

# FRANCO DA YUMA

—Ahh... Per favore mi fa un panino?—

Il cliente, cui Franco aveva appena stappata e versata in un capace bicchierone, al banco, una bottiglietta di birra in modo anonimo ed anodino, dà vita, come tutti quelli che si comportano come lui, ad un prodigio, ad un miracolo.

L'omone dietro al banco, infatti, con questa domanda-ordinazione *l'argiülis*<sup>(1)</sup> e, completamente pieno di vita (stato sconosciuto poco prima) cortesemente chiede:

—Lo desidera con salumi, formaggi o sfiziose salsine?—

—Me lo prepari come desidera lei... Ma se ci mette del buon prosciutto... lo preferisco. Senza alcuna salsa...!—

—D'accordo... Tra qualche minuto è pronto.—

Il cliente, preso il suo bicchierone di birra, va a sedersi ad un tavolo vuoto vicino ad un altro con sette od otto avventori seduti intorno che discutono animatamente di ricette e sostanze gastronomiche.

Franco, aperto il vetro del banco-frigorifero estrae un maestoso prosciutto disossato dal fido Roberto, "dottore in salumi".

A questo punto è opportuno dire che Franco ha nel banco-frigorifero il più bel campionario di salumi di tutto il "basso mantovano". A Langhirano, a Zibello a Gavello Ferrarese vi sono i luoghi deputati per gli acquisti presso ditte che lo conoscono perfettamente per la quantità d'anni in cui l'hanno servito e lo servono. Ai salumi notissimi dei luoghi preposti, prosciutto a Langhirano, culatello a Zibello e salame all'aglio a Gavello Ferrarese, aggiunge la spalla cotta di Pampuro, la coppa e la pancetta di Via Osti-Frassine a Villa Poma ed ultima (si badi bene però che non è l'ultima in classifica) la sontuosa mortadella di Bologna dal diametro non minore di 25 centimetri. Per quanto riguarda i formaggi, in trono figura il "parmigiano-reggiano" d'Arrivabene, formaggio col pepe di Ragusa, lo squaquerone di Imola, la fontina di Cogne, l'asiago d'Asiago e l'alpin di Cuneo. Le salsine messe a disposizione della clientela vanno dalla conosciutissima maionese alla "bomba di peperoncino" di Rossano Calabro.

Estratto il maestoso prosciutto di cui sopra, Franco lo adagia (lo "adagia" per il gran rispetto che gli porta, non lo "sbatte") sull'affettatrice e, dopo aver tagliato con l'apposito coltello, per il lungo, un abbondante panino, comincia ad azionarla.

Immancabilmente per salvaguardare la salute del cliente, le prime due fette del salume che pur difeso da "film" di plastica per alimenti, potrebbero essere un pochino ossidate, le ingurgita egli stesso. Questa lodevolissima pratica fatta in difesa della salute della clientela, è sistematicamente eseguita per tutti i salumi ordinati. Un poco tragicomica è l'ingurgitazione delle fette di mortadella che essendo di diametro superiore alla larghezza della bocca, traboccano lateralmente da questa giungendo quasi alle orecchie.

Difesa la salute del cliente, Franco comincia a prendere con l'igienica mollettona le fette di prosciutto prodotte dall'affettatrice ed ad adagiarle (non poteva essere diversamente) sopra la metà inferiore del panino.

Ne metterà tre, quattro fette, stai pensando tu che leggi... No! No! Il "panino al prosciutto" di Franco non deve contenere meno d'un etto di quel salutare (lo propinano anche all'ospedale!) prodotto che l'ingegno umano riesce a conservare dopo aver giustiziato il povero maiale.

Involto in un fazzoletto di carta e con infilato uno stuzzicadenti, il panino è portato in un lindo piattino al cliente che intanto ha quasi bevuto tutta la birra. Questi, stupefatto, inizia a mangiare il son-

---

<sup>1</sup> L'ARGIÜLIS.— Dialettale, = *lui argiolisce*. Terza persona singolare dell'indicativo presente del verbo dialettale *argiüilir*. Indica la repentina mutazione umana da uno stato di prostrazione ad uno stato radioso, pieno di contentezza, fiducioso nell'avvenire ed in pace con il mondo intero. In questo caso, gli occhi da acquosi che sono diventano vispi e brillanti come le stelle nella notte del 10 agosto, San Lorenzo. Il verbo, intransitivo, è stato proposto quale neologismo all'Accademia della Crusca, Via Castello 46, 50141 Firenze FI.

tuoso “manufatto” e già dopo *li primi bucunadi* <sup>(2)</sup> all’attento osservatore balzano agli occhi l’enorme soddisfazione del cliente e l’intima promessa a sé stesso di tornare quanto prima per onorare il gustosissimo preparato.

Franco si diletta anche di gastronomia e cerca d’imitare l’antica produzione della simpaticissima signora Lea, la madre. Però, il suo carattere di bastian contrario gli fa mettere nella preparazione del manicaretto dosi diverse da quelle suggeritegli dalla madre: tanto, se n’è previsto poco e, viceversa, poco se n’è previsto tanto. Il risultato, come puoi immaginare, non è che sia sempre gradito da noi che dell’argomentazione gastronomica n’abbiamo fatto un caposaldo dell’intrattenimento spicciolo d’ogni giorno. Sostengo questo perché noi siamo le sue cavie. Di tutti questi preparativi culinari se ne dimostra avulsa la Dina, gran donna, moglie di Franco che sta zitta intimamente sapendo d’essere cuoca superiore e perché non vuol litigare con il suo uomo.

Specialmente nella stagione fredda, nel locale, il giovedì, giorno di chiusura per turno, si giunge alla spicciolata passando per la porticina posteriore e nella saletta deputata assaggiamo quanto di nuovo c’è somministrato. Personalmente, sostengo che fin’ora al primo posto, maglia rosa, si classificano i maccheroni col ragù di lepre fresca. Altri sosterranno classifiche diverse.

Per sostenere questa cucina “contadina”, Franco prepara, a seconda della stagione, cipolline sott’aceto, carciofini sott’aceto, qualche mostarda, qualche marmellata e conserva di pomodoro: tanta conserva di pomodoro. La signora Dina, una volta, ha rivelato che quando Franco è in “gita gastronomica” con Gimmi, molto destramente fa sparire qualche vasetto di conserva perché la “cambusa” n’è piena da scoppiare. Durante la stagione di raccolta dei pomodoro qualche avventore in vena di scherzare porta alla Dina un paio di cassette piene di bacche rosse dicendole che Franco le ha ordinate. La signora Dina diventa una belva ed approfittando che Franco è in “gita” le svuota nel vicino cassonetto dell’immondizia. Quest’anno Franco proverà a produrre “pelati” San Marzano per poter fare, quest’inverno, il “pollo alla cacciatore”.

Altre passioni di Franco sono le penne “biro” e gli accendini. Delle une e degli altri ha collezioni i cui pezzi superano i numeri di tre cifre. La signora Dina, sia ben chiaro che assolutamente non se lo auspica, la signora Dina, dicevo, ha detto che se dovesse restare sola prima d’indossare neri paludamenti, chiamerebbe la “Padana Trasporti” e con due camion a bilico riuscirebbe a disfarsi di “biro” e accendini.

Non son tutte rose e viole!

Infatti, oltre a “biro” ed “accendini” stravede per orologi da polso e da taschino. Conoscono molto bene questo suo debole Sada Dieng (Sandro) e la cinesina. Con lui hanno fatto affari d’oro ed è uno dei massimi sostenitori della loro attività. La signora Dina in ogni momento della giornata ed in ogni sito, sia pure il più recondito, della casa conosce l’ora.

Ultimo, ma non per affetto, viene il cōrso Jake. È un cane grosso come un vitello di 17÷18 mesi di color nero che, si può dire, con Franco vive in simbiosi: uno sa cosa intende l’altro e l’altro intende cosa vuole l’uno. All’alimentazione di Jake è preposta “nonna” Dina. Ogni tanto, Franco lo porta in campagna ad ossigenarsi e, dopo un paio d’ore, tutt’e due tornano stanchissimi e *dernati*. <sup>(3)</sup> Data la loro grande familiarità, spesso s’addormentano insieme sul capace divano nella stanzetta della televisione.

È mia ferma convinzione che tutta l’attività che dedica alla gastronomia, Franco la pratici per dimenticare, anche parzialmente il dolore. Soffre d’una malattia che significa “passare attraverso” ed è identificata da *poliuria* (abbondante produzione di urina) e *polidipsia* (abbondante ingestione di acqua). È veramente ammirevole lo stoicismo con cui qualche anno fa ha passato l’acme della malattia: solo una persona dotata di grandissima sopportazione ha potuto credere nell’avvenire.

Senz’altro è nato così com’è: ma gran contributo alla sua innata bontà è stato apportato dall’imparata pazienza a sopportare il dolore.

Per chi scrive, Franco è il prototipo del perfetto epicureo.

---

<sup>2</sup> LI PRIMI BUCUNADI.— Espressione dialettale che significa “i primi bocconi”. Il *boccone* è la quantità di cibo che si riesce a mettere in bocca in una sola volta.

<sup>3</sup> DERNATI.— Dialettale. Sinonimo di esausti, spossati, infiacchiti, ecc. ecc.

Il filosofo greco Epicuro, infatti, sostiene che le paure capitali ed ancestrali dell'uomo sono:

1. quella verso gli dèi,
2. quella verso il dolore,
3. quella dell'impossibilità di raggiungere il piacere,
4. quella della morte.

Epicuro sostiene che gli dèi sono indifferenti alle vicende umane, e Franco è dello stesso parere.

Al dolore, Franco, come sopraddetto, ha già dato abbondantemente ed al dolore ha fatto stoicissimi sberleffi.

Della paura dell'impossibilità di raggiungere il piacere, Franco se ne fa un baffo. Il piacere sessuale l'ha raggiunto più volte in età giovanile ed ora lo raggiunge davanti ad un abbondante *piàt 'd fùjadi col pisunsìn*.<sup>(4)</sup>

La paura della morte. Contrariamente al suo aspetto burbero e battagliero, Franco cercando d'annullare il dolore fisico s'è assicurato la salute dell'anima e con tale concezione egli si libera dalla paura della morte poiché quando questa si verificherà il corpo, e con esso l'anima, ha già cessato d'esistere e quindi cessa anche di provare qualsiasi sensazione. Per questo motivo Franco non teme la morte come causa di sofferenza perché alla sofferenza fisica lui l'ha già provata in vita.

Di Franco, si dovrebbe anche esaminare la sua predilezione per le vicende, come quelle narrate dal Barone di Münchhausen che narrava “di quella volta che aveva salvato la città di Roma da un'invasione di formiche usando solo una forcina da donna”, oppure “di quella volta che con il semplice ausilio di due frati e una forma di parmigiano-reggiano raddrizzò la Torre di Pisa” ed anche che “era così magro ma così magro che quando indossava un pigiama a righe si vedeva una riga sola”.

Su questo, però, è opportuno sorvolare.

Per Franco, un compendio finale potrebbe essere:

— *'D quél ch'an ghè, 's fa sensa!* —<sup>(5)</sup>

---

<sup>4</sup> PIÀT 'D FÙJADI COL PISUNSÌN.— Letteralmente: piatto di tagliatelle (**non quelle da fare in brodo! Quelle più larghe e propinate asciutte**) con ragù di piccione giovane.

<sup>5</sup> 'D QUÉL CH'AN GHÈ, 'S FA SENZA!— Letteralmente: di quello che non c'è, si fa senza!