

Guido Calgari

CONFIDENZE
COL
MERLOT



Guido Calgari

CONFIDENZE COL MERLOT

Con sei disegni di Silvestro P. Mondada



1949

*«E perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sol che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.»*
DANTE (Purgatorio xxv, 76-78)

I

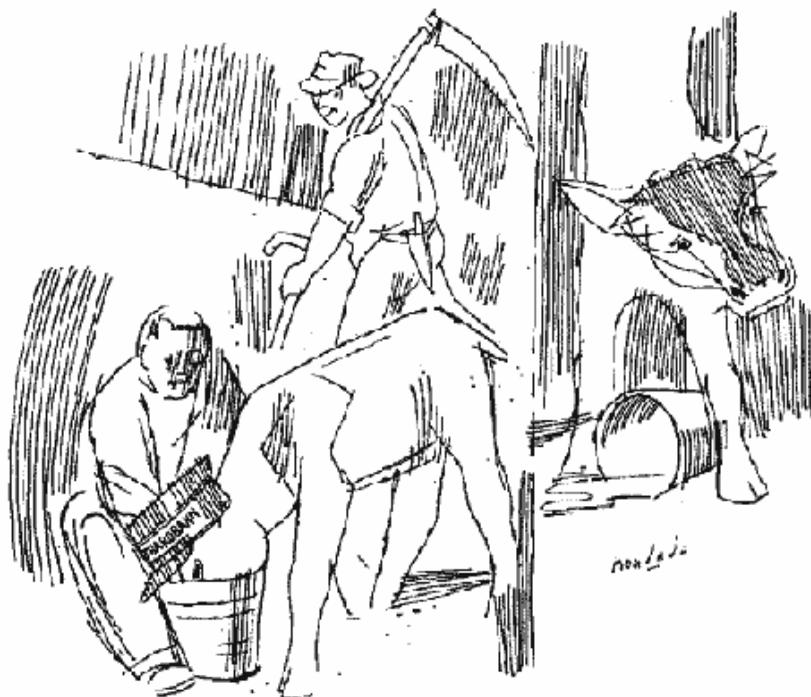
A Giornico si dovrebbe mettere un segno speciale, non so, uno striscione, un trionfo di frasche; che anche il viaggiatore più distratto o frettoloso o di mala grazia capisca d'essere entrato nella «civiltà» del vino; qui veramente, più che sul S. Gottardo, finisce il mondo delle patate e della birra e s'apre quello della polenta e del vino; come in tutte le zone di confine, c'è ancora un poco di confusione, di mescolanza tra diverse economie; le prime viti che si scorgono, appena usciti dalle rotanti gallerie o dagl'infini tornanti della Biaschina, quando si torna a innestare la quarta e il petto si gonfia in un respiro più tranquillo, sono di Anzonico, sulla costa sinistra, e la gente di Anzonico - si sa - tiene di qua e di là: latte e vino, montagna e piano; è gente industriosa e strenua, che ha risolto ogni suo problema con vedute ampie: il raggruppamento, le strade, il caseificio, il forno comunale e tutto; sono centodieci abitanti, hanno una scuola di otto classi e persino un corpo di pompieri in uniforme; hanno la chiesa un tantino discosto dal paese, e perciò regolano l'Avemmaria con un orologio elettrico; cinque del mattino, mezzodì, cinque di sera, le campane si mettono a suonare da sole; l'impianto è costato tanto, ma a conti fatti si risparmia il sagrestano, cioè un impiegato a stipendio fisso; quelli di Anzonico sono padroni di tutta la montagna, e ciò vuol dire che hanno sul loro territorio le più diverse economie: scendono sino al Ticino per la vigna - posson quindi bere il loro vino -, salgono un poco con qualche frutteto, con qualche campo di segale, poi hanno, più su, le patate e gli orti, poi i prati, e giungono in alto, presso il crinale del monte, con i pascoli e l'allevamento del bestiame e il latte. Un'attività varia e commista, non nettamente definita; però, le prime vigne che il viaggiatore scorge lungo il fiume sono le loro. Omaggio ad

Anzonico! E li, sul canto della prima compagnia di ceppi, allineati come per una rivista, il segnale del confine starebbe bene: da qui in giù, si beve vino; siamo nell'orbita del Mediterraneo, sotto il sole di quella terra che gli antichi chiamarono non per nulla Enotria, paese del vino; ci avviciniamo alle regioni in cui trionfano i tralci e l'arte. Vorrei anzi dire: i tralci e perciò l'arte; vi par casuale che le contrade che han prodotto nei secoli ininterrottamente tanti e così fervidi artisti - Luganese e Mendrisiotto, Toscana, Umbria, Lazio... - sian anche quelle che riservano così sollecite cure alla vigna? Io non mi stupisco, e per mio conto sommessamente, umilissimamente, benedico la sorte che m'ha fatto nascere a Biasca; appena fuori dall'aridità delle Alpi, lo so, e proprio dove la civiltà mediterranea si dichiara appena in un barlume di gioia, ma insomma tra i pergolati, tra le prime gracili vigne e i paterni castagni... Dunque, un gonfalone a Giornico; già gli antichi Romani consideravano segno di colonizzazione sicura la coltivazione della vite (anche se, poi, il vino non lo sapevano fare o non lo sapevano bere), poi che il vitigno costringe il coltivatore a rimanere sull'azienda, a far vita tranquilla e laboriosa; gli toglie dalla testa i grilli del nomadismo, delle donne, dell'avventura, della guerra. Saggezza della politica ispirata dall'agricoltura. Più che il guerriero dei Sassi Grossi, sempre a rischio di prendersi un'ernia con quel macigno che vorrebbe smuovere e non ci riesce, il viaggiatore ammirerebbe il nuovo mondo che gli si slarga finalmente davanti agli occhi (però, a proposito: chi sa che bevuta, quella sera della battaglia, che trionfale bevuta con tutte le carrate e le brente trascinate su dalla gente degli Sforza sin tra le rocce di Leventina ...); a Giornico c'è il San Nicolao, tra le più venerabili chiese romaniche di Lombardia; rammenta la «Strada francisca», il transito di antiche carovane, il periglio delle strade, la sosta per invocare la protezione di Dio; ci sono sette chiese, anzi, e case festose, e il canto intermesso del fiume, or si or no secondo i ghiribizzi del vento; belle cose, non se ne discute; ma la più cordiale è la pergola tra le case; tante finestrelle riquadrate distese sotto il

cielo, azzurrine al tempo dei trattamenti, poi rigogliose di verde, e in autunno occhieggianti di grappoli neri tra il fogliame che si tinge di rosso e d'oro. La pergola è il primo annuncio dell'inventività meridionale, della stupenda varietà ch'è nelle forme del lavoro, nell'applicazione dell'uomo alla natura, nella confezione degli attrezzi, nella costruzione, in tutto; avete mai posto mente ai diversi tipi di abitazione, man mano che scendete verso mezzogiorno? ai tipi diversi di chiese? ai differenti campanili e concerti di campane? alle forme delle barche? anche la coltivazione della vite restituisce quest'immagine di paziente, intelligente adattamento all'esigenze dell'ambiente; a pergola, per sfruttare interamente le avare e scarse ore di sole; a spalliera, lungo i muri delle case irradianti calore; a festone, pendulo tra gli olmi o tra i gelsi; a ghirlanda, rampicante intorno a tranquilli alberi pazienti; a ceppo basso, il fusto francescanamente umile, dal capo raso con rassegnata modestia, solo due rami sporgenti come braccia, tre, quattro gemme per parte (ogni fraticello darà pochi grappoli, ma pesi e pieni di grazia proprio come la santità). A Biasca c'è ancora il pergolato, ma già s'annunciano altre fogge di coltura e, in più, tra frondosi castagni fan capolino i primi «grotti»; il nome suona tuttavia acerbo per qualche chilometro ancora, fino al Bellinzonese dove s'inserisce nella parlata con la più domestica agevolezza; qui i «grotti» erano, sino a poco fa, la più fervida occasione d'incontri, di chiacchiere còlte, di strepitose maldicenze; ce n'eran di mondani, verso cui convergevano tutte le notizie del Cantone meglio che a un'agenzia telegrafica; ce n'eran di polemici, esigenti e non facilmente accessibili, riservati ai Guelfi oppure ai Ghibellini e dove i capi delle fazioni accorrevano dopo il quotidiano lavoro, verso le quattro, le cinque, per trascorrervi la serata coi fratelli d'arme, tra schiocchi di tazzini, armeggiar di spiedi e di forchettoni consolari; le lugàniche cuocevan lente sotto la cenere calda, i dolci spicchi di Piora colavano dalle forchette protese sulla bragia, le infilate d'allodole o le quaglie con la mantellinetta di lardo facevan capriole gentili tra le vampe delle fascine; e intanto il vino

smagliava nelle tazze che conoscevano i baffoni di tutta la consorteria; baffoni scesi migliaia e migliaia di volte a bagnarsi nel rosso bagno del nostrano, poi strizzati con cupidigia tra le labbra. C'erano anche grotti severi, per gente di poche parole, che all'osteria ci va per bere, mica per divertirsi o dir corna degli avversari; grotti coscienziosi e sarei tentato di dire, come oggi usa nella critica d'arte, essenziali; con osti che sapevano dove prendere il vino e come farlo apprezzare; e c'era intorno un senso liturgico che conferiva dignità all'ambiente, anzi addirittura solennità. Serietà, insomma, di gente solida, che fa le cose ammodo; da far pensare a quel sindaco - si viveva ancora nell'Ottocento sdegnoso di frivolezze o di cinismo - il quale riunì un giorno la sua gente sul sagrato della Chiesa, dopo la Messa parrocchiale, perché potesse ascoltare una conferenza contro l'alcolismo; era giunto un ordine non so di dove e, dopo l'ordine, un ispettore scolastico molto autorevole che all'adunanza spiegò con ordinata eloquenza i danni fisici, intellettuali, finanziari, morali, sociali, religiosi e non vedo quali altri della piaga dell'alcolismo. E il sindaco in prima fila a dir di sì con gli occhi, col capo, con le braccia, con la schiena, infervorato come un apostolo. Poi, quando il conferenziere ebbe terminato, si voltò verso i concittadini, per battere il ferro - come si dice - fin ch'è caldo: «L'onorevole ispettore ha ragione, ha centomila ragioni, e tutti lo capite. Io credo tuttavia di portarvi un altro argomento, da aggiungere ai suoi: come si fa, dico, a bere quella solenne porcheria ch'è l'álcole, noi che abbiamo in ogni casa la nostra buona grappa? come si fa, domando io?»... Inutile notare che tutti furon d'accordo.

C'eran nel Bellinzonese altri grotti, punto severi, anzi ilari e balzani - rammento quello detto «del Pidria», di Don Alberti - aperti a parenti, amici e cittadini, come la biblioteca del Conte Monaldo, e squillanti di robuste risate, di canzoni in dialetto, di barzellette malcantonesi. Bellinzona è la località del Ticino che s'è conservata meglio; la più autenticamente lombarda, che vuol dire spontanea e alla mano; sotto la sagoma ferrigna dei



Castelli aveva osterie sapienti, provviste d'ogni grazia di Dio eppur modeste; come, dicono, càpita ancora di qualche ragazza di vecchia famiglia patrizia; là mi rifugiavo con un esperto quanto loquace collega, nei tempi in cui insieme si lavorava alla Scuola superiore di Commercio («gli Dei mi hanno dunque concesso un simile dono?») - dico oggi con Virgilio, battendomi il petto...); un vecchio alto, diritto, i baffi candidi, gli occhi pieni d'incrollabile serenità sotto il berrettuccio a visiera - quanto somigliante a mio padre! - ci proponeva ogni giorno una bottiglia diversa; tutte genuine, tutte ardenti di sole; noi, cioè il Pagani matematico e io, ce le accompagnavamo a gara con i versi del Porta, e ci sembrava così d'essere anche meglio ancorati alla lombarda Bellinzona.

Aveva... ho detto; per prudenza m'è corso sotto la penna un passato, ma vorrei proprio che ancor oggi fosse così, che si potesse ancor oggi ripetere nella lode della Turrìta la lode delle sue osterie e de' suoi grotti. Gli è che tutti i giorni si apprendono cose preoccupanti. Mi dicono, ad esempio, che a Bellinzona esisterebbe un'associazione di ferrovieri «astemi»; io rispetto tutte le convinzioni, purché l'astinenza non sia del tipo ambiguo del sindaco che v'ho detto, ma codesta associazione mi sembra superflua: i treni filano sulle loro rotaie, no? non c'è mica pericolo che cambino strada e che saltino in un fosso come un mulo impazzito o un'auto mal condotta; e un poco di lieto umore farebbe bene anche al solitario macchinista. Almeno così a me pare, modestamente; posso sbagliare... Ma la cosa va contro a una vecchia tradizione, e questa offesa alle costumanze d'un tempo m'intriga assai. Era infatti tradizione della storica Gotthardbahn, carica di meriti, di avere nel suo personale molti e vigorosi bevitori: gente che non aveva paura del buon vino e che lo portava con imperturbabile serenità; gli teneva compagnia su per le montagne, sopra certi abissi da far tremare e dentro le fumose, interminabili gallerie; nella garitta isolata dei treni-merci, specialmente, la mano sul freno, il ferroviere si sentiva meno solo. C'era ad Airolo - ecco la conferma storica, il «documento» come si dice in linguaggio scientifico -, c'era ad Airolo un vitello che si ostinava a non voler bere. Bello, vivace, saltava tutto il giorno sui prati, la coda arrovesciata in segno di letizia, ma bere no; niente. Il padrone aveva tentato tutto: gli metteva il mastello pieno di latte davanti al muso roseo, cacciava la mano nel mastello perché la bestiola succhiasse il dito medio, come un capezzolo, gli strofinava la pancia... Caparbio, il vitello rifiutava. Già il contadino pensava di chiamare il veterinario, quando gli venne in aiuto la saggezza di un vecchio, uno di quei vecchi come si trovano in tutti i paesi, che sanno tutto e non parlano mai. Vedendolo dunque arrabattarsi e lottare contro la bestia restia, il patriarca gli largì un consiglio provvidenziale; così, a mezza bocca, senza fermarsi, con un lampo di malizia negli occhi: «Mettij sú ul bonett da la

Gottarban! » ; «Méttilgli in testa il berretto della Gotthardbahn!» Non una parola di più. Il vitellino tuffò subito la bocca nel secchio. Miracolo di una divisa e conferma di una tradizione...

Gli è che qui a Bellinzona siamo davvero nel centro di una regione viticola ch'è delle più singolari per terreno e per sole: da Montecarasso giù sino a Tenero - e dall'altra sponda, sulla zona di Camorino -, la più bella vigna del Ticino, e un vino serbevole, cordiale, che ha il profumo di siepe e l'asciutto vigore della buona razza; un vino che va in giro per il corpo con passo sincero, a fare la staffetta dell'amicizia. Dal Bellinzonese e da Tenero bisognerà saltare a Ponte Brolla (non lasciatevi tentare, per carità, dalla cosmopolita e truccatissima Ascona...) per ritrovare i grotti, o spingersi su per la Val Maggia, attonita valle piena di silenzio e d'ombria, la quale sembra aspettare sempre qualcuno, e quel qualcuno non arriva mai. Ma a Maggia, per esempio, ci sono grotti dov'è bello attendere la notte, seduti sul granito, davanti al boccale e alla formaggella, mentre nell'alto cielo si disegnano placide le costellazioni; oppure, appoggiare la testa sul pugno, chiudere gli occhi e cantare in coro, assorti, i canti dell'emigrazione. Il Ceneri, in fatto di grotti, non lo consiglio; è monte di passaggio, di transito continuo e furibondo, come un tempo fu rifugio di briganti e luogo d'ammazzamenti; il fatto è che non ci s'indugia volentieri. Anche Lugano, però, com'è cambiata dai tempi in cui Hans Barth scriveva la « Guida spirituale per le Osterie d'Italia», libro che giustamente ebbe l'onore d'una prefazione di D'Annunzio; quanto mutata da quelle pagine, reginotta altezzosa e spesso invereconda! Luci al neon, cemento armato, automobili grosse come bastimenti, lingue imperanti la tedesca e l'inglese; e «Bars de nuit», altro che quell'onesta ed enciclopedica osteria del «Gin Bianchi» di cui parla, a mo' d'avvio verso l'Italia, l'arguto bevitore Hans Barth; si era al principio del secolo, in momenti angosciati dall'apparizione di una cometa (le solite superstizioni...) : «Ebbene? - annota il nordico saggio - ebbene? dovesse anche scomparire il mondo, pur che si salvi il locale del Gin

Bianchi, lo storico del futuro potrà, in base a quel locale, ricostruire la



nostra civiltà, come noi sulle anfore, sui vasi, sulle fibule, le armi, gli orci, le situle, gli strumenti chirurgici ricostruiamo la civiltà degli Etruschi.» C'era proprio tutto nell'antro profondo del Gin, dalla stoffa per vestiti al cartoccino di pepe, dalla lampada allo zucchero filato, e tutto il traffico nostrale, lombardo al cento per cento, scorreva tra boccali di vino emerito, risate vaste, battute storiche di spirito. «Tutto ora tace, vedova Lugano...»; siamo nella civiltà della Coca Cola e delle acque minerali, scipite come tutta l'acqua, delle vesti a sacco e del «Blù, dipinto di blù», anche più scipiti se fosse possibile. Piacevoli osterie intorno a Lugano ce n'è ancora, ma bisognerà esser prudenti, diffidare dalle liste scritte in tedesco, dai cappelloni di paglia fabbricati in Argovia e dagli zoccoletti «ticinesi» provenienti dall'Appenzello; in una parola, dalla chincaglieria di bassa forza con cui si tende sempre più a confezionare un falso Ticino turistico e

facilone, per uso e conforto degli ospiti a pagamento. La stessa cosa vuol esser detta per Melide e Morcote e Campione-Casinò, e persino - piange il cuore a dover scrivere certe verità - per Bissone, l'antico villaggio autentico che sembrava dovesse salvare per i secoli il suo caro volto e la sua lacustre saggezza. Schietto è in genere il Mendrisiotto con i suoi colli avvignati, la scioltezza e la colorita favella della sua gente; vi si annuncia col Battistero di Riva S. Vitale, gran bel monumento storico, con la sonante lapide bertacchiana per la Tipografia di Capolago e con il Grotto del Tiglio: religione, storia, costume, c'è tutto. A Mendrisio c'è una Cantina sociale che gareggia con quella di Giubiasco; a Mezzana, la Scuola cantonale di Agricoltura, la Cantina modello e, in essa, i più venerabili testi dell'enologia ticinese, il sole più radioso delle annate memorabili imprigionato in bottiglie che già dallo schiocco di quando si stappano, come annuncio di fanfara, cantano le meraviglie di una terra feracissima ridente e generosa. Qua e là, a saperle trovare, tra macchioni di castagni, di faggi e di robinie, si nascondono strepitose osterie, grotti vigorosi che sembran fatti apposta per vincere l'ora bruciata e i grandi pomeriggi abbacinati dell'estate, grazie al loro fresco, ai tavoloni su cui giocano l'ombra e il sole, alle siepi rallegranti, ai fiori dei campi; lì è bello e confortante sostare, guardare tra le fronde l'estate che avvampa le colline dirimpetto, i villaggi sonnolenti nella canicola, immaginare le cime bruciate tra le quali saltabecca Pan, il dio del meriggio allocato, che addormenta gli animali sotto gli alberi, gli uomini coricati nelle siepi ombrose; solo voi altri siete svegli, pur con indosso un languore indicibilmente piacevole, e potete vedere, capire il fervido travaglio del sole; un momento: voi altri e il vostro boccale che bruisce sul tavolo, a portata di mano. Provate ad avvicinarlo all'orecchio, vi udite un fruscio che non è il lontano, vasto richiamo della conchiglia marina, ma che ha anch'esso una sua precisa suggestione: è il fervore assiduo della terra vicina aizzata dal sole, è il gorgoglio lieve delle linfe che salgono per i ceppi a inturgidire i grappoli. Musica del cosmo, pur

esso. C'è davvero una civiltà del vino; da Giornico in giù ve ne potete nutrire, solo che abbiate occhi e palato e intelletto sagace.

II

Rammento una mattina di dicembre, a Morbio Superiore, Avevo dormito in canonica, dovevo partire prestissimo. Il cappellano gettava sul camino una manciata di sarmenti per scaldare il caffè. Me lo servì - lui non poteva bere, aveva la Messa - e mi accompagnò sulla porta. Faceva freddo, un freddo pungente ma allegro, stimolante; il cielo cominciava appena a schiarire, laggiù verso il Baradello e la Brianza; un'alba gelida eppur promettente; strisce di colori sull'orizzonte e un luore grigio che cominciava a piovere dai cieli, verso la terra ancora premuta dal buio notturno. A un tratto - il cappellano era filato lesto verso il campanile, fregandosi energicamente le mani - cominciarono a suonare sopra il mio capo le campane di Morbio; dopo un istante, risposero altre campane, poi altre ancora; vicine e lontane, tutte le campane del Mendrisiotto si svegliarono; era un'onda di armonie che trascorrevà il paesaggio gelato, andava e tornava senza posa da villaggio a villaggio, si levava incontro alla fioca luce dei cieli; ora, si scorgeva anche la terra, si disegnavano finalmente le sagome delle cose: casa, officina, chiesa, campo... La gioia sonora pareva fremere sempre più urgente per l'universo, gonfiarsi sino ai monti che accorrevano da ogni parte dell'orizzonte, e dai monti avventarsi fluttuante verso la pianura di Lombardia, laggiù, già chiara e trionfante di luce. I sarmenti della vigna, bruciati poc'anzi, mi fecero pensare ai campi inerti, alla terra ancor calda sotto la cortecchia del gelo, a una musica sotterranea che rispondeva profonda a quella spiegata nei cieli; alle nuove violenze che si preparavano sotto la terra, nel sonno ritmico della terra che, proprio quando sembra riposare, cova il nuovo ciclo della vita. Vedevo ora chiaramente i vigneti spogli, le fascine dei sarmenti imbiancate dalla brina, le foglie marcite nei

fossi, i filari sconvolti. Ma non era abbandono, sentivo, era una sosta; non molte settimane ancora, e il sole sarebbe tornato a scaldare, la terra si sarebbe destata, tutto ciò che in essa è fermento e vita si sarebbe rimesso in moto.

«A Natal, al pass dal gall», dicono nel Locarnese; il sole fa già un piccolo passo orgoglioso e deciso; le giornate si allungano; in gennaio, si contano già giornate tiepide; «San Sebastiano, con la viola in mano», le prime violette spuntano dalle siepi ancor brulle; comincia il lavoro del vignaiolo. Deve finir di potare; poi, quando la crosta della terra s'è sgelata, ha da rifare i fossi, da vangare sotto i ceppi: rinnovare l'aria nel terreno, e nutrirlo, concimarlo. Passano altre settimane, la vite piange, mette le gemme, le foglioline d'un verde d'argento, i tralci s'allungano a cercare un sostegno. Cominciano le cure più gravi, i timori, le ansie: in primavera, i ritorni feroci del gelo; d'estate, le grandinate che devastano tutto; in ogni mese, le piogge che fanno marcire il verde; la peronospera, la fillossera; malattie, pericoli in ogni momento, e la necessità di vigilare ogni giorno, di provvedere ogni giorno, di rinnovare trattamenti e precauzioni. Intanto i chicchi si gonfiano in acini duri e brillanti, gli acini si riempiono di zucchero, le belle foglie un tempo così vaste cominciano ad accartocciarsi, si venano dei più diversi colori; matura, matura il tanto difeso raccolto. E giunge infine il tempo del raccolto, la vendemmia rumorosa, la settimana in cui, sotto un cielo vittorioso, i grappoli lasciano la pianta, s'ammassano nelle brente, vengono portati verso i tini. Non è impresa facile neppure la vendemmia; si debbono lavare, prima, i tini, si deve preparare la cantina, pulire, ordinare gli strumenti; e i grappoli vanno scelti, mondati con pazienza dei chicchi difettosi; poi c'è la diraspatura, preludio faticoso alla torchiatura trionfale. Le preoccupazioni non sono finite; c'è la terza fase dell'impresa: il mosto va sorvegliato durante la fermentazione, domato, corretto; poi va filtrato, lasciato riposare e di nuovo filtrato. Quando finalmente sarà vino pieno, avrà il fiato allegro della primavera, il calore dell'estate e il colore vivo

dell'autunno, si dovrà metter mano alle bottiglie; imbottigliare, etichettare, incapsulare. E il marchio, l'annata; poi l'allineamento delle bottiglie coricate, l'inventario, i calcoli d'un'annata di lavoro, senza dimenticare neppure un giorno di controllare la temperatura della cantina... Ché in cantina è domato ora il sole, imprigionato nel vetro, mortificato dalla polvere, dai ragni che passeggiano tra le bottiglie o vi tesson le loro trame; periodo di penitenza, salutare mortificazione, quaresima di sofferenza, ma in vista della resurrezione gloriosa; in attesa dell'ora in cui il raggio dell'estate zampillerà di nuovo in pienezza di luce, per la gioia spirituale degli uomini. L'artefice di codesti prodigi che ci insegnano ad amare il sole è il vignaiolo; è lui il paziente, assiduo sacerdote della terra e del vino; non l'aiuta nessuna magia, però, come avviene di tante altre professioni; la sua fatica è schietta fatica, la sua soddisfazione è modesta e raccolta, non simulata la sua ansia che è ansia d'ogni giorno e d'ogni stagione. Il successo? quando intorno al tavolo su cui trema il silenzio delle vicende irrevocabili, dopo i rituali gesti sacramentali - il bicchiere scrutato controluce, il naso chinato a comprendere il fiato del vino, la breve sorsata trattenuta a lungo studiosamente contro il palato -, le fronti si spianano, l'occhio ammicca, il vetro ritorna sul vassoio e dalle labbra degli ospiti cade, convinta, l'approvazione: «Buono! davvero buono!» Il vignaiolo, come il poeta, «guarda, gode, e più non vuole». È il successo di una vicenda che gli ha insegnato tante cose; che gli ha formato il carattere. Che ha altresì, diciamolo pure, la sua brava importanza economica; Antonio Galli, che diresse l'agricoltura in un periodo punto facile e ch'era uomo di sode virtù civili, incorniciate di modestia e d'affabilità (che anche in un uomo politico non guastano affatto), affermò un giorno: «Dovessero rendere poco o nulla i denari collocati nell'agricoltura - quindi nella viticoltura - essi sarebbero pur sempre da considerare bene impiegati, perché tutto ciò consolida l'attività rurale, prepara le condizioni necessarie all'incremento della vita economica del paese..., contribuisce a creare

ambienti di progresso che conferiscono prestigio e decoro alla collettività statale.» Oggigiorno, il reddito lordo dell'agricoltura ticinese - che per parte sua rappresenta all'incirca un quarto dell'economia cantonale - è di cinquanta, sessanta milioni, secondo l'annata; di esso, otto milioni rappresentano il reddito medio della viticoltura; son cifre rispettabili, che danno anche maggior rilievo al sereno buonsenso di Antonio Galli.

III

Qui viene a taglio, con piena naturalezza, una riflessione suggerita dalla statistica, notando anzitutto che le statistiche in fatto di viticoltura contano soltanto quando si fondano su periodi di almeno dieci anni; un anno può andar bene, esser l'anno « della cometa» come dicono i Francesi di certe loro stagioni prodigiose, un anno concludersi con un bilancio rovinoso; misurando su dieci annate consecutive, si può esser nel giusto.. Padre Paolo Ghiringhelli nella «Descrizione topografica e statistica del Cantone Ticino», pubblicata nell'Almanacco Elvetico del 1812 (scoperta e fatta conoscere nel 1943 da Antonio Galli, di uomo politico tramutato in accorto storiografo), diceva che il vino indigeno «non si conservava; che su sei anni di vendemmia, una sola volta s'era ottenuto un prodotto buono»; quando il vino risultava inguaribilmente cattivo, i gendarmi ne facevan buttar via una parte..., ch'era modo spiccio per proteggere la salute pubblica e per togliere dalla testa ai produttori l'idea d'invocare l'intervento dello Stato in favore dell'agricoltura indigena (ma la storia, come si può facilmente constatare, non insegna mai nulla!).

Gli inizi della Repubblica, dunque. Lo stesso disperato pessimismo s'incontra nelle «notizie» di Stefano Franscini: cattiva qualità delle uve, metodi bislacchi di vinificazione, ristrettezza dei locali, «vasellame» difettoso ... fatto sta che il vino ticinese non si conservava più anni di seguito. Il canonico Vegezzi (un padre benedettino, un ex-seminarista, un

canonico...; che non vi dice nulla codesta zelante preoccupazione di religiosi?) suggeriva rimedi: pigiare con i piedi, naturaliter, aggiunger zucchero, tagliare con uve meridionali, sulfurare le botti; bene e male, come si vede, consigli utili e consigli da respingere come tentazione del demonio... Ma tant'è; la qualità non migliorava. Poi, vennero di colpo le grandi calamità, la moria annientatrice dei parassiti; il raccolto di uve, che nel 1871 era stato ancora di 52 mila ettolitri, scese nel 1891 a 18 mila... Allora, i contadini più disperati che mai pensarono di sostituire alle varietà nostrane, europee, le varietà americane più resistenti; e fu una piaga di nuovo genere. Tutti i tipi di vitigno vennero trasportati nel Ticino; ogni contadino si fece un punto d'onore di produrre un «proprio» vino, diverso da quello del vicino di casa; anarchia totale in patria, mentre i vini tipici d'altri paesi conquistavano con flusso inarrestabile non il Ticino soltanto ma quella parte della Svizzera che beve vino rosso. Avanti dunque il Beaujolais, logico e sostanzioso come il pensiero francese; avanti quella brava figliola diligente e d'umore costante che è la Barbera; strada aperta al letteratissimo Chianti!

«Vini tipici», s'è detto, cioè vini di gusto costante, di gradazione e contenuto relativamente stabile, di produzione sufficiente per soddisfare ogni richiesta; sono quei vini di stoffa ferma, che non inganna mai, che conserva il colore, la piega, la vivacità, anche se sia modesta e di prezzo misurato. « Qui i soldi, qua la roba; e la roba è sicura; se domani ne rivolette, ne trovate di nuovo, e della stessa, identica qualità.» Queste sono le esigenze del mercato; queste le norme per una sana economia vinicola. Capirlo prima...

Comunque, un bel giorno si cominciò a capire. E s'affacciò in quel punto quel mite e apostolico Aldèrige Fantuzzi con la sua «cattedra ambulante», a suggerire alcune - poche, vero? - qualità di vitigni che, forse, si sarebbero potute pacificamente acclimatare nel Ticino; la prima comparsa del vitigno «Merlot» risale all'epoca 1905-1910 e venne accompagnata da studi del

Fantuzzi, degli ingegneri Pometta e Paleari - studi premiati dalla benemerita Fondazione V. Pattani e quindi pubblicati - non che da un nobile appello del dottor Giovanni Rossi, «La ricostituzione dei vigneti nel Cantone Ticino», 1908, mediante il quale si esortavano gli agricoltori a limitare la sperimentazione dei ceppi di vite a sei varietà italiane e a quattro francesi; tra le prime apparivano la Freisa, il Nebbiolo, il Dolcetto, la Bonarda e tipi valtellinesi, tra le altre il Merlot, il Pinot noir ch'è il padre di quasi tutti i vini rossi trapiantati su terra svizzera, lo Chasselas bianco ... Ma rimasero per lunghi anni, quegli appelli, voci clamanti nel deserto, e le sperimentazioni, le statistiche elaborate su quattro «terreni di prova» (Mezzana, Tenero, Bioggio, Artore) non sortirono l'esito auspicato: annientare l'anarchia delle colture, convincere i contadini.

Un uomo tuttavia rimase incrollabile sulla breccia, in attesa dei «profeti armati», un uomo disarmato ed ascetico, ostinato e candido: l'ingegner Giuseppe Paleari; in collaborazione assidua con la Stazione sperimentale di Losanna egli continuò caparbiamente le sue prove, orientate su tre direttive che avevan nome Merlot, Fresia e Bondola: il primo, quale tipo superiore e aristocratico, la Bondola quale tipo corrente, casereccio e per occasioni non rituali; festa solenne e giorno di lavoro, colonnello e caporale; ma solidi entrambi, bene in gamba e dai nervi a posto. Si è rimproverato qualche volta il Paleari (e Mezzana, di riflesso) d'essere lento nel procedere; ma queste prove non si possono mica improvvisare, vogliono lunghi periodi ritmici di esperimenti, risultati statistici di decenni; egli avrebbe potuto rispondere con Galileo che «la moltitudine delle cose conosciute ed intese rende più lenti e irresoluti al sentenziare circa qualche novità»; questa è la probità essenziale dell'uomo di scienza, e tale fu davvero quel magro, elegante gentiluomo dall'aspetto assorto, dagli occhi chiari, la parola pacata, l'ostinazione dolorosa, che portava in sé - si sarebbe detto - l'aristocratica bellezza e la promessa segreta del suo segreto paese:



Morcote, terra d'artisti e di melodiose suggestioni. Il «profeta armato» giunse finalmente tra i ronchi della Repubblica; fu Angiolo Martignoni, consigliere di Stato; come un apostolo burrascoso si gettò subito allo sbaraglio, e in non molti anni portò al successo un'idea sulla quale non si sarebbe scommesso un soldino bucato, pensando a un paese individualista conservatore e feroce come il nostro. Per venti anni, Angiolo Martignoni tempestò sugli spiriti, a predicare la «bonifica dei cervelli», l'agricoltura razionale, la necessità di prodotti costanti, l'organizzazione delle cooperative (macchine agricole, sementi e concimi, raccolti e vendite), la necessità di trasporti rapidi (e non esitò a entrare in guerra persino con quella intoccabile divinità che sono le F. F.), quella della sicurezza dei mercati, delle bonifiche e degli appoderamenti, dei raggruppamenti, delle colture primaticce, delle selezioni zootecniche... In tutti i rami dell'agricoltura, entusiasta, talora violento cercò di rinnovare, di ammodernare, di razionalizzare; fu un'opera instancabile, vigorosa,

clamorosa, nella quale il capo potè quasi sempre contare su di una schiera fedele e sollecita di collaboratori: il Fantuzzi e il Paleari già ricordati, il direttore di Mezzana, Ing. S. Camponovo, il caro Dott. Antonio Sardi, segretario del Dipartimento, uomo quanto mai delicato, sensibile, fornito di buoni studi d'agronomia e di paziente e generosa bontà d'animo. Gli succedette, subito dopo la guerra, Guglielmo Canevascini, anche per origine contadina animato da un eguale affetto verso la terra e da una precisa visione degli'interessi agricoli ticinesi e svizzeri; con un suo lesto e sagace segretario, Giuseppe Monetti, pronto a tradurre in cifre e in statistiche ogni problema. Con l'avvocato luganese prima, con lo statista verzaschese poi, nel dominio della viticoltura l'offensiva si sviluppò su tutti i fronti; creazione della Cantina modello di Mezzana, appoggio alla Cantina sociale di Giubiasco - la prima e per molti anni la sola a indicare ai contadini la via da seguire, a contrastare l'egoismo degli'importatori di vino, a sostenere i prezzi -, fondazione della Cantina sociale di Mendrisio, progetto di altre Cantine, ricostituzione dei vigneti, previa inchiesta capillare in ogni ronco e allestimento di un catasto viti-vinicolo, controllo dei vigneti, intensificazione della battaglia contro i parassiti, riconquista di terre che un tempo furono avvignate, poi invase dalla boscaglia (l'emigrazione...), affermazione sui mercati svizzeri, protezione dei vini «tipici» mediante il marchio VITI, e altri provvedimenti ancora. C'era, c'è tuttavia dietro codeste misure di legge, d'ordinamenti, di sussidi la passione rattenuta e fanatica dei viticoltori di razza; che forse rimpiangono anch'essi, come li rimpiango io, i tempi dei quali parlava mio nonno, tempi in cui un gatto sarebbe potuto andare da Locarno sino a Giornico o sino a Ponto Valentino in Val Blenio, camminando sempre sulle pergole della vite. L'immaginate la scacchiera dei pergolati? Del resto, chi voglia farsi un'idea adeguata di tutta la storia della viticoltura nella Repubblica ticinese non ha che da sfogliare il Messaggio concernente la ricostituzione dei vigneti e la costruzione della Cantina di Mendrisio, del 10 novembre 1948; nutrito di

notizie, di cifre, di formulazioni precise, rappresenta la continuità dell'azione dal periodo che direi «eroico», quello del Martignoni, in quest'altro periodo che si potrebbe chiamare del consolidamento e della commercializzazione viti-vinicoli, *consule* il Canevascini.

Io non credo, per conto mio, di avere attitudini politiche. Ma se in un momento di distrazione la Repubblica mi avesse offerto una sedia in governo (le «sedie verdi» di cui parla Stefano Franscini in una malinconica sentenza), quella dell'agricoltura avrei chiesto a mani giunte; l'agricoltura, non l'istruzione; non mi avrebbe tentato neppure un istante la grama impresa di metter ordine nella turba dei maestri, l'ancor più trista bisogna di restaurare - tra le vituperose polemiche dei restauratori - edifici storici in decadenza o di trattare con l'irritabile genus dei letterati e degli storiografi; ma l'agricoltura! C'è in questa attività santa qualcosa di primordiale, d'ineffabilmente grandioso; già il contatto con la natura, in tutte le forme della creazione e della produzione, nel ciclo miracoloso delle stagioni, nell'eternità dell'esperienze; è qualcosa che vi riporta indietro nei millenni, all'origine della civiltà stessa e che, a un tempo, vi sprona verso l'avvenire: l'applicazione alla terra delle scoperte scientifiche, dei nuovi metodi di lavoro; un che di perennemente vivo, di pratico e concreto, come son vivi la zolla e il sudore dell'uomo e la soddisfazione del raccolto. Di più: dopo la battaglia di Angiolo Martignoni, l'agricoltura nostra aveva in sé qualcosa di stranamente suggestivo, quasi un'eco di armi, l'ultima cadenza di un canto epico; si poteva davvero pensar di lavorare per l'avvenire della patria, in un campo pieno di novità e di promesse. Lo so, la realtà è diversa; lo so, l'agricoltura rappresenta un quarto, forse soltanto un quinto della complessiva attività economica; c'è il turismo, c'è l'industria, il commercio, ci sono gl'impieghi, i trasporti; lo so, lo so ..., ma perché volete proibirmi un sogno, perché mi negate il piacere di un entusiasmo virile? non vi sembra stupenda questa visione solare di un Ticino agricolo, disteso dall'Alpi al Mendrisiotto in un incanto di luci, di fronde, di campi e di viti?

trascorso dallo scampanio delle mandre sugli «alpi», dai canti della vendemmia nelle pianure, dalle nenie dei pescatori sui laghi nelle notti serene? Come invidio il consigliere Canevascini.

I risultati? La produzione totale media delle uve è di circa 110 mila quintali, il vino di 70 a 80 mila ettolitri; l'importazione di vini rossi in Svizzera (dall'estero, dunque) superò qualche anno il milione di ettolitri, costantemente il mezzo milione; c'è perciò un margine enorme di possibilità nella produzione ticinese, a condizione che si sappia fare il vino, farlo bene e farlo rispettare; non occorre aggiungere che il prezzo - misurato, onesto, non fantasioso - serve a far rispettare la bottiglia più di qualsiasi propaganda. I tipi ormai standardizzati sono due (parlo sempre di rosso): la Bondola o Nostrano, di qualità corrente, e il Merlot, d'origine bordolese ma egregiamente naturalizzato sulla terra insùbrica: vino di saldo portamento, affettuoso e signorile, aromatico senza essere arrotondato, cordiale senza essere chiacchierone; stoffa morbida fuori, ma nerbo e muscoli dentro. Ad Alba in Piemonte, che sarebbe un po' come la Cassazione dei vini, quel ch'è il Tribunale dell'Aja per i diritti delle genti, l'hanno giudicato nel 1946 pari ai migliori vini del Piemonte e registrato nel «Gotha» dell'enologia; a Zurigo e a Losanna, 1947 e 1948, dalla degustazione «cieca» di diciotto campioni di vini rossi svizzeri, si issò trionfalmente al primo posto; «può figurare - si disse - sur la table des plus difficiles gourmets», e Dio sa se ce ne sono anche tra i discendenti degli Elvezi! Deve però recare il collarino col marchio «VITI» e lo stemma cantonale, ch'è una garanzia di autenticità.

(Debbo qui fare un'altra confessione: un tempo, a Locarno, mi misi in testa di rinnovare l'esperimento che trent'anni prima aveva tentato l'avvocato Vigizzi, consigliere nazionale e viticoltore d'istinto: trapiantare la «Spanna vecchia» e ricavarne un Nebbiolo da far rabbia al Piemonte; a guardar bene, un segno anche quello della nostra lunatica indole di anarchici: «Tutti fanno Merlot? ebbene, io farò il Nebbiolo, e un giorno ne manderò sei bottiglie al

presidente piemontese Einaudi, che le ricambi con altrettante del suo; si faranno i debiti raffronti, una bottiglia dietro l'altra, un bicchiere dopo l'altro, con giudici noti e idonei...» Detto fatto, mobilitai il giardiniere della Magistrale, un gruppo scelto di studenti a scavare i fossi e far le buche, il dottor Sardi, mio insegnante di agraria, perché mi provvedesse le barbatelle. «Nebbiolo ha da essere, come all'epoca del Vigizzi; a maggior gloria della terra locarnese...» Rivedo il mite sorriso di Antonio Sardi; dietro la compiacenza e la sollecitudine verso il capriccio del Direttore, il breve lampo represso dello scetticismo. Forse voleva soltanto ammonire con l'antica saggezza: «Offelee, faa 'l to mestee ...» Il primo fu un anno di gelo, e le barbatelle mi morirono per metà; il secondo, non so più quale altro disastro si accanì contro le mie vergini speranze; intanto, avevo sostituito le piante morte, ma ciò mi portava un anno di ritardo; il terzo anno, piogge tutti i sacrosanti giorni di maggio e di giugno, mi entrò nei filari il marcio delle foglie... Non osavo più guardare in faccia il dottor Sardi, più sorridente di prima. Era destino che neppure l'uva della Spanna vecchia potessi gustare; proprio quando i tralci avrebber dovuto offrire i primi grappoli, fui chiamato a Zurigo. Non rividi più i miei filari del Nebbiolo; non so neppure quel che ne sia avvenuto, dispettoso Nebbiolo, traditorello già in fasce! L'avrà fatto il mio successore? non ho mai voluto chiederglielo, non ne parlai a persona viva, fino ad oggi. È chiaro, per me, che fu una vendetta del Merlot; laboriosa vendetta, ché al primo smacco aggiunse quest'altro affronto raffinato, d'avermi fatto escludere dalla Commissione di degustazione che è preposta a concedere il marchio «VITI» al miglior sangue del Ticino... Il Merlot non perdona; ditemi che non è un vino in gamba! ...)

IV

«Il vino è opera di Dio, la sbornia del diavolo»; S. Giovanni Crisòstomo che parla. Diavoli ce n'è sempre in agguato dietro certe bottiglie di Mezzana, dietro quel vino arzillo di Tremona e Besazio in cui brilla immobile il sole, dietro la processione solenne che muove dalla Cantina di Giubiasco incontro all'Alba del Ticino, dietro certi Merlot del Gordolese (impareggiabile Peppo Lanini, primo nome foresto pronunciato dalla mia bambina più piccola fuor della cerchia familiare, mentre il tuo Merlot smagliava nei calici, ti raggiunga da queste nebbiose sponde della Limmat il più nostalgico saluto!) densi come il latte e dal profumo di mammola, dietro il Nostrano di Maggia in severi grotti di pietra, persino su per il Malcantone dove mi dicono che un coltivatore ortodosso riesce a produrre il più fragrante Pinot noir, che invecchiando prende il colore «camicia di cipolla» e concilia lo spirito a meditazioni filosofiche; diavoli ce n'è sempre, in ogni contrada, eppure difficilmente vi capiterà di vedere un Ticinese ubriaco. La sbornia colpisce e castiga chi non sa bere o chi crede (grossolana mentalità!) che bere vino sia questione di sete. Gravissimo errore; la sete, intendo la sete brutale delle bestie, chiama l'acqua insipida o la gassosa frizzante; al più, la birra del settentrione.

Ma accostarsi al bicchiere del vino non è più questione di sete; è faccenda di riguardo, costume, civiltà; chi ha pratica di vini, li sa avvicinare con la dovuta dignità, misurare, scrutare, centellinare, assaporare tra labbra e palato e finalmente giudicare e apprezzare. Anche la lode, quando sia il caso, è parca e precisa. «Buono!» a un intenditore non dice nulla; troppo approssimativo, come le risposte degli esaminandi che non hanno neppure aperto il libro. Occorrono giudizi esatti, sfumature; preparazione, insomma, e competenza. In generale i Ticinesi conoscono il vino (ci sono sempre, purtroppo, le eccezioni, le zone di analfabetismo), ne bevono un'ottantina di litri per testa d'abitante e per anno, contro i 40 a 50 della Svizzera tedesca,

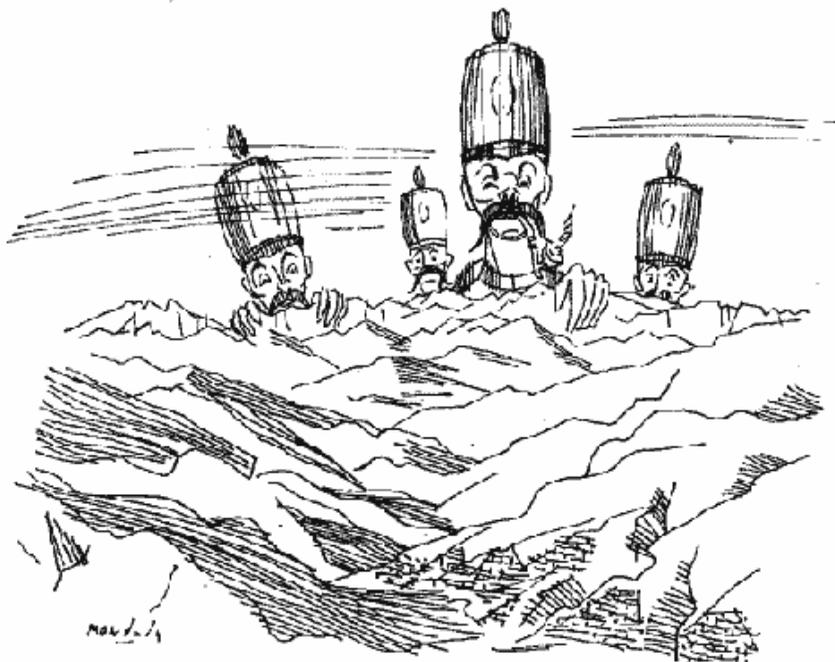


la quale peraltro sembra ben decisa a mettersi con passo più spedito sui ranghi dei consumatori.

Ma il diavolo li ghermisce di rado, il diavolo della sbornia, anche per altre ragioni; anzitutto, perché hanno già impegnata l'animaccia con altri diavoli - della politica, della polemica, del campanilismo, della mormorazione... -, e più ancora perché a sostegno del loro vino dispongono d'una cucina ch'è veramente geniale; quando resti, s'intende, nella bella tradizione locale, cioè lombarda.

«Il est de bons mariages, il n'en existe pas de délicieux», dice La Rochefoucauld; questo del tegame con la bottiglia è tuttavia «délicieux», se entrambi gli sposi son schietti. Avete già mangiato, nel greve pomeriggio dell'estate che brucia, il pesce in carpione come lo fanno per esempio a X (non posso dire il nome, mi è proibita ogni pubblicità), con un vinuccio gentile del Mendrisiotto? «In carpione» significa una salsa di aceto rosso e cipolla con tutte le buone erbe domestiche dell'orto: sedano, mentuccia, prezzemolo, un zinzino di carota tritata fina fina; la bocca ne è rinfrescata,

lo stomaco sembra trasformarsi in una grotta naturale, umida, stillante di umori, il cervello è chiaro come il vino; nessuno avverte più l'ora canicolare, il sudore, la stanchezza. Oppure, vi direbbe qualche cosa una bella tagliata di prosciutto mesolcinese col salame nostrale e i sottaceto? Il prosciutto è stato soffregato per mesi e mesi con l'aglio, ne ha preso l'acre vigore; va tagliato a fette grosse e mangiato con pane bigio; il salame è di grana grossa, irregolare, lardo bianco di neve, polpa rosso di bandiera; due carciofini sott'olio vi aiutano meglio nella conversazione col boccale in cui ferve un ilare vino giovanissimo. Se non amate l'olio, il salame potrete accompagnarlo con qualche breve sorso d'acqua (è un'eccezione, sia ben chiaro, questa tolleranza per l'acqua, ma le eccezioni rendono più serie le regole dei grandi trattati); gusterete poi più fieramente l'energico ingresso del vino. O una forchettata di Piora giovane accostato alla fiamma, che vi infiamma la bocca e voi subito la spengete nel boccalino? o le lugàniche cotte sotto la cenere, dopo averle involtate nella vecchia carta grossa che, una volta, usava per lo zucchero? oppure, tagliate in due, cosparse d'aceto e fatte assaltare dal fuoco sulla graticola? oppure ancora, lessate su montagne di candide patate? o con la polenta? Son cibo d'ordinaria amministrazione, le lugàniche, degradato addirittura a simbolo dei comizi elettorali., eppure... eppure hanno un loro significato sostanzioso: svolgono una catena che congiunge idealmente questo nostro settentrione d'Italia con l'estremo opposto della civiltà, con la Lucania dalla quale ebbe origine l'arte d'insaccare genialmente la carne del provvido maiale; da quella terra han preso il nome; cibi ordinari, pensate? e cosa ne direste, allora, delle costiole del porco arrostate sulla gratella? o di una larga fetta di manzo bene intrisa d'olio e posta sulla bragia ardente? o di un pollastrello alla diavola, schiacciato sul petto e mortificato dai pesi che gravano sul coperchio del tegame? e non vi lascereste tentare da due robiole argute che, malgrado l'alto nome latino («rubeolae») hanno tanta domestica e addirittura dialettale familiarità? Affermano gli storici che il generale Bonaparte



quand'ebbe vinto non so quante battaglie e ordinata la Repubblica Cisalpina venne un bel pomeriggio a cavallo da Milano a Capolago; era il 1797, voleva probabilmente visitare quell'appendice del Duomo di Milano che era – ed è tuttora – Campione; ma giunto a Capolago, aggiungono gli storici, rinunciò a continuare; parlò con un pescatore, s'informò intorno alla signoria degli Svizzeri su Lugano e tornò indietro. Scommetterei che quel pescatore gli bisbigliò all'orecchio l'indirizzo di un «Grotto» lì vicino, e che fu l'odore delle robiole a fargli cambiar di proponimenti. Con la storia non si sa mai...

Ma si può pensare anche all'inverno, a proposito di cibi e di vini nostrani, vero? Qui il discorso si farà più sostenuto: «paulo majora canamus.» Il salmerino del Ceresio, per esempio; il risotto trionfale con funghi o con la luganichetta sminuzzata; il riso alla montanara, con l'erbe aromatiche; un lessò misto fumante, che sia davvero misto cioè manzo, testina, zampone o

cotechino profumato di vainiglia, e abbia tutt'intorno affaccendati quei grandi pittori che sono i peperoni (verdi, rossi, gialli) e il pomodoro, oppure li abbia raccolti dentro un'ardente peperonata multicolore, sprizzante profumi e allegria; la classica «cazzoeula» lombarda («bottaggio» l'ho sentita una volta chiamare con pretensionoso termine toscano, ma non è la stessa cosa) che batte di dieci lunghezze qualsiasi «Bernierplatte» per gusto, sapore, soddisfazione; la rurale busecca con i fagioli petulanti, che più la riscaldi e più risponde alle tue aspettative, piatto che dura due, tre giorni di sèguito; la lepre in salmi, la polenta con i ghiri che senton l'odor delle nocciole, le pernici sui crostoni e tutti gli altri prodotti della caccia (ai quali aggiungerei, se me lo lasciate dire e attirandomi sul capo le scomuniche della gente tra cui vivo, aggiungerei sommessamente la schidionata degli uccelletti dal becco gentile, povere innocenti vittime della nostra malvagità, come i caprioli teneri, come le mansuete e silenziose sardine). E non parliamo dei dessert; s'è detto di alcuni formaggi, dimenticando la formaggella magra della Morobbia o di Blenio, larga spaparazzata bislacca nel presentarsi, ma così piena di umori e di gusti; della frutta non si vuol parlare, tanto è naturale apparizione in una regione benedetta dal sole, e tuttavia certe pesche grosse come la testa di un bimbo, gialle di pasta, da tagliare a fette e immergere nel vino rosso, certe fragole da innaffiare con sugo di limone e alcune gocce di cognac, certi fichi neri e melliflui, con certa loro particolare unzione (se la dicon bene, tra altro, col prosciutto crudo) meriterebbero un discorso più lungo. Poi, ci sono i dolci; capitolo vasto che squaderna la sua consistenza dalla Leventina al Mendrisiotto, in una gamma mirabile di varietà, di specialità locali, dai «rinn» di Ambrì e dalle «nocciole» d'Altanca alla torta di pane e latte con sultanina, pinoli e amaretti, che è dolce «classico» di tutto il Ticino, in cui tutte le contrade devotamente si riconoscono e s'affratellano, fino alla torta di erbette del Mendrisiotto, la «pasqualina» della terra insubrica. Una menzione speciale vorrei tuttavia tributare al dolce folcloristico di Faido, nel quale si sposano

cucina e arte, tradizione e religione; le «spampezie», due sottili pezze di pasta dura tra le quali, come nelle valve di una conchiglia, è serrato un ripieno composto di noci tritate, miele, liquori e burro; il ripieno viene leggermente soffritto, mentre si colloca la prima copertina di pasta sopra il «mòdulo» di legno; notate che i moduli hanno secoli e secoli, sono tradizione di ogni famiglia, sacri come i mobili di casa; vennero incisi da ignoti artigiani, riproducono scene del Vangelo - lo Sposalizio della Vergine, il Natale - o fiori della montagna o animali o cuori d'innamorati; con la punta delle dita si fa aderire lestamente la pasta alle cavità dell'intaglio, poi si colma ogni dislivello con il fragrante ripieno; si getta sopra la seconda coperta, si ritaglia il superfluo intorno al modulo, si mette nel forno. Quando la spampezia è cotta, la si pittura con una larga spatola intinta nella chiara d'uovo; è come uno smalto lucido che le dà signorilità e grazia; come il cristallo sul quadro. O perché credete che Suwaroff si sia fermato a Faido? Ancora la storia... Per le ragioni che indica il Padre Angelico nei «Leponti»? neppur per sogno; soltanto perché vide i Frati del Convento intenti a preparar le spampezie, mentre dagli spalti del S. Gottardo gli Urani allungavano il collo ... Finita la cuccagna, ora le mangiavano i Russi.

Con tutta questa grazia di Dio (come vorrei farvi conoscere un certo Grotto di Bellinzona-Ravecchia che scrivo in maiuscolo per segno di profondo rispetto, e in cui tutto ciò che qui è evocazione lassù diventa realtà vivente sulla tovaglia), con tutta questa grazia di Dio, la gente ha imparato a sposare amabilmente le pietanze con il vino; vini bianchi e asciutti, vino rosso di buon comando e di buona beva, Merlot dei giorni di festa; per un'occasione balzana, magari un assaggio di Bonarda o di Pinot nero o di Nebbiolo, ché nel Cantone c'è chi ha più fortuna di me, e con il Nebbiolo c'è riuscito. Dunque, alla vostra salute!

Qui ci vorrebbe una conclusione; non si può finire così in fretta. Nel bere ci voglion buone maniere; gl'intenditori, sul punto di congedarsi, si chiedono

con attristata commozione: «Dobbiamo proprio lasciarci come i cani?», e tornano a berne un bicchiere. Quello della staffa.

Dunque, quello della staffa anche per noi: «Salute!» E ribeveteci sopra: «Alla vostra! alla vostra famiglia!»

