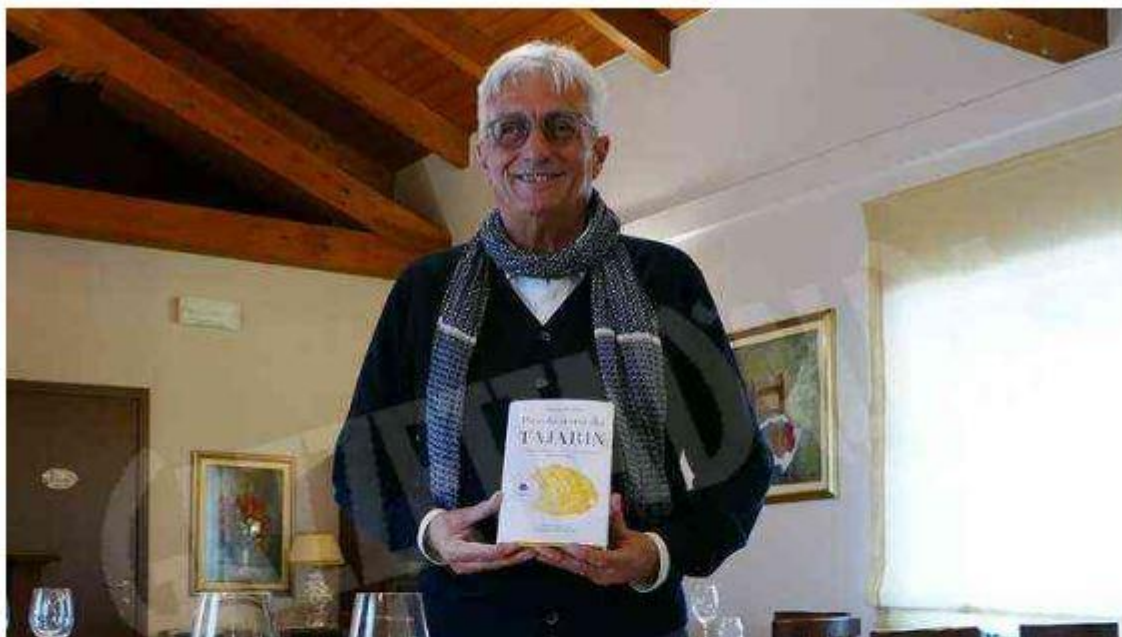


I tajarìn, una storia di gusto raccontata da Luciano Bertello



Luciano Bertello

L'AUTORE «*Tajarin* è l'unica parola piemontese pronunciata correttamente in tutto il mondo. E dal Giappone agli Stati Uniti, ci sono oggi grandi chef che li propongono»: lo afferma Luciano Bertello. Dopo la recente presentazione in Banca d'Alba, con l'intervento di Carlo Petrini e Davide Rampello, il suo libro sul piatto della tradizione è passato, sabato scorso, per la prestigiosa vetrina del Salone del libro di Torino. Si tratta della *Piccola storia dei tajarin*. Viaggio affettuoso di un piatto povero diventato ricco, edito da Slow food, per la firma, appunto, di **Luciano Bertello**, storico, professore appena pensionato, ex presidente dell'Enoteca regionale del Roero, collaboratore di *Gazzetta d'Alba* per la fortunata rubrica legata alle osterie della tradizione. «Volevo dimostrare che il termine "tagliarini-taglierini" deriva da tajarin e non viceversa», spiega l'autore. «E che non va confuso con i romagnoli "tagliolini". Avviata la ricerca documentaria e storica mi si è aperto un mondo di straordinario interesse. Qui sta anche la ragione del titolo: una piccola storia in confronto alla magnificenza della civiltà dei *tajarin*. Un viaggio nel tempo e sulle colline. Affettuoso, perché lungo il percorso ho incontrato anche le mie radici culturali e familiari».



Con la sua lunga esperienza per la ricerca, Bertello dice di avere meticolosamente “copiato” su carta quanto ha «trovato scritto su tanti feuj di pasta in cucine contadine, di osteria o di ristorante», prosegue. «Ritengo che i *tjarin* siano la cifra di questi tempi: un bisogno di semplicità, di genuinità, di cose buone di campagna. Sono morbidi e generosi come le nostre colline. Presentati nel piatto con il rametto di rosmarino evocano il cappello degli alpini e sono pop. Ma sanno anche essere elegantissimi e disposti alle contaminazioni. Incoronati dal tartufo sono un emblema dell’alta cucina Made in Langa». Ma perché raccontarli in un libro?, azzardiamo. «I *tjarin* sono uno dei piatti identitari della civiltà della tavola di Langa, Roero e Monferrato. Documenti del Quattrocento attestano la specificità del nome e li legano all’alimentazione delle balie, descrivendola come un’antica usanza. Il nome richiama il taglio e quello che da sempre viene indicato come il loro pregio: la finezza. È la metafora

continuamente richiamata dei “capelli d’angelo” che si può ottenere con l’essia, ovvero il coltello ricavato dalla lama della falce usurata. Uno stupendo esempio di saggezza contadina. La lama come “spirito” che non muore, legato dapprima al grano e poi alla farina».

È anche il riscatto di una terra, la nostra. Bertello: «Il viaggio dei *tjarin* è un bel racconto della civiltà contadina di Langa, passata sotto le forche caudine dell’irrisione e dell’umiliante rifiuto del Dopoguerra, oggi riscattata anche culturalmente grazie alla civiltà della tavola. La questione delle uova è emblematica: in origine uno o due per chilo di farina, a volte anche solo acqua; le cinque uova delle cascine della prima metà del Novecento; le sapienziali otto uova di **Luciano Degiacomi**; le 15 delle osterie; i 40 russ d’euv dei ristoranti stellati odierni. In questa evoluzione c’è un percorso, c’è il tempo, e ci sono i tempi diversi. I *tjarin* sono dunque l’emblema dei nuovi miti di Langa Roero e Monferrato. Anche il vino non è più lo stesso che si beveva nel gublòt. Quello che conta è la coerenza della proposta. Dove sono studio, ricerca, cultura sono stupendi. Dove sono vuota esibizione inciampano sulla passerella».

Tjarin come elemento culturale, dunque? «Si possono riconoscere in alcune figure, che ne hanno fatto la storia. **Maggiorina Alliana**, classe 1896, che in tempi di malora quando impastava usava pochissime uova, ma ne metteva sempre uno sull’angolo del tavolo per dichiarare a chi fosse arrivato in casa inaspettato di averne avanzato uno. O quella di **Felicin**, classe 1901, che, soldato in Libia, si ammala di malaria e, guarito, viene destinato alla mensa di un bordello per ufficiali, dove cucina i *tjarin*, tagliandoli con la baionetta. L’arma di guerra trasformata in strumento di pacifica convivialità: un messaggio di pace attualissimo. E, poi, **Giaculin e Rosina Anselma**, a Serralunga, che hanno tenuto a battesimo l’Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini d’Alba di Luciano Degiacomi. I *tjarin* del Real Castello di Verduno che hanno accompagnato i convivi culturali di Pinot Gallizio e, poi, di Nuto Revelli. Quelli di Pina e Maria, le “balie” di Slow food, all’Unione a Treiso e al Boccondivino a Bra hanno scritto feuj fondamentali della storia dei *tjarin*. E quelli di **Gemma** sono stati l’immagine ufficiale della Fiera del tartufo 2017, grazie allo scatto di Guido Harari, il fotografo delle rockstar».

