generazione in generazione.

Il camino acceso e "Fa' prèst che la sfoja di caplèt la s'asùga!", l'asse di legno con il suo mattarello, le mani sporche di farina. Mani giovani, un po' più anziane; mani di una generazione che nel tempo è cresciuta, è cambiata, ha portato con sé nuovo amore: il nuovo interesse per la conoscenza di ciò che è il Tesoro della nostra terra.

La sostanza, nel tempo, non è mai mutata. Si è solo trasformata e in questo trasformarsi rimane la fiducia che possa vivere per sempre, passandola da una famiglia all'altra, da una tavola all'altra, da una mano all'altra.

Ma la cucina non è l'unico luogo dove la tradizione si esprime. Infatti, nel vecchio casolare in mezzo all'aperta campagna, rimane l'impronta di un "vècc cuntadèin" che prepara i suoi salami e li appende ai fili tirati con cura per lasciarli stagionare. Ci vuole tempo: la stagionatura del salame non è solo un processo chimico, ma una prova per chi sa aspettare.

Ed è proprio la pazienza che, qui nella Bassa, trasforma il salame e la sua lavorazione in cultura e tradizione.

Il tempo non scorre con un orologio, ma con il passare dei giorni, con la luce che entra dalle finestre del casolare e con il profumo che muta piano piano.

Il salame è casa, accoglienza, famiglia: ognuno ha le proprie tecniche, tempi, ricette e metodi di preparazione che si portano avanti di anno in anno, in modo che non possano morire mai.

Come il carattere di un uomo si forgia nelle difficoltà, così l'impasto del salame creato con amore dal suo contadino trova la sua anima nobile attraverso il suo rigore di solitudine nel riposo della stagionatura.

Dopo aver fatto un viaggio tra la cucina, dove tutto viene preparato accuratamente e il casolare, in cui l'attesa si mischia all'amore per ciò che si produce, si torna nella casa, seduti attorno a ciò che avvicina e rende ognuno di noi parte di una famiglia: la tavola.

Qui nella Bassa, la tavola apparecchiata diventa il centro portante di una storia, che va dal passato e che arriva fino ad oggi. Il bicchiere di vino scuro, i caplèt preparati nella propria cucina con cura accompagnati dal "surbir", "al pan" di fianco al piatto e ciò che non può mai mancare, il Parmigiano Reggiano, il Re della nostra terra.

Ecco che tra un bicchiere di vino e una pietanza caldo nascono i ricordi di una famiglia che durano una vita intera e che vengono portati avanti, con cura, da ognuno di noi e da ogni piatto preparato con amore.

Dobbiamo considerare la tradizione come una bellezza da conservare, invece di vederla come una catena per legarci. Con questo si può racchiudere l'intero significato di ciò che la nostra Bassa ha da insegnarci. Le tradizioni non devono essere viste come qualcosa di proprio, come un mezzo per chiudersi in sé stessi ed essere gelosi del proprio lavoro. Esse servono a creare un mondo, a comunicare con gli altri, ad essere passate nel tempo, di mano in mano, tra persone diverse, di origini diverse, di famiglie diverse, ma sempre e comunque con l'obiettivo di portare avanti una Storia che non può morire. Non a caso tradizione, da "tradere", significa consegnare, affidare, trasmettere. Ecco che quindi noi dobbiamo diventare piccoli-grandi custodi di questo enorme tesoro che i nostri nonni ci hanno lasciato, facendolo passare di mano in mano, in modo che possa vivere per sempre e continuare ad essere parte di questa nostra terra, la Bassa.









