

Scorpacciata di anolini ma soltanto letteraria

Alla Famija Pramzana racconti e poesie a tema culinario

Lorenzo Sartorio

Gran scorpacciata di anolini ieri pomeriggio alla «Famija Pramzana». Ma una scorpacciata virtuale con «anolini poetici» cucinati da tre esperti «chêf» della parmigianità: il presidente della «Famija» Claudio Cavazzini, lo storico e ricercatore nonché coordinatore dei «Musei del Cibo» e curatore della biblioteca gastronomica dell'«Accademia Barilla» Giancarlo Gonizzi ed Enrico Maletti, fine dicitore, al quale è spettato il compito di declamare poesie, riguardanti gli anolini, composte da illustri poeti di casa nostra. Insomma, un inno ai cari, vecchi «galleggianti» che ha affascinato, nella «Sala Barilla» un pubblico attento. Tutto ha preso spunto dall'almanacco cultural gastronomico «L'Apollo bongustaio» che viene pubblicato a Roma dal 1961. L'almanacco, nel numero di quest'anno, dedica un approfondimento speciale alle poesie dialettali parmigiane legate agli anolini le quali non potevano che essere declamate nel tempio della parmigianità, ossia alla «Famija Pramzana», nata «na sira äd farvür dal '47» nel sancta sanctorum del gusto parmigiano, ossia da «Pepén», in borgo Sant'Ambrogio.

E' spettato a Claudio Cavazzini



Famija Giancarlo Gonizzi, Enrico Maletti e Claudio Cavazzini.

In sala Barilla

Oggi il racconto di Debenedetti

Oggi pomeriggio alle ore 16 proseguono gli incontri culturali in famija Pramzana in sala Barilla. Gradita ospite e relatrice l'illustre la professoressa Isa Guastalla che presenterà il racconto di Giacomo Debenedetti "16 ottobre 1943", in occasione della giornata della memoria. La cittadinanza è invitata.

porgere il saluto ai presenti annunciando le prossime iniziative della «Famija», tra le quali il Corso di dialetto parmigiano che inizierà il 12 febbraio. Cavazzini, ha inoltre illustrato un gradevole calendario imperniato sulla tradizione degli anolini realizzato dagli alunni della 4° C del «Maria Luigia». Si fa presto a dire anolini. Ma la loro origine è tanto antica quanto appassionante. Giancarlo Gonizzi ha quindi ripercorso la storia dell'anolino che fa parlare di sé già nel XII secolo grazie al cronista francescano Salimbene De Adam. Giovanni Boccaccio, nel «Decamerone», li colloca nel

paese di Bengodi dove «eravi una montagna di formaggio parmigiano grattugiato...». Il maestro di cucina Martino De Rossi, cuoco di Francesco Sforza, nel suo libro «De arte coquinaria», cita un'interessante ricetta di ravioli. Nel 1570 è la volta di Bartolomeo Scappi che, nella sua opera, tiene a battesimo una ricetta di anolini «tortelletti con pancia di porco dal vulgo chiamati annolini». Il cuoco palermitano Carlo Nascia, al servizio del duca Ottavio Farnese, li cita nel suo trattato «Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno». Bartolomeo Stefani, capocuoco alla corte di Gonzaga a Mantova, riporta una ricetta «per far minestra d'agnolini». Altre citazioni provengono da Antonio Maria Dalli e Vincenzo Agnoletti, credenziere alla corte ducale di Maria Luigia. Una ricetta, quella degli anolini, che è ormai divenuta leggenda, musica e.. poesia. Alfredo Zerbini ce l'ha svelata a modo suo grazie alla voce recitante di Enrico Maletti: «Fa fär da so mojera na fojäda/ con dj ov in abundansa e fior 'd faren'na/ e dop con tutt' clä roba profumäda/ provi ad indivinär un po cosa al comben'na/? Fa tant tordlén rond, picén, picén/ e inventa äd sana pianta j anolén!». ♦