

L'epopea degli acciugai

di Giovanni Gorla, in *Civiltà a tavola*

Sembra una favola: in un tempo lontano che non ci è dato ancor di riconoscere, ma che si collega alle migrazioni della Catalogna e della Provenza per guerre e persecuzioni religiose, e allo stabilirsi e resistere in Val Maira di una civiltà e lingua occitana, nacque la gloriosa consorte degli acciugai.

Le acciughe erano nel mare ed il mare era lontano, specie il mare di Spagna, ricco delle acciughe migliori. Eppure dalle sperdute frazioni della Val Maira, dalle più remote baite poco sotto i 2000 metri, partirono uomini e ragazzi, vestiti come si poteva lassù, e inizialmente senza mezzi; e marciarono quasi obbedendo ad un richiamo del sangue, verso i paesi al di là dei valichi, verso i mari di occidente, dai quali forse erano venuti i loro antenati. Andarono lontano a prendere acciughe salate in barili - delle quali presto divennero competentissimi, gli unici veri intenditori e maestri - e cominciarono a portarle in giro per l'Europa, attuando un sistema di commercio per distribuzione capillare, quasi a domicilio, che non ebbe l'uguale per nessun altro genere alimentare; raggiungendo a piedi, coi loro barili, le più lontane e illustri città d'Italia e oltre, ed i più remoti paeselli e cascinali della campagna collinare, dappertutto riuscendo a vendere un cartoccio d'acciughe sotto sale, cibo allora dei poveri, guadagnando pochi centesimi per servizio.

Quando cominciò la loro avventura? Un dotto prete - di quelle valli, Don Giovanni Rovera, figlio di un acciugaio, avanza l'ipotesi, in base a vari indizi, che i suoi montanari abbiano iniziato la grande spola delle acciughe al principio del '600. Ma come si spiega allora che l'acciuga salata fosse conosciuta ad Asti in pieno Medioevo Comunale, nel Duecento, col suo nome dialettale arcaico di "inchioda", tanto da esser usata come premio di consolazione per l'ultimo arrivato del Palio astigiano: *l'inchioda con il manigòt* ossia con l'insalata? Se poi si tiene conto della radicata diffusa opinione - anche mia - che la "bagna cauda" sia stata il gran cibo popolare e corale della festa della svinatura nelle comunità dei vignaioli delle colline piemontesi sin dal secolo XI, occorre retrodatare fino a quell'epoca la disponibilità di acciughe, e, forse, la pratica della "bagna cauda".

Ed ecco come li portavano questi quintali di ottime acciughe rosse di Provenza e di Catalogna (e più su dal mar Cantabrico) fino ad inondare in ogni sua fessura il Piemonte dapprima, ed il resto della pianura padana poi; nei primi secoli il barile era portato a spalle, su un basto assicurato da cinghie, più raramente su una specie di slitta o portantina sorretta da due uomini (allora sul mercatino o nell'aia del cascinale di vendita l'acciugaio si

faceva un banchetto, con un asse posato su due ceppi e lì sopra piazzava il suo barile); più avanti, quando le mulattiere e gli impervi sentieri senza ponti cominciarono a far luogo a strade volentiersamente carrozzabili, subentrò il carretto. Era un carretto tutto particolare, leggero e robusto, la cui caratteristica era la manovrabilità, la capacità di portare anche 2 barilotti di 100 chili con diversi tipi di acciughe e sardine salate, soprattutto da trainarsi esclusivamente a mano. Così l'acciugaio partiva per la sua lunga ed aspra stagione; stabilivano sul percorso dei depositi o magazzini di merce, per tornare a rifornirsi, salivano alle cascine più lontane annunciandosi alla gran voce, consigliavano ai rozzi terragnoli come far provvista del prodotto e conservarlo magari mettendolo sott'olio di noci o di nocciole; arrivavano ai mercatini dopo una notte di marcia, alle prime luci, per vender già qualche acciuga alle donnette che uscivano dalla Messa delle sei.

Così andando giunsero a mete impensabili, si dice che portarono le acciughe a Ferrara al Cardinal d'Este, a Firenze ai Medici, addirittura a Roma al Papa; Milano fu ricolma di acciughe e lo si vede nella sua gastronomia padana. L'acciugaio divenne sul mercato qualcosa di più di un comune rivendugliolo: tutti riconoscevano in lui l'uomo che aveva molto viaggiato, che sapeva i segreti di Spagna, che parlava con la moglie una lingua diversa (l'occitano), che poteva ben consigliare le donne su quali acciughe meglio usare per l'uno o l'altro scopo, e su quali piatti cucinare con le acciughe, a seconda del bisogno e della voglia.

Ancor oggi se volete fare una buona "bagna caüda" affidatevi a un vero acciugaio perché vi dia i pesci del barile giusto. Se invece volete pulire le acciughe dissalate per mangiarle sulle tartine col burro in funzione di aperitivo (con un bel calice di fresco Spumante brut) l'acciugaio ve ne indicherà un'altra latta, di più piccole e meno mature. Più grandi e rosse e macerate nel sale anche 2 anni saranno le acciughe da tritarsi e sciogliersi per le infinite salse della nostra cucina, con capperi, aceto, aglio, prezzemolo e sottaceti a fare il "bagnèt verd" per il bollito di vitello e per i grandi pesci lessi, per condire insalate di verdure calde e lesse; mentre vi darà delle acciughe grandi piuttosto durette e giovani di stagionatura per fare quei bei piatti di puro antipasto di acciughe che una volta si servivano nelle case piemontesi e nelle trattorie all'inizio di ogni pranzone festivo. Acciughe allineate e coperte d'olio, con sopra la rustica e piccante salsa di prezzemolo, aglio, salvia, un pizzico di origano, un po' di peperoncino rosso e di capperi e sottaceti tritati; oppure messe sotto al bagnetto verde gentile e cittadino, con meno aglio, verde di prezzemolo ed erbe aromatiche quali foglia di sedano, timo, maggiorana ed estragone, tonno, aceto e uovo sodo passato; oppure ancora con paste di nocciole tostate, erbetto, limone e tonno alla moda delle Langhe acquesi; o infine con una grattata di tartufi, il più nobile degli accompagnamenti. In breve, certamente la cucina piemontese - quella dei più vecchi ricettari e manuali, e quella odierna delle famiglie e trattorie ancora osservanti - è rimasta caratterizzata dalla presenza costante e quasi immancabile dell'acciuga sotto sale, usata o come ingrediente (così negli antipasti o nella "bagna cauda") o come condimento aromatizzante.

I gusti combinati in mille variazioni dell'acciuga, dell'aglio, dell'aceto di vino rosso, del prezzemolo e della salvia, sono vere spezie rivelatrici della "piemontesità" di una preparazione. L'acciuga si metteva fino a pochi decenni fa, sciogliendola nel burro o nell'olio, su ogni genere di piatti e di materie prime; sulle uova bollite morbide "in camicia" (insieme a prezzemolo, capperi e aceto) per fare le uova al "cirighèt" di antipasto: sui primi piatti, ad esempio sciolta con burro e parmigiano a condire le prenatalizie "lasagne della vigilia" oppure con un tritolino di sedano, carota, cipolla, e salvia a fare il baino risotto all'acciuga: sulla polenta, sotto forma di "bagna del diavolo" (acciughe sciolte in una padella di cipolle imbiondite in olio e burro con un po' di alloro e di conserva di pomodoro); sulle verdure saltate al burro, ad esempio sui cardi, sugli spinaci, sui peperoni, sui cavolfiori; nelle insalate, di patate lesse e cipolle, di merluzzo bollito e patate, di broccoli, di cavoli, di fagiolini verdi, di scarole ed indivie, quasi sempre accompagnata a due spicchi d'aglio lasciati interi e schiacciati col palmo della mano, talvolta a un po' di senape gialla; e persino sulle carni, basti ricordare l'antico arrosto casalese, che parte a cuocere su una base di 3 acciughe, un po' d'olio, uno spicchio d'aglio, una cipolla inquartata, 3 foglie di alloro, 1/2 bicchiere di aceto e un cucchiaino di senape (e riesce un boccone meraviglioso, dal sapore forte e gentile, ghiotto e appagante).

Oggi purtroppo questo "mangiar con l'acciuga" si sta rarefacendo soprattutto presso le giovani generazioni: non certo perché le acciughe sono diventate abbastanza care, e non solo perché richiedono una manipolazione (ma minima, che porta via poco tempo: perciò la fretta moderna non è una scusa accettabile). Il fatto è che l'appiattimento del mangiare esclude ogni "variazione" particolare o tipica; abbruttisce e livella tutto.