

DOPPIOZERO

Santi e streghe / A cimma

[Maurizio Sentieri](#)

17 Gennaio 2012

*â??CÃ" serÃ"n tÃ"ra scÃ"la
carne tÃ"nia nu fÃ" te nÃ"igra
nu turnÃ" dÃ"la
e â??ntâ??ou nÃ"me de Maria
tÃ"tti diÃ" i da sta pÃ"gnatta
anÃ"ne viaâ?•*

Cielo sereno terra scura
carne tenera non diventare nera
non ritornare dura
e nel nome di Maria
tutti i diavoli da questa pentola
andate via

Una nenia, una preghiera, unâ??implorazione, persino un esorcismo... solo casualmente qui in dialetto genovese. Poteva avere anche queste forme ciÃ"² che ha accompagnato la nostra storia nel quotidiano confronto con la natura e con le relative paure, domande, attese...

Di questo confronto, il rapporto con il cibo Ã" stato a lungo la parte piÃ"¹ profonda e la cucina ha rappresentato la mediazione quotidiana attraverso cui venire a patto con quelle paure, soddisfare quelle domande e quelle attese.

Uno strumento e una mediazione che non erano â??scienzaâ?• e a cui si aveva accesso secondo il proprio ruolo - la cucina popolare Ã" sempre stata *femminile* - le risorse personali, la natura di una regione o di un territorio.

Di tutto ciÃ"² le tradizioni alimentari sono ancora oggi testimonianza, eco, specchio opaco quanto veritiero.

Tra quelle tradizioni, la *cimma* alla genovese non Ã" solo un piatto dâ??eccellenza della cucina ligure ma piÃ"¹ in generale di una cucina mediterranea dei giorni di festa, di tutte le feste.

Anche se piatto mediterraneo di per sÃ© non sarebbe; piatto troppo ricco del resto, ricco di carni di vari tagli - soprattutto vitello - ricco di una complessa lavorazione cosÃ¬ come di un lungo tempo necessario alla sua preparazione. La carne, il lavoro, il tempo, tre ingredienti che inevitabilmente ne facevano piatto privilegiato. E poi i piselli, i pinoli, le uova, lâ€™olio dâ€™oliva, il formaggio parmigiano, la maggiorana ed altri alimenti a confezionare un piatto anche esteticamente elaborato dove la carne diventa contenitore e â€™guscio verdeâ€™ di un ripieno solo in parte vegetale.

Un piatto unico nel suo genere e nel panorama nazionale, eppure il suo interesse non Ã© tra questi elementi ma altrove, in qualcosa di molto piÃ¹ profondo e generale, se Ã© vero che la cucina Ã© parte della vita, se Ã© vero che il cibo attraversa la vita e che solo lâ€™uomo Ã© in grado di trasformarlo â€™nelle forme e nella sostanzaâ€™ prima che diventi vita...

CosÃ¬, qui come in altri â€™luoghiâ€™ della cucina popolare, nella *cima* sembra emergere una â€™coincidenzaâ€™ antichissima: non solo nutrimento ma esempio di memoria vivente dentro il lento fluire del tempo e dentro il confronto con la natura attraverso mille generazioni.

Elementi che il piÃ¹ delle volte ci appaiono invisibili, smarriti nella necessaria quotidianitÃ del cibo, oppure percepiti confusamente pur dentro una riconoscente gratitudine verso i sapori dei propri luoghi.

Di queste dimensioni della cucina, piÃ¹ che ai cuochi, agli esperti e men che meno ai dietologi o ai nutrizionisti, Ã© a sguardi piÃ¹ generali e vaghi che occorre dare attenzione per decifrare qualche veritÃ , ed Ã© ad altre parole a cui occorre dar voce.

Acimma di De AndrÃ© (scritta in collaborazione con Ivano Fossati) ha questo sguardo e questa voce.

Dal brano e dai fumi di una cucina senza tempo emerge il rispetto della societÃ contadina davanti alla natura. Un rispetto che nella cucina era anche unâ€™alchimia della vita fatta delle trasformazioni misteriose che il cibo subiva, fatta della consapevolezza del proprio destino, del necessario e fragile legame con gli alimenti, delle misteriose relazioni che ci legano al Creato.

CosÃ¬, potrebbe bastare solo unâ€™attenzione diversa da quella richiesta dalle nostre abitudini per intravedere forme incerte dentro il vapore di un focolare, la rivelazione di ingredienti inaspettati, i luccichii che la cucina nascondeâ€™!

Una nenia, una preghiera, unâ€™implorazione; in mezzo una strofa - che compare una sola volta - posta quasi a sigillo di quei misteriosi legami.

La cima lascia la cucina diretta verso i commensali - e verso lo scapolo a cui toccherÃ la prima coltellata - mentre la cuoca lâ€™accompagna con un viatico che Ã© anche unâ€™indecifrabile certezza...

â€™tucca a ou fantin Ã prima coutelÃ

mangÃ mangÃ nu sÃ i chi ve mangiÃ â€™

Tocca allo scapolo la prima coltellata

mangiate mangiate, non sapete chi vi mangerÃ ...

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

