

DOPPIOZERO

Buzzi A/R

Alberto Saibene

31 Luglio 2014

Milano. L'appuntamento è in zona Sarpi alle 18.30. L'obiettivo è raggiungere Melzo prima della chiusura della mostra su Aldo Buzzi. Abbiamo un'ora di tempo, la strada ? accidentata e siamo inghiottiti da una successione di cantieri, rotonde, svincoli. Le nuove superstrade e autostrade fanno a fette l'orizzonte distruggendo la storia: la Mondadori di Nyemeier appare sbilenco, la bellissima *allée* settecentesca di villa Invernizzi, un residuo di paesaggio storico lombardo, è tagliata in due.

Alle 19.14 entriamo nella Biblioteca di Melzo, da poco inaugurata, sobria e civile. Il dedicatario Vittorio Sereni avrebbe apprezzato. Passiamo in rassegna libri, riviste, lettere di ammiratori famosi (anche un sorprendentemente ironico Francesco De Gregori che aggiunge alla firma "il cantante"). Omaggio piccolo ma sentito a un grande 'minore' che lavorava per sottrazione, che aveva "un debole per quasi tutto" e contagia il lettore con le sua passione per il bel vivere: buoni libri, amicizie selezionate, piccoli viaggi, cibi scelti. La prosa lavorata al bulino restituisce un mondo morale che è la premessa delle sue passioni.

La gita a Melzo è anche un omaggio al viaggio a Gorgonzola buzziano, ma dovrebbe essere completato da una cena (ma forse Buzzi avrebbe detto pranzo) fuori porta. Davanti a un Campari nella bella e deserta piazza di Melzo – sono già le otto meno un quarto e da queste parti l'aperitivo è poco in uso – consultiamo guide e calepini.

L'osteria prescelta osserva il giorno di chiusura. Con la morte nel cuore – è una di quelle serate d'inizio estate con l'aria tersa, quando la nostra cara pianura dà il suo meglio – facciamo rotta verso Milano imboccando una direttissima. Ad indicare la strada, nelle prime luci della sera, come cattedrali gotiche, i nuovi grattacieli. Ci fermiamo, un po' per caso, in un ristorante sardo di Città Studi, il quartiere, insieme alla contigua Lambrate, dove è nata, tra i banchi della facoltà di Architettura, l'amicizia tra Buzzi e Saul Steinberg, durata settant'anni e documentata nel bellissimo epistolario tra i due.

Buzzi è l'autore del capitale *L'uovo alla Kok* ed era un *gourmand*, ma senza fronzoli, come nel suo carattere di burbero *bienfaisant*. L'omaggio prosegue a tavola. Viene offerta una cucina sarda, sia di terra che di mare, leggermente rivisitata; i proprietari sono di Oristano. Noi abbiamo optato per crostini di bottarga, dadolata di tonno crudo e gamberi freschi per antipasto. Ho proseguito con ravioli con un ripieno di ricotta di capra e mandorle, serviti con una salsa di alici e bottarga di muggine: davvero buoni. Per finire pecorino, mirto e dolcetti sardi. Buzzi avrebbe approvato e Steinberg, che consigliava all'amico di ordinare breakfast tre volte al giorno quando viaggiavano insieme per l'America, forse avrebbe schizzato l'aguzzo ritratto di un avventore sulla tovaglia di carta.

Ristorante Baia Chia, via Bazzini 37 t. 022361131. Per la cena sopra descritta, innaffiata da un buon Vermentino, si spendono 40 euro. Se avvivate con tre giorni di anticipo vi fanno il porceddu.

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

