

PISAREI e FASÖ, dalla CUCINA povera i SAPORI della terra

GIUSEPPE DI PAOLO

Più che una scuola sembra un'impresa. E come in tutte le attività imprenditoriali ben avviate, l'Istituto "Raineri-Marcora" di Piacenza coniuga capacità organizzative, innovazione e passione. L'innovazione principale è partita tre anni fa, quando all'Istituto agrario, che qui svolge la sua attività da quarant'anni, si è affiancato quello alberghiero. L'idea è semplice, ma efficace: coniugare il "sapere" legato alla terra, alle sue produzioni, con il "sapere" della cucina e della ristorazione.

«Prima a Piacenza non c'erano scuole alberghiere - spiega il preside, Mauro Sangermani - eppure Piacenza è una provincia con una ricca tradizione enogastronomica, testimoniata anche dall'afflusso di un turismo giornaliero, proveniente dalle vicine province lombarde, alla ricerca dei piatti della nostra tradizione. Abbinando gli studi di agraria con quelli dell'enogastronomia abbiamo messo in pratica il concetto dalla terra alla tavola».

L'Istituto è diventato così un esempio di quella "filiera corta" che oggi si invoca da più parti. Nelle cucine della scuola vengono impiegati i prodotti agricoli locali, coltivati o allevati, nell'orto, nelle serre, nella vigna e nelle stalle della scuola. Nell'azienda agraria, di 27 ettari, biologica (certificazione Icea) vengono prodotti gli ortaggi, il vino, il latte, che poi finiscono in parte nelle aule di cucina e in parte venduti direttamente. Anche se l'indirizzo è prevalentemente cerealicolo-zootecnico, l'attività spazia con successo anche in altri settori. Nelle vigne all'inizio della Val Nure, seguite direttamente dai ragazzi, vengono pro-

Insieme ai classici "tortelli con la coda", sono uno dei piatti *cult* della cultura enogastronomica a Piacenza, oltre a costituire fra le specialità di punta del ricco bagaglio culinario degli allievi dell'Istituto agrario-alberghiero "Raineri-Marcora".

dotti sei vini Doc con il significativo marchio di "Magister" (Maestro): uno spumante *brut* metodo classico, un passito di Malvasia, un Gutturino, un Ortrugo, un Malvasia e un Bianco del Castelletto. La vinificazione avviene nella sede distaccata di Castel San Giovanni, mentre nell'altro sito di Cortemaggiore vengono curati i prodotti lattiero-caseari, derivati dall'allevamento di 70 bovini, (di cui 30 in lattazione), con la produzione di Grana Padano. Nella sede centrale ci sono serre dove vengono coltivati fiori, venduti poi direttamente al pubblico. «Il bilancio dell'azienda - dice Sangermani - è in attivo e i proventi vengono reinvestiti nella scuola per aggiornarci costantemente».

L'attività didattica è andata oltre le mura scolastiche, arrivando nelle scuole medie ed elementari, dove con il coordinamento del vice preside, Roberto Belli, viene pre-



LA SCHEDA / 1

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria

Nome del prodotto, italiano e dialettale

Gnocchetti di pangrattato, *pisarei*

Territorio interessato alla produzione

Tutta la provincia di Piacenza

Descrizione sintetica del prodotto e metodiche di lavorazione

Si tratta di una pasta realizzata dall'insieme di farina bianca, pangrattato appena scottato e acqua bollente. Da questo un impasto omogeneo ed elastico si ricavano delle strisciole grosse come un dito (*bisà*) che si dividono ancora in piccoli tronchetti, ognuno dei quali viene schiacciato con il pollice in modo da ottenere



Il preside Mauro Sangermani (con la maglia rossa), insieme ad alcuni allievi dell'Istituto "Raineri-Marcora". (Foto Dell'Aquila)



(Foto Dell'Aquila)

Le schede sono a cura di Milena Breviglieri

una forma a conchiglia. I *pisarei* vanno fatti uguali uno all'altro, piccoli e cavi all'interno ed avere le dimensioni di un fagiolo. Tradizionalmente vengono serviti con un condimento a base di burro, olio, lardo, fagioli borlotti lessati, pepe, conserva di pomodoro e grana padano.

Storia accertata

Piatto ancora di grande attualità data la semplicità degli ingredienti e la completezza nutrizionale. Nella sua preparazione, una parte della farina, componente allora di pregio, veniva sostituita con pane raffermo grattugiato che trovava così efficace utilizzo. Sembra che il nome "*Pisareo*" derivi dalla parola dialettale *pissa* che significa biscia, rifacendosi, probabilmente, al serpentello realizzato con la pasta per preparare gli gnocchetti. ■

sentata la filiera del pane, a partire dal frumento, passando dalla produzione della farina, con l'ausilio di un piccolo mulino, fino alla panificazione e la realizzazione di una piccola pagnotta di pane che i bambini portano a casa. Contemporaneamente, alle 25 classi della scuola se ne sono aggiunte altre quattro, quelle cioè dei detenuti all'interno del carcere piacentino, dove l'Istituto "Raineri-Marcora" ha realizzato una serra per le applicazioni pratiche dell'insegnamento.

CIBI APPETITOSI E MATERIE PRIME SEMPLICI

Da membro dell'Accademia della cucina piacentina, Sangermani ha coronato il sogno di legare agricoltura ed enogastronomia nella preparazione delle giovani leve. Così farina, pomodori, ricotta, fagioli ed erbe finiscono negli ingredienti di due classiche ricette di questa terra: *pisarei e fasò* e i "tortelli piacentini", noti anche come "tortelli con la coda". Prodotti di quella che una volta era la cucina povera: entrambi richiedono un lavoro raffinato, come quello delle massaie di un tempo, che sapevano rendere un cibo saporito e appetitoso utilizzando materie prime semplici.

Nelle cucine dell'istituto Raineri-Marcora, coordinati da Michele Baroni, si sono messi ai fornelli sei studenti: Thomas Biasini, Gianluca Sinacore, Vincenzo Turano, Eleonora Mazzocchi, Consuelo Lovotti e Beatrice Jelmoni. Sotto le loro mani hanno preso forma i tortelli, con un ripieno dove la ricotta prevale sulle erbe e il Grana Padano si rivela non troppo stagionato per dare un sapore più delicato. Il tutto viene "avvolto", con una tecnica quasi da ricamo, in una pasta sottilissima perché in bocca si possa "fondere", quasi sciogliendosi, con il ripieno.

La loro origine è probabilmente medie-

LA SCHEDA /2

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria

Nome del prodotto, italiano e dialettale

Tortelli alla piacentina, *turtèi cu la cua*

Territorio interessato alla produzione

Tutta la provincia di Piacenza

Descrizione sintetica del prodotto e metodiche di lavorazione

Si tratta di una pasta fresca ripiena dalla particolare forma con la "coda": infatti la pasta che avvolge il ripieno è annodata alle due estremità in modo da ricordare la coda di un pesce o di una caramella.

Preparata la sfoglia sottile, la si taglia per ottenere dei rombi di circa otto centimetri di lato. Su ognuno viene depositata una "nocciola" di ripieno per poi richiuderlo lungo la diagonale, in modo da poterlo ripiegare a forma di triangolo e potendo, così, intrecciare i lembi. È indispensabile avere cura di girare la pasta negli angoli, appunto della diagonale, accartocciandoli a farfalla, come una caramella. Il ripieno è costituito da spinaci o biette lessati, ricotta, formaggio grana, uova, noce moscata e sale.

Storia accertata

È considerato un tipico piatto magro piacentino dalla forma unica e caratteristica, adatto, come indica Mario Morini in "Piacenza città che piace", "... in specie per chi ha stomaco debole, in causa della facile assimilabilità degli ingredienti..."

Altra involontaria testimonianza la offre il Cardinale Giulio Alberoni che, in una "Lettera" all'amico Conte Rocca, evidenzia il carattere di piatto magro dei tortelli. Infatti scrive: "fo' fare la lepre alla piacentina, gli anolini, e pasta nel brodo e tortelli il venerdì..." Il venerdì, per la tradizione religiosa cattolica, era giorno di astensione dalla carne. ■

vale, come tale è quella dei *pisarei*, anche se questi ultimi sono probabilmente un po' antecedenti, derivati da quella cucina che cercava di utilizzare, e anche riutilizzare, tutto quanto fosse commestibile. La farina, scarsa e troppo costosa per le famiglie più povere, veniva "allungata" con pane grattugiato, ricavato da quello raffermo; gli aromi del condimento - aglio, prezzemolo, rosmarino, cipolla - erano quelli di ogni orto, mentre lardo e fagioli erano gli alimenti più tipici dei contadini del Medioevo. L'aggiornamento decisivo della ricetta è avvenuto con l'aggiunta del pomodoro, *new entry* della cucina italiana a partire dai primi dell'Ottocento. ■