

Sarner

Nella valle che colpì Piccolomini non si fa moda bensì il suo contrario, si tesse abbigliamento di tradizione senza scostarsi da un repertorio piccolo come le cose perfette. "Così si vive più tranquilli"

Tessitura Unterweger, Sarentino (Bolzano) –
www.handweberei.it

A Bolzano, dove gli italiani sono il 73 per cento della popolazione, in centro non è facile ottenere indicazioni dai passanti, bisogna ripetere la domanda, aspettare che venga tradotta mentalmente e cercare di capire la risposta. Scoprendo poi che nei buoni ristoranti e nelle belle trattorie sono tutti germanofoni: padroni, camerieri, clienti (gli italofofoni saranno tutti in pizzeria). Figuratevi i problemi di comunicazione a Sarentino, dove di italiani ci saranno appena i carabinieri. Possibile che il vecchio signore chiaramente nativo ignori l'esistenza della Tessitura Unterweger, da cinque generazioni una delle attività principali del piccolo paese? Possibile. Possibile che la giovane signora con carrozzina (ci sono un mucchio di bambini a Sarentino, i tedeschi dell'Alto Adige sono gli unici autoctoni del Bel Paese a non avere dimenticato come ci si riproduce) fra tutte le direzioni possibili riesca a mandarci in quello che sembra essere l'unico vicolo cieco del territorio comunale? Possibile. Per non perdere l'intero pomeriggio bisogna telefonare a herr Unterweger: girare a destra subito dopo la stazione di servizio e appena prima del cartello di inizio paese, duecento metri di stradina fra prati e staccionate ed eccoci. Avevo comprato una coperta via Internet, rimanendone soddisfattissimo, ma il sarner ritengo sia indispensabile provarlo. Sto parlando della tipica giacca altoatesina in maglia di lana, sorta di cardigan rurale qui nato e conservatosi grazie a un isolamento così speciale da colpire, sei secoli fa, pure Enea Silvio Piccolomini: "Quella valle è accessibile da un solo passo e anche quello è altissimo e molto arduo; per tre par-

ti dell'anno è coperta di nevi e di aspri ghiacciai e il freddo è terribile". Le condizioni ideali per l'autarchia. Giuseppe Gherardini produce moda in India e chiede se esistono altri modelli ma altri modelli non ci sono, qui non si fa moda bensì il suo contrario, si tesse abbigliamento di tradizione senza scostarsi da un repertorio piccolo come le cose perfette. "Così si vive più tranquilli" dice Unterweger, beato. Riusciamo a contrattare solo la sostituzione della fodera, quella prevista è davvero troppo folcloristica per noi gentiluomini di città. La fornirà Gherardini e sarà in tinta unita scura, prossima al grigio antracite della lana. Poi ci manca solo il pellegrinaggio alla tomba di Haider.

Spaghetto

E' uno spaghetti uscito da trafile d'oro composto da semola non ricavata da grani alieni bensì italiani, anzi abruzzesi

Verrigni, Roseto degli Abruzzi (Teramo) =
www.verrigni.com

Ma quante paste buone ci sono in Abruzzo? La Masciarelli, la Cocco, la Makaira, e adesso anche questa **Verrigni** che poi dire "adesso" non va bene perché il pastificio esiste dal 1898, soltanto che io non lo sapevo. Per fortuna c'è il miglior cuoco italiano a farmi conoscere questi bei prodottini, portandomeli direttamente a casa e poi cucinandoli pure. "Non sono il miglior cuoco italiano" dice mentre misura gli spaghetti (non li pesa come facciamo tutti: determina la quantità stringendoli nella mano). "Il miglior cuoco italiano è Pino Cuttaia". Può darsi, però mi è impossibile verificarlo, non prendo l'aereo, non ho tempo per la nave, uso la mac-

china malvolentieri e solo per brevi tragitti: quando mai potrò entrare alla Maddia di Licata (Agrigento)? Allora sarà il miglior cuoco italiano isole escluse. "Non è vero nemmeno questo, Mauro Uliassi è più bravo". Sfinito dall'improvvisa crisi di modestia del personaggio non perdo tempo a scrutarne le mosse intorno alla Smeg, mi fanno ridere quelli che guardano i programmi di cucina in televisione sperando di rubare

qualche trucco agli chef, io il mio amico potrei osservarlo per dieci anni e continuerei ad avere dubbi sulle modalità di cottura dell'uovo sodo. Quindi mi metto a leggere il pacchetto: "Spaghetto. Trebbiatura 2010. Pasta prodotta in Italia da grano coltivato in Italia presso Azienda Agricola Valentini, Loreto Aprutino, Italia". Quello che il terzo cuoco d'Italia (lo dico piano altrimenti protesta di nuovo) sta buttando nell'acqua bollente è uno spaghetti uscito da trafile d'oro (non di bronzo né tantomeno di teflon) composto da semola non ricavata da grani alieni bensì italiani anzi abruzzesi anzi di Francesco Paolo Valentini che se nel coltivare il frumento ci mette solo un quarto dell'attenzione che mette nel fare il vino ecco una materia prima planetaria. La trafile d'oro potrebbe sembrare un'idea esibizionistica eppure una ragione intrinseca, produttiva, ci dev'essere davvero, siccome la pasta risulta diversa sia al tatto che alla vista che al palato: ruvida, gialla, ricca. Alla fine nella mia modesta cucina divoro un piatto strabiliante per il quale hanno complottato in molti: chi ha coltivato il grano, chi ha prodotto la pasta, chi l'ha cucinata e condita con la salsa di pomodoro (proveniente da Ragusa) più dolce della mia vita.



Francesco Lauretta, Sardine in bella vista (1999)