

# LE STORIE DELLA GASTRONOMIA



di DAVIDE PERILLO

**G**li occhi. Ecco, forse si può partire da lì per raccontare mezzo secolo e più di gastronomia di casa nostra. Da quegli occhi vivaci e acuti come pochi, anche ora che appartengono a una signora minuta che è arrivata di slancio alla novantina, ma continua a presidiare la scrivania massiccia dell'ufficio milanese. Sala ampia, mobili in legno massello, scaffali zeppi di libri (cucina, naturalmente, ma non solo), molte sculture in legno. Un mazzo di rose bianche. E dietro, a esaminarti con attenzione come avrà fatto con centinaia di persone e migliaia di piatti in vita sua, lo sguardo pungente di Anna Gosetti della Salda.

Basta il nome a presentarla. Un po' perché è stato per trent'anni in cima alla gerenza della *Cucina Italiana*, il mensile più letto della tavola tricolore. E molto perché continua a campeggiare nelle librerie, piazzato sulla copertina di un volume nato nel 1967 ed entrato dritto nell'elenco dei classici: *Le ricette regionali italiane*. Sono duemilacentosessantuno, raccolte una per una in giro per il Buonpaese, scritte, illustrate e codificate per mettere in salvo un patrimonio enorme che rischiava di evaporare nei rivoli della fretta e dell'approssimazione. «Ma a me interessava soprattutto una cosa: incidere sul modo di vivere della gente. Sulle abitudini quotidiane. Volevo che si tornasse a fare sul serio. Anche in cucina».

«Fare sul serio». In fondo, è la cifra che l'accompagna da sempre. Da quando arrivò a Milano da bambina, senza recidere le radici contadine affondate a Viadana, Mantova, e piantate in un'epoca in cui «papà faceva affari al mercato con una stretta di mano». I Gosetti abitavano in Via San Paolo, palazzo di gente ricca: «Noi eravamo in affitto, si entrava dalla parte del cuoco». Chissà se è lì che è nata la passione per la tavola... «Guardi, andò così: un giorno vidi un manifesto che annunciava una scuola di cucina. Andai. Più per curiosità, che altro. C'era la duchessa Visconti di Modrone, la

## Anna Gosetti della Salda

FACCIA A FACCIA CON LA DONNA  
CHE RILANCIÒ LA "CUCINA ITALIANA" NEL  
DOPOGUERRA. IL SUO LIBRO "LE RICETTE  
REGIONALI ITALIANE" HA FATTO STORIA...



12 ottobre 1966:  
Anna Gosetti  
della Salda  
al ristorante  
"da Alfredo"  
in compagnia  
della giornalista  
Edgarda Ferri

moglie del sindaco. Faceva le tagliatelle. Io la guardai per un po', poi a un certo punto non ce la feci a trattenermi: signora, ma guardi che non si impasta così...». E lei? «Non batté ciglio: carina, vuoi venire tu a insegnare?».

### Una vita da pioniera

Faccia tosta, insomma. Quella che, mentre coltivava l'amore per i fornelli, le permette di entrare giovanissima nell'agenzia di pubblicità di Anton Gino Domeneghini, uno dei pionieri dello spot e dei car-



Sopra, la redazione della "Cucina Italiana": l'anno è il 1960. A fianco, Anna Gosetti della Salda in compagnia del Conte Bettino Ricasoli nell'ottobre del 1966

toni animati all'italiana. Lì, tra pittori, giornalisti e copywriter, impara il mestiere. E lo fa così bene che subito dopo la guerra si mette in proprio. Roba non esattamente semplice, visto che per conquistarsi la fiducia dei clienti deve lavorare il triplo e superare due handicap: ha solo una trentina d'anni ed è una donna: «Però ho avuto la fortuna di incontrare tanti galantuomini. Gente seria, che capiva i miei sforzi». I Marzotto, per esempio («per loro facevo etichette pubblicitarie»). Ma anche capitani dell'industria alimentare: Arrigoni, Cirio...

È lì che scocca di nuovo la scintilla. Da quelle casse di dadi che i clienti non riuscivano a vendere e dall'idea di usare uno strumento in più per parlare alle massaie. Riportarle ai fornelli. In una parola, educarle. «Ho saputo che c'era un giornale di cucina che non usciva più dal '43. Sono riuscita a scoprire il nome del proprietario e mi sono presentata». Era la mitica Cucina Italiana, aperta nel 1929 da Umberto Notari. Mensile sui generis: nel "comitato di degustazione" aveva Marinetti e Bontempelli; accanto alle ricette della tradizione

e a modernissime denunce sulla "scomparsa della cucina familiare" pubblicava manifesti di cucina futurista ed editoriali di Ada Negri (sì, la grande poetessa). Congelata dalla guerra, la Cucina era rimasta lì, in freezer. Quando la Gosetti si presentò a Notari, gentiluomo d'altri tempi, lui le disse pari pari: "Signora, le testate è ferma da più di sette anni. Se vuole, può prenderla gratis". «Ma io volevo fare le cose per bene. Andammo dal notaio. Il costo? Mi chiese solo di portare dei fiori sulla tomba della figlia, scomparsa da poco». L'intoppo arrivò dopo e bloccò il progetto per un anno: «Offrìi la direzione a un mucchio di giornalisti. Firme importanti. Mi guardavano come se gli avessi fatto uno sgarbo: ma che, scherza? Le pare che mi metto a scrivere di pentole e pastasciutte?».

Come è andata lo avrete già intuito. Quando la Cucina Italiana torna in edi-



cola, nel gennaio 1952 (sottotitolo: "Rivista di gastronomia e convivialismo"), al timone c'è lei, affiancata dalle sorelle Fernanda, altra grande gastronomo destinata a firmare volumi su volumi, e Mina, fotografa.

### Rivoluzione in edicola

L'impianto è moderno, davvero: copertina a colori, lettere, rubriche, gastrocorsi in

«A me interessava soprattutto una cosa: incidere sul modo di vivere della gente. Sulle abitudini quotidiane. Volevo che si tornasse a fare sul serio. Anche in cucina»

pillole ("L'abc della cucina"), articoli di vita familiare ("Come fare i conti con un figlio bugiardello"). Il cuore, però, sono le ricette. Un centinaio a numero, corredate da note storiche e spesso accompagnate da sequenze fotografiche, perché nel piano editoriale c'è un punto fermo: la cucina in redazione, per testare tutto quello che si pubblica. Ai fornelli, all'inizio, quasi sempre mani femminili («In redazione c'erano cinque o sei donne, più il marito di una di loro»); poi, man mano, si aggiungono collaboratori destinati a far carriera. Esempi? Franco Colombani, celebre patron del Sole di Maleo, che anche su spinta della Gosetti più tardi fonderà il movimento Linea italiana in cucina, antesignano dei vari Slow Food. O tutta la dinastia dei Santini, mantovani come lei. Oppure, ancora, Giuseppe Maffioli, pro-

tagonista della tavola trevigiana (oltre che della tv dei primi tempi) e tanti altri. Ma se le chiedi il nome di uno chef a cui è rimasta particolarmente affezionata, la signora risponde a bruciapelo: «Amedeo Sandri. L'ho incontrato da ragazzino, si presentò alla fine di una cena. Vuoi diventare uno chef? Vieni a far gavetta. Assunto. A furia di sgridate, è diventato un fenomeno. È stato con noi quindici anni».

Annata dopo annata, la rivista sfonda. Aiutata anche da qualche colpo di genio, tipo l'accordo con Bernardo Caprotti, il patron di Esselunga. «Gli dissi: lei mi compra due pagine di pubblicità e io le porto le rese, così non le buttiamo». Intesa al volo. «Caprotti le piazzò vicino alle uscite dei supermercati. Andavano a ruba. Senza dare fastidio alle vendite



Sopra, Anna Gosetti della Salda è presente all'inaugurazione del Ristorante "l'Ortolano" a Milano (1967). Novembre 1968, è un membro della giuria per la premiazione delle tavole ben preparate (foto sotto)



Sopra, è il 28 aprile 1967: al ristorante "Savini" di Milano con Gianfranco Crespi e l'allora prefetto Mazza.

Sotto, la signora Gosetti della Salda mentre riceve un premio alla festa della "bagna cauda" a Nizza Monferrato (maggio 1967)

*«C'era la duchessa Visconti di Modrone, la moglie del sindaco. Faceva le tagliatelle. Io la guardai per un po', poi a un certo punto non ce la feci a trattenermi: signora, guardi che non si impasta così...»*



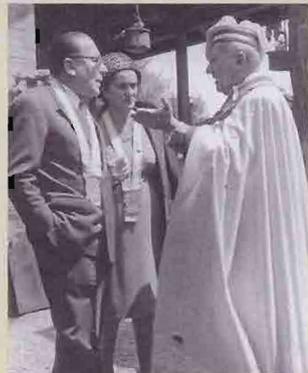
in edicola, perché erano i numeri di cinque-sei mesi prima». Il marketing, però, è solo il contorno. Il piatto forte restano i contenuti: godibili, ma seri. «Sono stata fortunata» si schermisce la Gosetti. «Però ho aiutato molta gente a tenere i piedi per terra e qualche donna a uscire dalla mediocrità».

### Nasce un capolavoro

Cambio di scena. Dal Dopoguerra delle cinghie tirate agli anni Sessanta del boom. Le sorelle Gosetti sono ancora lì, e la rivista è più forte che mai. «Ma era diventata uno spavento di volumi. Troppi. Mi sono detta: vediamo di mettere ordine e magari lasciare qualcosa ai posteri. Qualcosa che valga, intendendo». Il libro è nato così, ed è cresciuto in due anni di ricerche: «Ho girato l'Italia quattro volte. Leggevo. Studia-

vo. Andavo nei comuni e mi facevo dare gli indirizzi delle famiglie dove si cucinava meglio». I depositari dei segreti, raccolti con amore e realismo («Nel momento in cui una ricetta viene fissata la si tradisce già un po'») tra qualche aneddoto gustoso: «A Napoli mi è successo di raccogliere un sacco di ricette sbagliate. Non mi tornavano. Poi ho scoperto che in casa c'era una cuoca veneta...».

Il risultato è impressionante: un'enciclopedia dell'Italia gastronomica, dall'agliata monferrina alle zippulas sarde passando per jote, risotti, smacafam, posticini, o per quel "gelato di formaggio reggiano" che nelle nostre campagne facevano quando Ferran Adrià non era ancora nato. Quasi tutte le ricette hanno una nota storica, moltissime indicano le varianti, perché non solo la parmigiana



La cucina di redazione: qui tutte le ricette venivano testate e fotografate, si provavano i più moderni elettrodomestici e nuovi modelli di pentole per dare consigli alle lettrici. Anche il bar era sempre in funzione per la rubrica "il bar in casa". A fianco, il testo "sacro" di Anna Gosetti della Salda

di melanzane pugliese è diversa da quella campana, ma anche gli gniummeriddi di interiora di Martina Franca sono diversi da quelli che si fanno a San Michele di Bari (lì c'è il formaggio, qui no) e si fa presto a dire "canederli" quando di tipi ce ne sono almeno cinque.

Quello che commuove, però, è la passione spinta fino al dettaglio. Le illustrazioni, per dire: a china, in bianco e nero. «Le foto sarebbero costate troppo: tutti disegnetti». O la scelta della carta. «Ho pensato: la massaia lo toccherà con le mani umide. Così ho girato mesi per trovare la grammatura giusta per la copertina. Copertina impermeabilizzata, per non sciupare tutto. E pagine solide e gialline. Come la carta dei libri della nonna». Risata, dolce. E poi: «Ognuno di noi fa un te-

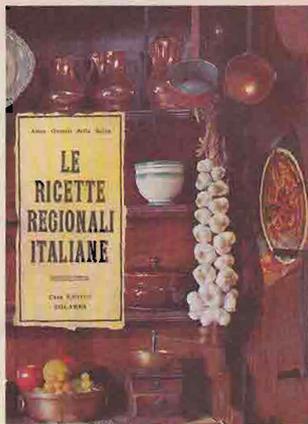
*«Offrì la direzione della Cucina Italiana a un mucchio di giornalisti. Firme importanti. Mi guardavano come se gli avessi fatto uno sgarbo: ma che, scherza? Le pare che mi metto a scrivere di pentole e pastasciutte?»*

stamento, no? Be', io credo di averlo fatto con questo libro».

Sarà, ma non si è mai visto un testamento in sedici edizioni (l'ultima è del maggio scorso) e duecentomila copie che ancora oggi continua a ricevere posta dai lettori e citazioni dagli esperti. «Guardi, quel libro rappresenta la tradizione. Qualcosa di cui essere orgogliosi, ma che oggi non esiste più».

### Ritorno alle origini

Che cosa resta, davvero, di quel patrimonio? Sì, insomma: come è cambiata in questi decenni la cucina italiana? «L'ho vista sbrodolarsi. Disfarsi, come un budino venuto male. Quello che qui si



faceva con cinque ingredienti, oggi lo si rappezza con due. Tanto poi ci si salva aggiungendo sale...». Eppure si parla e si scrive di gastronomia dappertutto: roba impensabile, anni fa... «Leggo, ma passo oltre. È uno strazio. Troppa superficialità, montata ad arte dalla pubblicità. E troppi sprechi. In cucina si dovrebbe tornare a fare sul serio. Non sciupare, per esempio. Io le carote continuo a pulirle con una grattata leggera, non tagliando via la superficie. Se le taglio, perdono sostanza». Chef preferiti? «Non vorrei far nomi». A proposito: mai pensato di aprire lei un ristorante? «Me lo propose Gaetano Marzotto, il conte. Gli avevo chiesto di aiutare la rivista, lui mi rispose: ci sto se apriamo un locale. Non mi sentivo di cambiare lavoro un'altra volta».

Meglio così. Meglio che sia rimasta a cucinare solo per hobby, magari quei sughi fatti in casa con le verdure coltivate nell'orto del buen retiro di Ischia. E meglio che la signora sia andata avanti con la rivista, ceduta solo nei primi anni Ottanta quando la fatica si è fatta troppa. La sua casa editrice, invece, è ancora lì: si chiama Solares e continua a sfornare libri, da affiancare ai ricordi di una vita spesa fra tante passioni («I cavalli: cavalcavo con i D'Inzeo, sa?») ma nessun matrimonio. Perché? «Ho sempre pensato che il mio modo di vivere non potesse andare d'accordo con una famiglia e dei figli. Non avrei fatto del bene». Così, invece, l'ha fatto. Basta sfogliare le *Ricette*.

Daide Perillo

*«A Napoli mi è successo di raccogliere un sacco di ricette sbagliate. Non mi tornavano. Poi ho scoperto che in casa c'era una cuoca veneta...»*