La Raviola Galante
Scurzolengo V. Malocco 4 tel. 0141 203015

L'agnolotto e re

consigliato da Goria

Chiunque arrivi in Piemonte, e voglia davvero scoprirne il cuore e le preferenze, il sentimento e i gusti, il costume di amicizia e di convito, deve dare anzitutto un'occhiata attenta a ciò che vi si mangia e si beve. Certo, prima di tutto vale conoscere la storia del Piemonte. Amarne il paesaggio unico, sì, e capirne la lingua e il carattere, ma subito dopo prestare attenzione ad alcune cose che si mettono in bocca e si deglutiscono, per noi estremamente caratterizzanti ed esclusive. Quanto ai vini, il Barbera. Quanto ai cibi, l'agnolotto. Solo noi, solo noi di questa terra delle colline bazzichiamo queste cose con la persuasione che siano tutte e solo nostre, che abbiano una importanza grandissima, che siano indispensabili a vivere da piemontesi i nostri momenti più belli, di festa, di famiglia, di euforia e di piacere.

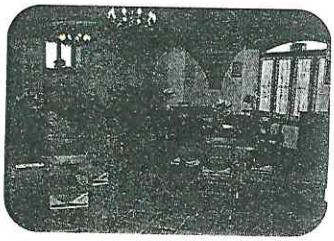
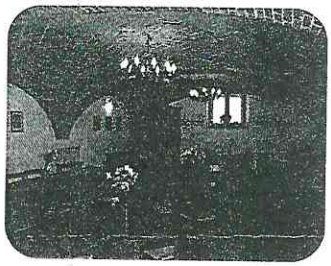
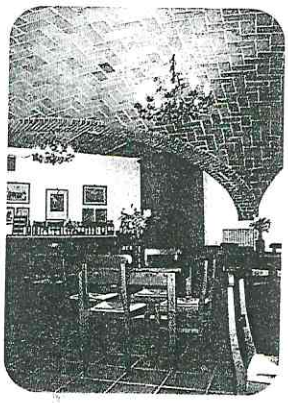
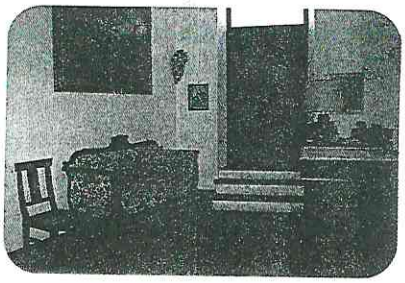
Se un piemontese vuol fare un pranzo ghiotto ed importante, di amicizia, e da far bella figura, c'è poco da dire, deve mettere in tavola gli agnolotti. Tutte le altre vivande pur nostrane - per esempio, per stare nei primi piatti, il risotto coi funghi porcini, le tagliatelle fresche all'uovo col ragù delle Langhe, poi il Fritto Misto e il grande Bollito e la carne cruda - sono un gradino al di sotto di sua maestà l'Agnolotto!

Perchè lo troviamo così buono, così "superiore", l'agnolotto? Anzitutto è una questione di memoria: il suo sapore caldo, ricco, prezioso è lo stesso che ogni piemontese ricorda di aver sentito fin da piccolo, nella cucina della nonna in campagna, il giorno della gran festa di Natale quando tutta la famiglia si riuniva e per una volta non si pensava al lavoro, ma ai regali: spesso c'era fuori la neve, e un che di favoloso nell'aria. Non era concepibile un pranzo di Natale senza gli agnolotti. Gli agnolotti erano lì allineati su una tovaglia bianca in attesa di essere "buttati giù" nella pentola di acqua salata bollente (nelle case dei Signori e dei Nobili talvolta non era neanche acqua, ma buon brodo di manzo); davano l'idea di soldatini schierati, pronti per la battaglia, ubbidienti. Favoloso era il loro odore - attingo ai miei ricordi di bambino - odore misto di buona carne arrosto, di uova fresche e di farina, di parmigiano e di pepe nero. Ai tempi dei nonni erano gli ingredienti più ricchi e più preziosi che esistevano, anche i più cari, nel campo delle cose da mangiare. Al profumo contribuiva - così ancor oggi - il condimento: sugo d'arrosto e parmigiano, in mancanza di buon burro fresco fuso nella salvia con uno spicchio d'aglio. A questi odori sublimi si sposava il bouquet del Barbera di giovane annata. e tutti si era felici. Vorrei fare con voi, alla svelta, un po' di storia dell'agnolotto o raviolo. Chissà quando è nato, e com'era allora, certo molto diverso, (del resto anche la faccia di Berlusconi e della Regina Elisabetta è cambiata, dal giorno della nascita); poi si è evoluto nei tempi, nei molti modi diversi di oggi. Tutti conoscono l'atto notarile ligure del 1182 (sono 818 anni fa, ed era già una bella età) in cui un fittavolo agricolo di Albenga si impegnava a dare al padrone, fra l'altro, ogni anno una certa quantità di "ravioli"; e si vuole che quella sia stata la prima volta nella storia in cui è menzionato il raviolo-agnolotto, ma ve ne sono citazioni più antiche. Probabilmente era già conosciuto dagli Arabi, forse anche dalla tarda romanità, sia pure non nella sua forma attuale. Vi era poi a Gavi nel 1200 una famiglia Raviolo che batteva insegna di osteria e serviva alla gente... qualcosa che somigliava a un piatto di ravioli. Anche Boccaccio usa la parola nel Decamerone, ma pare si trattasse in realtà di gnocchi, più che agnolotti; vi si legge che nel Paese di Cuccagna alla cima di un monte di parmigiano stavano uomini che null'altro facevano fuor di cucinar ravioli, li rotolavano sul pendio di formaggio grattuggiato, e al fondo la gente li raccoglieva "e chi più ne prende, più ne ha".

In breve, dal Medioevo e Rinascimento in qua, questi ravioli si diffondono in tutta Italia e in tutta Europa, pur restando l'Italia la loro patria originaria ed anche qui assumendo forme, contenuti e condimenti alquanto diversi: in principio l'impasto doveva essere di formaggio piccante, uova, erbe aromatiche e droghe, i vari tipi di carni per le versioni in grasso e di ricotte e verdure per le versioni in magro, arrivarono successivamente. Infinita poi, e di difficile etimologia la gamma dei nomi: agnolotti, agnellotti, ravioli, raffioli, anolini e anellotti, tortellini, cappelletti e avanti a non finire: abbiamo anche l'agnolotto femmina, perchè da Canelli in là il raviolo diventa la raviola, del resto secondo uno degli scrittori sull'argomento Felice Cunsolo, la parola deriverebbe da un arcaico "ràvita" o "graviola" che significa donna incinta.

Più interessante è ricordare che la loro forma arcaica in Piemonte era rotonda (dal torinese "anulòt" che era il ferro adoperato una volta per tagliarli a forma di anello), poi mutata in un grosso e gobbuto agnolotto quadrato, tagliato con la rotella a mano e chiamato dalla gente "il gobbo" ("gheub") mentre la denominazione del piccolo formato leggiadro dato con la punta delle dita e somigliante ad un cappelletto emiliano, di raviolo "con il plin" risulta molto moderna e ristorantiera. Io da ragazzo, cinquanta e più anni fa, ho sempre e solo sentito gli astigiani chiamare "i gobbi" questo loro piatto supremo.

Più importante del nome, è il diverso ripieno e condimento che possono assumere gli agnolotti o ravioli da luogo a luogo, anche limitando l'indagine al solo Piemonte, che poi è la loro terra madre più importante. Parlo solo degli agnolotti "storici" cioè inventati ab antiquo dalla gente, figli della storia e delle risorse locali, non prendendo neanche in considerazione i sedicenti ravioli "di invenzione" della cucina moderna cosiddetta creativa o novella, o di alta classe (e altissimo prezzo) che dir si voglia: agnolotti, quest'ultimi, che possono anche riuscire una volta piacevoli e curiosi, ma non reggono al tempo, sono figli della provetta e non della madre Storia.

Infine ecco una bella notizia. Un appassionato dell'argomento, pur non cuoco ne ristoratore di nascita e di mestiere, ma pieno di passione per il mangiare vecchio-piemontese, ha inventato e messo sù in un castello dell'astigiano un locale nuovo e interessante: **"La raviola galante"**. Ecco finalmente, dopo tante budinerie, merenderie, paninoteche, yogurterie e via dicendo, nascere una benedetta agnolotteria! Questo sapiente amico, con una paziente ricerca da perfezionista - nella quale ho ritenuto giusto dargli una mano, del tutto disinteressata - delle ricette e delle materie prime anche in lontane contrade e paesi del Piemonte, ha messo a punto ben nove qualità di agnolotti nostrani, storici, alcuni poveri, alcuni sontuosi, che serve dal giovedì sera alla domenica alla gente, in piatti abbondanti e ghiottissimi, insieme ad una buona barbera, buon pane e salame e altre cosette (e l'offerta è pure conveniente, talchè gli ho detto che di questo passo non si arricchirà!). L'intenzione più che patriottica è di attirare i giovani in motocicletta dalla pizza e birra agli agnolotti e barbera. Se siate in gamba potrete mangiare tre piatti, di tre diverse qualità del giorno, in ciascuna sera. Vi consiglierei: agnolotti classici d'asti e del Monferrato "alle tre carni arrosto" (vitello, maiale e coniglio), gli agnolotti magri di porri e robiola, gli agnolotti poveri dei montanari cuneesi di cipolle e patate fritte con la salsiccia... e se poi vi rimane un po' di posto e di voglia di roba liquida, agnolotti delle Langhe nel barbera, e agnolotti di anitra nel brodo caldo!

Giovanni Goria