

Le sprelle col grasso

Con l'intento di fare una carellata dei piatti tipici nostrani volevo rendere un doveroso omaggio a sua Maestà il culatello. Ma, siccome del culatello ne hanno diffusamente parlato illustri giornalisti, gastronomi, poeti, aedo di tutti i tempi ed anche il sottoscritto in diversi suoi articoli, rischiavo di rendere antipatico sia il culatello che l'autore dell'articolo. E siccome anche se il culatello è «antipatico» è pur sempre buono e fragrante, così non è del sottoscritto che ha preferito defilarsi per trattare un altro piatto meno cantato, meno pregiato e meno blasonato: «le sprelle condite con il lardo».

So già che questa mia «sparata» farà inorridire gli accademici della cucina tradizionale ed i tedofori della «nouvelle cuisine» che forse anche a Parma avrà qualche seguace.

Però da buon padano e da incallito libertario non mi importa un bel niente di tutto ciò e quindi voglio parlare di questo piatto ruspante che costituì per tanto tempo la cena e la «brenda» (la merenda per chi non lo sapesse) di tanti contadini padani.

Quando le sprelle erano sprelle e non straccetti verdi d'erba insapori, inquinati e scompisciati di vari veleni (come ora, purtroppo) le massaie verso febbraio (quando cominciava a sparire l'ultima neve lasciando quelle vaste chiazze sulla terra) si recavano nei campi e – sedere per aria – si mettevano di buzzo buono a «catâr su al sprèli». Sì, è vero, andavano come si suol dire per sprelle con capaci borse, un coltello da cucina o una ronchetta e, sfidando i rigori della stagione non certamente ancora calda né tiepida, raccattavano certe borsone di erba tali da sfamare un intero reggimento di conigli.

La raccolta delle sprelle era pure un pretesto per trascorrere piacevoli momenti in compagnia, raccontarsi i pettegolezzi del paese o del borgo, tagliare qualche panno addosso a qualcuno, fare qualche illazione su quell'aitante pretone che, a detta delle pettegole rezdore, confessava un po' troppo volentieri e sovente la bella levatrice, mentre il maresciallo dei Carabinieri in alta uniforme come un generale asburgico attendeva alla domenica mattina all'uscita della chiesa la giovane maestrina per accompagnarla a casa lungo gli argini del Po.

La raccolta delle sprelle, tra quella neve «lisa» in una bella giornata di sole respirando quell'aria che cominciava a profumare di viole e di voglia di vivere, era dunque un salotto «plein-air» dove le rezdore facevano l'identikit del loro paese.

Una volta a casa le massaie provvedevano a mondare le sprelle che venivano pulite, scelte e ben lavate sotto l'acqua corrente. Una volta asciugate per bene, le sprelle venivano messe in un capace recipiente, quindi venivano condite in modo insolito tale da fare levare un grido di allarme ai moderni dietologi: uomini di scienza – è vero – ma personaggi talmente strani e sconcertanti in grado di consigliare, un an-



no, un determinato prodotto per poi demonizzarlo l'anno dopo poiché cancerogeno, pericoloso, ingrassante ecc. Vacci a capire!!!

Ma ritorniamo alle nostre sprelle che, adagiate mollemente in una terrina, potevano assomigliare ad un dipinto di Arcimboldo, intanto sul fuoco la massaia provvedeva a sciogliere il lardo. Ma non un lardo bianco simile al colorito di un bancario o allo «scossale» di un dottore o di un barbiere, ma un bel lardo rosa, profumato. Una volta sciolta questa delizia, con una sapiente aggiunta di aceto, essa veniva fatta scivolare tra i ciuffi verdi i quali, con un pizzico di sale, dovevano essere immediatamente rimescolati per essere avvolti dal tiepido «abbraccio» del lardo.

Le sprelle col lardo - solitamente - dovevano essere consumate da sole, comunque era consentito un uovo sodo, una fetta di salame (quando andava bene) o una fetta di polenta fritta. A me non risulta che mai nessuno sia morto sul colpo per avere mangiato sprelle e lardo e nemmeno che questo piatto abbia accorciato la vita alla gente. So per certo che al giorno d'oggi i diserbanti fanno morire lepri e uccelli, l'inquinamento ci ha ridotto i polmoni alla stregua di filtri di sigarette fumate, i vari Chernobyl fra qualche anno concretizzeranno i loro mortiferi effetti.

Però la gente oggi si crede più sana, pensa di condurre una vita più salubre, condisce le sprelle con olio di soia, di arachide, di camomilla ecc., si nutre di pillole e di formaggini magri che di bello e di positivo hanno solo ed esclusivamente quelle belle figliole che li reclamizzano.

Comunque, sembrerà strano, ma oggi come oggi è difficilissimo mangiare un buon piatto di sprelle col lardo. Nei ristoranti è più facile una cernia o un'aragosta, magari al piombo o all'alluminio, perciò le sprelle fanno parte del capitolo romantico della nostra cucina. Peccato!

Non resta, allora, che aspettare la stagione propizia e andare nei campi.

Una volta raccolta una manciata di sprelle, dopo averle messe in lavatrice con tre o quattro chili di bicarbonato per togliere l'inquinamento, si possono condire con un lardo che, scaldato, emana un nauseabondo lezzo di nasello.

Meglio rinunciare e vivere di ricordi.

Eppoi i dietologi hanno detto che questo cibo fa male e fa aumentare il colesterolo. Non resta allora che aprire il frigo ed immergere la forchetta in quelle scatoline di formaggio bianco e molliccio, senza alcun dubbio magro e digeribile, ma che non ha niente a che fare con le nostre tradizioni e la nostra terra.

Sia ben chiaro!!!

Lorenzo Sartorio

Le morbide poltrone non dispensano dai duri doveri.

Dsevod

Pelletteria Mameli

di ANDROVANDI W. & C. s.n.c.

Via Mameli, 3/A - Tel. 208804
(prima traversa di Via Cavour)

TROVERETE UN RICCO
ASSORTIMENTO
DI BORSETTE - VALIGE
PORTAFOGLI - OMBRELLI
CINTURE e BORSELLI UOMO
ARTICOLI DA REGALO



TINO CASOLI
GIOIELLERIA

II, p. LE JACOPO SANVITALE -

Tel. 233603

DITTA

Comm. **ALBERTO
MORDACCI**

Riscaldamento
Condizionamento
Idrosanitaria

●
43100 PARMA
Via Trieste, 58 - Tel. 73738