

Gianni Brera, “La Repubblica”, 20 gennaio 1989

Ho in mente un favoloso ristorante nella cui ala cercai rifugio dopo quella parentesi sublime (Duomo e Battistero). Franai, pesavo molto, su una sedia che avrei preferito trovare impagliata di falasco. Mi sottrassi dapprima al lambrusco per goffa leziosaggine. Un Culatello fresco di taglio rosseggiava invitante come un prezioso marmo di Verona. Per un confronto ambizioso pretesi il Salame. Poi ancora Prosciutto. Poi un “sorbir” di agnoli nel quale il lambrusco, a torto provocato, sembrava sfrigolasse: il suo sorriso si rifece bonario solo quando accettai di mescerlo in un bicchiere degno. Venne poi l'estasi paesana del bollito. Per una pallida coscia di gallina delirai senza frivola enfasi quasimodiana. Mi imposi anche dure penitenze epatiche seguendo il lampeggiare sornione della coltella in uno stillante biancostato di manzo. Un peperone raggrinzito da lunghi stenti ollari m'aiutò a dissipare la sensazione del grasso misto, invero non più gradevole a quel punto. E finalmente l'oste-sacerdote scostò le tendine del Sancta Sanctorum per mostrarmi un ruvido sestogrado di Parmigiano. La coltella a cuore incise con religiosa attenzione la crosta da poco ripulita dalla morchia: subito il granito ocraceo della parete appena punteggiata di umili alveoli offrì di sé una scheggia sontuosa. L'oste-sacerdote incupì solo vedendomi armeggiare con il coltello: respirò invece di sollievo quando mi decisi a pinzare la scheggia con i fervidi polpastrelli del goloso. Lasciai Parma sopraffatto dalla beatitudine di essermi sempre sentito a casa. Mi portai dietro un ricordo ispirato dal piacere. Tutto quanto aveva espresso la terra parmense lo avevo accolto con la gradevole sensazione che non mi fosse estraneo, né per il gusto né per la cultura.