

INIZIATIVA La delegazione novarese dell'Accademia Italiana della Cucina

La paniscia è un valore culturale

Per Sandro Bermani con questo piatto arrivava in casa e vi restava «la felicità»

La paniscia può essere un valore culturale? Ne sono convinti i soci dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Novara (Aic), che hanno organizzato nei giorni scorsi, un incontro al Ristorante Macallè di Momo sul tema "Alla ricerca della paniscia perduta". Prima tappa di un percorso che si dipanerà in altri sei locali della provincia per provare alcune versioni di questo piatto simbolo, sinonimo di novaresità, la cui preparazione conosce più di una variante. Piccole differenze negli ingredienti si possono, infatti, riscontrare spostandosi solo una decina di chilometri da un posto all'altro.

La prima versione è stata quella proposta al Macallè da Sergio Zuin assieme al giovane cuoco Marco.

Secondo quanto illustrato dal Delegato Aic di Novara, Piero Spaini «l'idea è di valorizzare questo piatto, evidenziandone la valenza culturale per il territorio e possibilmente arrivare a una certificazione del tipo Dop, Igp, Stg quei marchi che promuovono livello europeo la tipicità. Da tempo anche l'Unesco, come la Comunità europea, ha inserito i prodotti enogastronomici nel patrimonio culturale mondiale. Vorremmo riuscire a promuovere iniziative di tutela e valorizzazione della paniscia come

espressione di un territorio. L'Accademia fondata nel 1953 da Orio Vergani, è riconosciuta come Istituzione Culturale della Repubblica Italiana».

Durante la serata il dato principale emerso tra i commensali (ognuno ricordava la "sua" paniscia) è che la paniscia difficilmente potrà avere una ricetta unica e codificata. Per motivi storici. Si tratta di un piatto che viene fatto a livello stagionale con le verdure presenti in quel periodo nell'orto e quindi varia da mese a mese.

Il nome paniscia deriverebbe da panico, un tipo di miglio coltivato in epoca antica in maniera estesa nelle zone tra Vercelli, Novara e Ivrea e Lomellina. Questo tipo di cereale ha molte affinità con il riso, non va macinato, basta sbuciarlo e ha grandi capacità di conservazione. Costituiva l'alimentazione base e con esso veniva preparata una specie di zuppa con ingredienti appunto il panico. Quando la coltura del riso cominciò a diffondersi i contadini iniziarono ad usarlo in cucina nel modo che conoscevano, quello con cui cucinavano il panico. Era però inizialmente un piatto preparato solo nei giorni di festa, con più di una variante. Se vogliamo riferirci strettamente alla città di Novara, la più antica e codificata ricetta

giunta sino a noi è quella del Canonico Giuseppe Artaserse Bazzetta (1760-1825), autore di un manoscritto dal titolo "Ricettario della cucina novarese". Venne resa pubblica per la prima volta dal Corriere di Novara circa cinquant'anni fa. Questa la ricetta del Bazzetta: "Rosolare in una padella di rame ben stagnata cipolla, lardo ben pestato e forte; aggiungere il riso e lasciar crogiolare; portare quindi a cottura il riso con mestolate di una zuppa piuttosto brodosa di verdure (fagiolini borlotti, cavolo, sedano e carota) fatta bollire a parte e in precedenza a fiamma viva per alcune ore. La cottura deve farsi all'aperto, a gran fuoco vivo di fucelli, possibilmente da una resgiora". La resgiora è un termine lombardo atto a indicare la massaia, solitamente di età non giovane.

Se gli ortaggi possono variare a secondo della stagione la base fondamentale come ingredienti è: riso, verdure, lardo, fagioli e salame della douja. Che la paniscia sia un piatto per tutte le stagioni, che sia un simbolo della novaresità e che possa essere un patrimonio culturale era una convinzione di Alessandro (Sandro) Bermani sindaco di Novara, senatore della Repubblica, europarlamentare e cantore della novaresità con le sue poesie

in dialetto.

Nella sua poesia "Mi la cambi mia!" dove non cambierebbe Novara con nessun'altra città scrive: "Pö vegna sera. E alura in cumpagnia/as màngia 'na paniscia int l'usteria/'s beva un grapin, 's fa insèma /'n'alegria/- dsura i stèli sbarlusan - e 's va via!".

Nella sua altra celebre composizione "Calendari dla paniscia" dove invita a mangiare il tipico piatto ogni mese dell'anno, fornisce anche una ricetta di base "Bröd da verdüri, dal bon ris, fasò, /salam, lard e scigula, dsura pö/na brancà da furmag e int'la tò cà/riva e resta la felicità!". Ricordando inoltre che alle persone importanti vien servita con un'aggiunta: "...al ris l'è tevid, al tuchètt da lard/l'è in scima al tund di ospit ad riguard...".

Altre celebri paniscie letterarie, già ricordate dal Corriere di Novara, sono quelle del poeta dialettale novarese Giulio Carlo Genocchio, nella poesia titolo "La paniscia d'la me nona" e quella descritta in un libro di Dante Graziosi. Tutte e due però variano nell'indicare le verdure usate.

Quindi come ha concluso Piero Spaini. «La paniscia non ha una sola ricetta per quanto riguarda le verdure da utilizzare ma sicuramente è un piatto unico. E il suo valore culturale non si discute».

• Massimo Delzoppo



MOMO Al centro il Delegato Piero Spaini con i due cuochi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.