



Luigi Rossetto (1958 – S. Bonifacio, VR) - Il grande cavolo - 1998

Cibo e Politica - 1

Un pranzo con Ferruccio Parri

di *Tito Giraudo*

Erano gli anni '60. Da poco ero impegnato in politica. Responsabile della mia discesa in campo: il Professor Ferdinando Prat che insegnava Cultura Politica al CFM, la scuola professionale della Olivetti. Ero un pessimo allievo ma la cultura politica mi intrigava e Prat era mitico. Miope come una talpa, girava in Lambretta, il Padre: il Conte Prat era stato uno dei primi azionisti della Olivetti di Camillo.

Prat era reduce da Buchenwald, dove era stato spedito dai nazisti perché faceva parte della Resistenza canavesana. In quei tempi era un Socialista nenniano. Grazie a lui mi iscrissi al PSI di Ivrea diventando il segretario dei giovani socialisti di quella città.

Prat, nei primi anni '60 si presentò alle elezioni amministrative provinciali. Noi giovani lo aiutammo nei comizi. Io, in particolar modo, mostravo chiari segni di quel "trombone" che sarei diventato in seguito, e quindi mi toccò di fare un comizio per sera e due comizi nel fine settimana.

A sostenere Prat venne a Ivrea Ferruccio Parri, il grande capo della Resistenza e primo Presidente del Consiglio dopo la liberazione.

Fisicamente mi deluse. Era un ometto dai capelli bianchi che tutto aveva, salvo la figura dell'eroe partigiano. Avevamo organizzato un comizio dove avrebbero parlato lui e Prat, io li presentai e di ciò mi pavoneggiai per un mesetto.

Finito il comizio, andammo a pranzo all'Hotel Sirio. Un ameno Hotel in riva al lago Sirio, lago morenico appena sopra ad Ivrea. Non ricordo bene cosa ci disse Ferruccio, a parte una frase che non ho mai dimenticato: Nel '43, noi resistenti eravamo quattro gatti, ma nell'ultimo mese del '45, tutti diventarono partigiani, anche quelli che avevano fatto i Fascisti.

Ricordo poco anche quello che mangiammo, a parte i Capunet, un piatto tipico del Canavese. Vi voglio dare la ricetta:

Capunet alla Parri (*titolo su due piedi con poca fantasia*)

Prendete un cavolo verza. Deve essere rigorosamente di Montalto Dora. Sempre a Montalto, andate a comperare un "salam di Duja" nella salumeria che troverete all'ingresso del Paese se provenite da Ivrea.

Sbollentate le foglie del cavolo, poi preparate un ripieno con carne avanzata di arrosto ma in mancanza di quello, anche di bollito, il salame nel

grasso sminuzzato un uovo e se è il caso un po' di pan grattato per legare, finire con la noce moscata. Adagiate il ripieno sulla foglia di cavolo che poi arrotolerete, proseguite in questo modo a seconda dei convitati. Infornate per una decina di minuti a 180° e terminate con il grill, fintantoché sulla foglia non s'è formata una crosticina. Mangiate rigorosamente caldo. Ma se avanza potete riscaldare.

Prossime puntate: Un pranzo con Riccardo Lombardi, Una Cena con Sandro Pertini.