

Polesine Aveva 99 anni, memoria storica della Bassa. Spigaroli: la tua trippa, il tuo stracotto, la tua faraona sono entrati nella Storia

Se n'è andata Amanda Bocelli la «cuoca del Po»

Ha gestito per anni la trattoria di famiglia: tra i suoi più assidui frequentatori c'era Guareschi

POLESINE

Paolo Panni

Una grande e significativa «pagina» di storia della cucina della Bassa si è chiusa per sempre. Si è spenta infatti all'età di 99 anni (ne avrebbe compiuti 100 in settembre) Amanda Bocelli, la «cuoca del Po», una straordinaria custode dei saperi e dei sapori, così come delle tradizioni, del Grande fiume.

A Polesine era nata nel 1911 e nel borgo rivierasco ha trascorso la sua intera esistenza, una vita di lavoro, ma anche di amore per la sua terra e la sua famiglia.

Una «memoria storica» che ha lasciato un vero e proprio «giacimento» di «perle» che, nel corso della storia, non potranno che scrivere nuove ed importanti «pagine» per quel «Mondo piccolo» che fa della cultura gastronomica una delle sue «punte di diamante».

Cuoca di eccellenti capacità, a Polesine ha gestito per anni la trattoria di famiglia (detta «della Siriaca»). Trattoria che aveva, fra i suoi più assidui frequentatori, lo scrittore Giovannino Guareschi, che amava la cucina di Amanda: in particolare quel delizioso stracotto che l'aveva resa famosa anche ben oltre i confini provinciali.

Figlia di osti, dopo la chiusura del suo locale è passata, fra gli anni Sessanta e Settanta al ristorante «Al Cavallino Bianco» portando con sé tutti i suoi sa-

peri e contribuendo in questo modo, in maniera concreta, allo sviluppo del celebre locale.

Donna riservata e di grande onestà e dignità, era molto conosciuta e stimata in tutta la zona. Cinque anni fa, in occasione della prima edizione della «Notte dei Culatelli» aveva ricevuto, dalla famiglia Spigaroli, il premio «Antica Corte Pallavicina».

Nella stessa serata erano stati premiati l'assessore regionale Guido Tampieri; l'imprenditore Giovanni Rana; Camilla Lunelli del gruppo Ferrari; il patron del ristorante «Gambero Rosso» Fulvio Pierangelini; la giornalista Licia Gianello e Piero Sardo di Slow Food. Nel 2008, in occasione del centenario guareschiano, aveva condotto importanti lezioni dedicate ai saperi ed ai sapori della Bassa per i bambini delle scuole elementari locali. Sempre pochi anni fa era stata inoltre intervistata dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, insieme ad altri personaggi che rappresentano la «memoria» del Po, in occasione del viaggio «Alla ricerca del Grande fiume» condotto dagli studenti stessi. E' inoltre ritratta nella gigantografia che si trova nella sala dell'Antica Corte Pallavicina ed in cui è possibile ammirare la famiglia Spigaroli al lavoro assieme ai suoi più stretti collaboratori. In tanti ieri hanno tributato l'ultimo saluto ad Amanda Bocelli.

La cerimonia esequiale si è tenuta nella chiesa parrocchiale di Polesine ed è stata presieduta

da don Luca Romani (che nell'omelia ha pronunciato parole molto toccanti).

Al termine della funzione, il commendator Massimo Spigaroli, prendendo la parola ha voluto ricordare la «sua» Amanda.

«Ti ricordo fin da bambino - ha detto - quando lavoravi a fianco della mia famiglia. Ricordo la tua disponibilità, la tua onestà ma soprattutto la tua dignità. Ricordo quando tornavo da scuola e mi accoglievi con un sorriso e con i tuoi piatti che sono entrati nella storia. La tua trippa, il tuo stracotto, la tua "faravona" (così, Amanda Bocelli, chiama la faraona) e mi rincorrevi orgogliosa dicendomi: "mangia, mangia: li cucinavo per Guareschi". Questa - ha detto commosso - è la mia Amanda, una grande cuoca ma soprattutto una grande persona che tanto ha contribuito alla mia formazione. Grazie Amanda: ti ricorderemo sempre». ♦

Cinque anni fa

aveva ricevuto

il premio

«Antica

Corte Pallavicina»





Addio Amanda Due immagini della cuoca di Guareschi con Massimo Spigaroli e con due amiche.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.