



# I Bardella di **Maistra** guardiani di *valle*, beccari, osti e casolini

di Paolo Rigoni

**I**n principio fu Gigi. Gigi generò Doro, Doro generò Venerino, Venerino generò Gigi, Gigi generò Doro. Non è un passo biblico, ma l'albero genealogico dei Bardella di Maistra, da secoli guardiani di valle, beccari, osti e casolini che, nel più assoluto ossequio alla tradizione, imponevano i nomi dei nonni ancora in vita ai nuovi nati. Una dinastia di valligiani a servizio del conte Persico, proprietario di beni sino a tre onde in mare e di valli, ove si allevavano anguille, orate, branzini e si catturavano di quei cefali che avevano delle bracioline gustose e più di quelle del maiale.

Nel 1967, Luigi di Isidoro, Gigión d'Doro, alla ricerca di nuove terre, prese la moglie Onorina, i figli Onorino, Fildea e Venerino d' Dorin, che s'era già portato a casa la Mendina di Ca' Zuliani, caricò tutto sul carro e si spostò a Panarella a fare, tanto per non cambiare, mettendo in pratica la consuetudine con i selvatici di valle e con il pesce che, la vigilia di Natale, sfrigolava in continuazione sulle graticole fumanti. L'arte che Venerino e Mendina, continuatori della stirpe, hanno messo da parte, si è formata nei casoni di valle e dai casoni hanno travasato nell'osteria la dimestichezza nell'imbandire quelle dolcissime anguilline del Po, chiamate siriòle, o la cacciagione. Uno dei piatti ricercati dagli avventori è sicuramente il magasso, di cui Mendina acconsente a rivelare la ricetta. Ma è come levarle un dente: "Voglio fare piatti genuini e, se non sono sicura, io il germano non lo prendo in considerazione. E così tutti gli altri piatti. Se trovo roba

buona, sì, altrimenti non se ne parla. Per fare il magasso, è semplice perché il segreto è quello del dosaggio degli ingredienti. Comunque, se proprio volete, vi dico come lo faccio. Il giorno prima lo si deve spennare con cura, passarlo alla fiamma per bruciare le piume più resistenti e pulirlo dalle interiora. Poi lo si mette a bagno con vino brusco, un po' d'aceto e i suoi aromi. Da piccola, al casone, ricordo che ne mettevano tanti. L'indomani lo prendo, lo passo alquanto al fuoco perché perda tutta l'acqua, lo faccio a quarti e pongo nel tegame con aglio, cipolla, carota, rosmarino, alloro, olio, lardo e vino abbondante. Adesso si impiega l'olio d'oliva per cuocere, una volta invece si usava lo strutto ed i cibi erano forse più buoni. Faccio andare piano, piano. Il segreto della cucina è tutto qua: bisogna impiegarci del tempo. A cottura quasi ultimata, metto magari del succo di limone, posso anche aggiungere una spolverata di spezie per coloro che le gradiscono ed infine bagno con una spruzzata di brandy che conferisce quel particolare sapore che piace. E dopo il germano e al termine della cena, per tutti l'esse da intingere nel vino. Un dolce che va sempre bene perché da noi si preparava nelle date principali dell'anno: Capodanno, Pasqua, Natale, Epifania".

In seguito Venerino d' Dorin, stanco di Panarella, cambiò valle cercando pascoli migliori. Il viaggio non fu lungo perché a Ca' Cornera l'erba era veramente buona. Ma ora sembra annusare un vento che sembra far presagire nuove valli da dissodare.