



Uno dei punti lungo il Po dove è più intensa la pesca dello storione

(foto Legler)

## Storione più Nuta uguale a caviale

Il mio primo incontro con il caviale avvenne in circostanze stranissime a Venezia nel 1927 e precisamente il 5 maggio. Data storica sia per Napoleone che per me: Napoleone in quel giorno morì e io feci la conoscenza del caviale.

Incontrarci, conoscerci e piacerci fu tutt'uno.

Ero in un bar e sopra un risplendente mobile di cristallo c'era lui, il caviale: tra due fette rettangolari di polpa di pane trattate col latte. Dentro di me dissi: «Quello deve essere il celebre caviale di Russia che lo si trova sempre unito alla vodka, alle arciduchesse, ai mugik e al Volga... Bene... bene. Ora provo». Con aria indifferente allungai una mano nel piatto e afferrai il panino, per poco non mi cadde sul pavimento tanto erano molli le fette. Dovevo immaginarlo, del resto. La parola *mollica* dice chiaramente che un affare composto di mollica non può essere rigido come il cemento armato.

Al primo boccone mi sentii una quantità di pallini tra la lingua e il palato. Ottimi! Al secondo, al terzo l'identica sensazione. Da quel giorno, o per dir meglio, da quel panino, cominciai ad amare il caviale del Volga.

Però mi era venuto un certo desiderio di sapere chi era quella brava pianta che fruttificava caviale e una sera in una conversazione si venne a parlare di fiori e di alberi in genere con un illustre botanico, e ad un certo momento dissi che avrei veduto molto volentieri la pianta del caviale. Non l'avevo mai detto! L'illustre botanico mi fissò con occhi da incenerirmi e mi tolse il saluto. Non ci fu verso di fargli intendere che non volevo burlarmi di lui, ma che proprio lo credevo il caviale una pianta.

Ad alcuni sembrerà quasi ridicolo che io avessi tale credenza errata circa una cosa abbastanza nota come il

caviale. Si pensi che nella storia si trovano molti casi del genere. Alessandro Magno non sapeva dove il Nilo avesse le sorgenti: per molto tempo gli antichi crederono che le Colonne d'Ercole segnassero il limite del nostro mondo; senza dire che Colombo prese quello svatione confondendo l'America colle Indie occidentali.

Quindi era più che scusato se credevo il caviale un prodotto del regno vegetale. Tanto più che da piccolo un mattino mi si diede l'incarico di comprare dei cetrioli dal più vicino fruttivendolo e chi sa per quale strano fenomeno invece di cetrioli mi si ficcò nella testa «uova di cefalo» e con questa bella idea mi presentai al primo fruttivendolo. «Che cosa vuoi bella bimba?» mi chiede quello.

— «Prima di tutto sono un bimbo e non una bimba, poi...».

— «Come vuoi che ti riconosca coi capelli lunghi e la sottanina... Ebbene che cosa ti dà?».

— «Mezzo chilo di uova di cefalo!».

Il fruttivendolo smise di ridere e mi guardò: — «Cosa hai detto?».

— «Mezzo chilo di uova di cefalo!».

— «Uova di cefalo???».

— «Sì!».

— «Ma non ne ho delle uova di cefalo. Prova in peschiera».

Credevo che quel tipo di fruttivendolo volesse burlarsi di me, feci la stessa richiesta in tutte le baracche di verdura del Listone. Ero diventato lo spasso delle fruttivendole che si divertivano a inviarmi da una all'altra come fossi una palla. «Questo bimbo vuole delle uova di cefalo... ne hai tu Luigia?» e ridevano a crepapelle. Visto che dalle fruttivendole non ci si cavava un bel

niente, provai dai pescatori in San Romano. E un comacchiese con tanto di zoccoli mi disse, nel suo bel dialetto dalla cadenza greca, che lui aveva dei cefali e dentro a questi avrei anche potuto trovare delle uova se tra i pesci in questione si trovassero per caso delle femmine gravide. Tornai a casa dopo due ore e dissi alla mamma che «le uova di cefalo non...».

A queste parole mia madre mi prese in collo ridendo. «Ti avevo detto cetrioli, non uova di cefalo...». L'avventura finì ridendo, però io rimasi sempre colla certezza che le uova di cefalo non fossero altro che un errore linguistico da correggersi in cetrioli.

In seguito all'incidente coll'illustre botanico la sera stessa mi presi un'enciclopedia e sfogliai *car... cap... cat... cav... cav... caviale...* e lessi tutto d'un fiato senza un punto né una virgola: «Caviale è detto delle uova di alcune specie di pesci salate e variamente preparate e in modo principale da quelle di varie specie di storioni particolarmente quelle che vivono nel Caspio e rimontano il Volga o vivono nel Mar Nero e rimontano il Danubio le specie di storioni che danno il miglior caviale sono le più piccole ossia lo *sterlato* e lo *scherg* le loro uova hanno 2 - 4 mm di diametro sono di color bruno o nero-verdastro il caviale si prepara estraendo dai pesci le ovaie che possono contenere circa tre milioni di uova per ogni individuo battute con verghe e passate per setaccio queste vengono liberate dal tessuto ovarico che le avvolge in seguito le uova vengono salate più o meno fortemente dal 5% al 12% di sale e rinchiusi in fusti di legni le qualità più apprezzate sono quelle in cui le uova conservano la forma sferica il centro principale di produzione del caviale è la città di Astrakan sul Volga, ma se ne produce anche in Romania in Germania e nell'America settentrionale anche in Italia (*finalmente*) quando gli storioni rimontano il Po si produce una piccola quantità di caviale a Ferrara e in altri luoghi vicini».

Benché l'avessi letto senza punti né virgole capii che a Ferrara si faceva il caviale.

Proprio non lo sapevo! E il più meraviglioso era che il caviale non risultava il frutto di una pianta, ma le uova dello storione femmina.

Storione! Ma sì che me ne ricordo! ne vidi in San

Romano uno meraviglioso sopra un cavalletto: era grosso come un vitello, tutto color argento e cenere, con certe punte sulla schiena da far invidia a qualsiasi pesce colle punte. Non ne avevo mai veduti prima d'allora di storioni e quello in San Romano lo scambiai per un pescecane o qualche altra belva dei mari.

Fresco di letture salgariane, me ne intendevo di mostri marini, tanto che uno storione mi era sembrato un pescecane. Con gli storioni ebbi in seguito una certa dimestichezza, avendo occasione di incontrarli qualche volta in Po.

Certo bisogna stare molto attenti con gli storioni: è un momento confonderli, tanto più che vestono tutti allo stesso modo e ce ne sono venti specie. Quello che interessa particolarmente noi è lo *Storione* o *Storione comune*, dal muso allungato, il labbro superiore stretto e quello inferiore rigonfio e diviso nel mezzo... Nella pinna dorsale si

Dalla Nuta in Via Mazzini



Il caviale fiasco come appare in mostra della Nuta



Quanto? due etti... tre?



contano 11 raggi duri 29 raggi molli. Se uno non ha voglia di contare i raggi, può anche non contarli. Certo, però, che può avere la brutta sorpresa di confondere, come i naturalisti della Germania meridionale, lo *Sterlato* collo *Storione comune*.

Gli storioni sono un poco come le galline: devono fare una quantità di uova per poter mettere al mondo qualche loro discendente.

Brutta vita quella dello storione! Dover andar a figliare a casa del diavolo con grande pericolo della vita. E anche gli storioni, come molti uomini, si rovinano a causa delle femmine. Sì! perché, se alle storione non venisse in testa di deporre le uova nei fiumi, la cosa sarebbe molto più sicura. Invece no: il povero storione è alla mercè della femmina che approfitta della *cottura* del maschio per dirgli che lei non può gustare l'amore se non in acque dolci nel Po. Si sa come avvengono queste cose: il maschio innamorato, pur di accontentare l'amata, fa qualunque pazzia e il povero storione si trova un bel giorno nella ampia corrente del fiume. Gli storioni in massa o a coppie infilano le foci del Po nuotando allegramente, i maschi fanno qualche esibizione di tuffo nell'aria e le femmine invece sono impazienti di deporre i quindici chilli di uova che stan loro nello stomaco.

Finché un mattino all'altezza di Ficarolo succede il putiferio e la catastrofe: la bella coppia di storioni dà col muso nella rete, un terrore folle li invade e cercano di liberarsi, ma un colpo d'arpione li ferisce al fianco.

I pescatori allegri ne valutano ad occhio il peso e il prezzo, poi aprono il fianco alla femmina e ne levano una lunga vescica da inviarsi alla Nuta che ne farà altrettanta caviale.

«Nuta»? Ma sì che l'avete veduto tante volte quel piccolo negozietto in Via Mazzini, piccolino, piuttosto scuro. Credo sia l'unica bottega che conserva ancora tutto il colore del Ghetto ferrarese. Sopra la porta stretta, che quasi si nasconde nel muro, c'è una targa rossa bruna con scritto «Nuta». Guardando attraverso il vetro della mostra si vedono catinelle, tegami, focaccine strane, salami mai visti e dietro tutto ciò il buio. Non è difficile che sulla porta della bottega capiti di notare una dondina dal viso rotondo e simpatico che guarda attraverso due occhietti rotondi di colore indefinibile. Ebbene questa figurina è la Nuta, quella che fa il caviale e il salame d'oca.

Si può entrare nel suo negozio e allora ci si accorge che è diverso da qualunque altro: un banco vecchio, vecchissimo, oggetti come se ne trovano nei nostri ricordi primi e lontani. Sembra che nella bottega della Nuta si siano dati convegno tutti i *così* e le *cose* di una cucina ottocentesca. Basta restar dalla Nuta una mezz'ora, anche meno, e piano piano senza accorgersene si è trasportati indietro nel tempo: Via Mazzini diventa il Ghetto dove gli operosi ebrei ferraresi commerciavano e vivevano familiarmente. Botteghe — case e case — botteghe di pollaioli, di merciai, di mercanti di cuoi e di pelli... e dentro le botteghe, simili a quella della Nuta, tanti esseri che sognavano la *ricchezza*. Lì di fronte dove ora c'è il profumiere Finzi, si vedeva una bottega col banco di vendita sulla strada; niente saracinesca allora ma un enorme battente di legno che si sollevava dal sotto in giù e serviva anche di riparo.

Parlando colla Nuta si imparano tante notizie interessanti di storia contemporanea ferrarese. Molti non sanno che esistono due personalità nella Nuta. Quella che tutti possono osservare in negozio sarebbe la Nuta propriamente detta e l'altra è la signora Ascoli Nuta, abitante in una casa di via Vittoria, dove è situato il vero laboratorio del caviale.

Ciò che si nota subito entrando dalla signora Nuta è un'enorme cappa di camino e sopra una lunga teoria di lucidissimi candelieri d'ottone, di quelli che usava mio nonno per vederli nel tragitto tinello-camera da letto alle 10 di sera. Sotto l'enorme cappa due alari, alti come un bimbo di tre anni, fanno bella mostra della loro nettezza e assomigliano in modo impressionante ai candelieri. Si direbbe anzi che questi son figli di quelli. Appesi a una parete ci sono moltissimi *cosini*: stampini a forma di stella, a forma di cuore; sembrano *giochi* di bambola.

Certo in questa enorme grande cucina-laboratorio la Nuta prepara tutte le sue squisitezze. Il caviale però non lo si fa qui, ma nel laboratorio a pian terreno. Prima di ogni altra cosa occorre un forno e prima ancora del forno occorrono le uova di storione. Queste sono arrivate fresche fresche proprio ora. E la Nuta si mette all'opera. Davanti a lei è una specie di lunga vescica granulosa che *così a occhio* peserà una decina di chilli;

dalla vescica con un coltello si raschiano leggermente le uova che vengono raccolte in un recipiente di legno a forma di cassetta piena d'olio. A un certo momento la Nuta e la cassetta scompaiono in un'altra stanza per ritornare poco dopo.

Il forno è pronto e la Nuta prende la cassetta e l'affida a un ragazzo che la spinge nel forno caldissimo.

Addio cassetta, penso io e chiunque vedesse una tale operazione. La Nuta, che ha indovinato il mio pensiero, mi rassicura dicendomi che non abbia timore per la cassetta perché è di un legno tanto speciale che dal 1860 ad oggi non si è ancor bruciata.

— «A quel tempo lei faceva il caviale?»

— «Mio padre lo faceva! Io imparai da lui e uso ancora tutti i suoi strumenti».

— «Ma, suo padre imparò in Russia il modo di preparare il caviale?»

— «Perché in Russia? Il caviale di Russia è tutt'altra cosa. Il mio è fresco, non ci conserva che per pochi giorni e in nessun'altra parte del mondo sanno farlo».

La mia interlocutrice diede ordine al ragazzo di dare una occhiatina al forno di dove fu estratta la cassetta e rimescolato per bene il contenuto.

«Fra due ore — continuò la Nuta — il caviale è cotto: però di tanto in tanto bisogna ripetere l'operazione che ha visto far ora... Bisogna stare molto attenti durante la cottura delle uova, altrimenti al posto del caviale vien fuori una crosta».

— «Da gettar via!»

— «No! si vende anche quella e a molti piace, ma lei mi capisce, che il caviale va a farsi benedire».

— «Lei, però, signora, non mi ha detto cosa ci si mette oltre l'olio?»

— «Sale, pepe e altre droghe».

— «Quali sarebbero le altre droghe?»

— «Eh! il segreto è appunto in queste!»

— «E suo padre da chi lo ha imparato?»

— «Questo non saprei dirglielo».

— «Ne produce molto, lei, del caviale?»

— «Alcuni quintali all'anno, che vien acquistato da una clientela di affezionati».

— «Quanto tempo può durare il suo caviale?»

— «Quindici giorni, un mese, anche più, ma non posso garantirne la durata... Ho fatto un'infinità di prove per conservarlo a lungo, ma non riuscirono.»

— «Peccato!»

— «Quest'anno ne ho mandato un mezzo quintale in scatolette alla Fiera di Milano, e credo sia stato venduto...».

Anch'io lo credo e lo credono tutti quelli che hanno avuto il piacere di assaggiare il caviale della Nuta, unico in Italia. Il guaio si è che la Nuta sola conosce il segreto di fabbricazione a memoria e se, per combinazione, le capitasse un momento di amnesia *addio fichi*, anzi, *addio caviale*. Ma c'è di peggio! che la Nuta non ha per ora nessunissima intenzione di tramandare ai posteri la formula di preparazione. Si dirà: ma allora prima della Nuta e del padre di lei (quel brav'uomo del signor Lodadio Ascoli), a Ferrara non si conosceva questo magnifico caviale e pur tuttavia si poteva vivere abbastanza felicemente.

Che ragionamento! Ma il caviale della Nuta è diventato un'istituzione indispensabile, una specie di monumento provinciale di cui ormai non se ne potrebbe fare a meno. Poi credo che anche le storione se ne avrebbero a male ora se non si dovessero più utilizzare le loro uova.

Nel secolo scorso benché i ferraresi avessero quel po' po' di difetti che noi novecentisti riconosciamo loro, tuttavia erano da rispettare per il culto dello storione. La bella usanza oggi è scomparsa, e cioè quella di recarsi in gita nei paesi rivieraschi del Po ad assistere nei mesi di aprile e maggio alla pesca dello storione. Ci si andava in diligenza oppure in tiro privato, o a cavallo o col somarello con donne giovani e belle possibilmente. Si assisteva alla pesca, si compravano gli storioni catturati e da una qualunque fattorina si facevano cuocere in bianco, arrosto, in umido, con salsa verde, e ci si divertiva. Almeno così lasciarono detto quelli che lo provarono.

AROLD CANELLA