

Fogliospesa | 25

La storia di "Magna Nota" che vendeva acciughe a Picasso



Nata nel vallone di Ruata Prato a Dronero, commerciante di pesce sotto sale con il marito era emigrata a Vallauris in Francia paese del noto pittore

Di Carlo Giordano, La Stampa sabato 10 giugno 2023

Ogni settimana Magna Nota, Maria Demaria, andava con il suo carretto da acciugaia a vendere pesce salato al mercato di Vallauris, nell'entroterra tra Antibes e Cannes. Era emigrata sulla Costa Azzurra con il marito, Sebastiano Rovera. Entrambi erano nativi del vallone di Ruata Prato, sopra Dronero, la patria degli acciugai. Si racconta che tra i suoi clienti sulla piazza di Vallauris c'era un signore un po' strambo che, mentre lei pesava le acciughe, le sfilava dal banco un foglio di cartapaglia, usata dai pescivendoli per incartare, e lo scarabocchiava tracciando strani disegni per poi andarsene sorridendo con in mano un cartoccio di acciughe. Magna Nota aveva sentito dire che quello strano cliente era un pittore, ma subito non immaginava che si trattasse di Pablo Picasso.

Nel 1948 l'artista, infatti, si era trasferito nella villa «La Galloise» a Vallauris, con la compagna Marie Françoise Gilot, anche lei pittrice. Finita la storia con Marie Françoise il 2 marzo del 1961, proprio nel municipio di Vallauris, Picasso sposerà in gran segreto la sua ultima compagna Jacqueline Roque. Fu proprio in quegli anni che al mercato del paese il pittore fece conoscenza con Magna Nota. A raccontare dell'acciugaia della val Maira e dell'autore di Guernica, è la pronipote di Magna Nota, Elena Rovera, che va orgogliosa delle sue radici in borgata Ghio. «Questa storia la ripeteva ogni estate quando per la festa della Madonna Magna Nota tornava in borgata Ghio - spiega Elena -. Non parlava italiano, ma francese e occitano. Diceva di quel personaggio stravagante, un po' "mat", che veniva alla sua bancarella per comprare le acciughe e tracciava ghirigori sulla cartapaglia. Disegni che non sappiamo che fine hanno fatto, penso che siano andati persi. Ahimè». Magna Nota era nata nel 1895 a Dronero, borgata Comba (vallone di Ruata Prato), lo stesso anno del marito, Sebastiano Rovera, Bastian. Si erano sposati il 10 maggio del 1920, quindi, nell'agosto del '36 erano emigrati a Vallauris a fare, come da tradizione di famiglia, gli acciugai. Sull'incontro tra Magna Nota e Picasso, Paolo Tibaldi, direttore artistico del Giro dell'acciugaio, la manifestazione in programma domani in borgata Ghio, con partenza alle 9 da località Piancetta, ha scritto un sonetto-indovinello che si conclude così: «L'uomo disegnava. Ieri una farfalla./domani una formica, oggi uno scarabocchio:/una faccia col naso al posto dell'occhio!//Voilà Monsieur, ecco la confezione!//Se posso...qual è il vostro nome?//Pablo, pittore. Lo scarabocchio che pare una formica/si tratta di una città di nome Guernica./Adesso sapete

RICETTE DELLA SETTIMANA

Vellutata di carote

Pulisci 500 g di carote, 1 porro e una piccola cipolla. Taglia a fettine sottili la cipolla e falla soffriggere nel burro. Aggiungi le carote tagliate a rondelle e il porro ridotto a pezzetti. Lascia insaporire le verdure, aggiungi sale e pepe. Unisci mezzo litro di brodo vegetale e porta ad ebollizione; quando le verdure risulteranno morbide passa il tutto nel mixer fino a ottenere una crema liscia. Fai tostare dei piccoli pezzetti di pane e immersili nella crema di carote. Condisci con un filo di olio extravergine di oliva e un trito di prezzemolo fresco.

Gnocchetti di carote

Pela 500 g di carote, tagliale a rondelle e cuocile a vapore. Falle raffreddare leggermente quindi schiacciale con una forchetta, aggiungi 1 uovo, sale e circa 300 g di farina semi integrale, versandola poco per volta in modo da verificare la consistenza mentre lavori l'impasto con le mani: dovrai ottenere un panetto liscio e omogeneo da cui ricavare dei cilindretti; tagliali a pezzetti di circa 1 cm e falli cuocere in acqua bollente salata. Appena vengono a galla scolali con una schiumarola, disponili in una zuppiera con olio extravergine di oliva e formaggio parmigiano grattugiato. Tienili al caldo. In una padella fai rosolare un trito di cipolla, aggiungi 1 zucchina grattugiata grossolanamente, sale, pepe. Versa qualche cucchiaino dell'acqua di cottura degli gnocchi e fai cuocere per qualche minuto. Aggiungi del prezzemolo fresco tritato e condisci gli gnocchi.

Rolatina alle verdure

Monda 2 carote, 1 cipolla, 3 coste di sedano, taglia 1 peperone a dadini e 2 zucchini a julienne. Metti 3 cucchiai di olio extravergine di oliva nella pentola, aggiungi la carne e falla rosolare a fuoco vivace su tutta la superficie. Nel frattempo fai saltare le verdure in un tegame con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva poi sala. Quando la rolata sarà ben dorata, aggiungi 1 bicchiere di vino bianco e le verdure precedentemente scottate. Copri il tegame con il coperchio, che permetterà una cottura senza dispersione di vapore. Fai cuocere a fuoco dolce senza l'aggiunta di acqua. Spegni il fuoco e lascia riposare la carne per circa 10 minuti al caldo, poi taglia la rolata a fette e servila assieme alle verdure stufate.

Insalata mista di verdure e robiola in salsa di peperoni

Fai arrostire un peperone sulla griglia ben calda. Fallo intiepidire in un sacchetto di

chi sono io!/Che buone le vostre acciughe Marca Ghio!”/E così Magna Nota riponendo l’incasso/si accorse d’aver servito Pablo...?».

LO SCARABOCCHIO - Indovinello di Paolo Tibaldi

Storia vera: Magna Nota e Sebastiano Rovera
Aprono il banco: “ vendesi acciughe”, la loro preghiera.
Anni '50, svegliarsi presto
Una regola d’arte, un manifesto.
Tre figli da sfamare: Gina, Marie e Mimì
Vociare francese, è il mercato di Vallauris!
Il prodotto che va più forte è quello sotto sale
Marito e moglie, con bilancia e grembiale,
vedono giungere la prima cliente: “Bonjour Isabelle!”
“Tre etti sotto sale!” – “Subito mademoiselle!”
Queste le storie che contava Magna Nòta
Ma c’era una vicenda a cui era devota.
Facciamo un gioco, un indovinello:
“Chi era quell’ uomo col cappello?”
Perché un cappello indossava l’ignoto tizio.
Ecco, allora... qualche indizio:
Comprava le acciughe, bizzarro cliente,
unico, originale, differente!
Mentre Nota preparava il cartoccio,
una matita sputava dall’astuccio.
E chiesto un foglio di carta gialla
L’ uomo disegnava. Ieri una farfalla,
Domani una formica, oggi uno scarabocchio:
Una faccia col naso al posto dell’occhio!
“Voilà Monsieur, ecco la confezione!
Se posso...qual è il vostro nome?”
“Pablo, pittore. Lo scarabocchio che pare una formica
Si tratta di una città di nome Guernica.
Adesso sapete chi sono io!
Che buone le vostre acciughe Marca Ghio!”
E così, Magna Nota riponendo l’incasso
Si accorse d’aver servito Pablo... ?

Lettere

Grazie Elena per la splendida esperienza. Sono tornata indietro nel tempo con profumi e sapori. Le tappe sono state ricche di racconti piacevoli ed emozionanti. I ragazzi ti ringraziano per l’ottimo pranzo. Grazie di cuore da parte di tutti noi.

Annamaria, *Bra*

Grazie di cuore per questa splendida domenica. Papà da lassù avrà sicuramente il sorriso sotto i baffi

Anna, *Vezza d’Alba*

Ciao Elena, vogliamo ringraziarti per la bella giornata passata insieme. È stato molto interessante e spero di darti presto notizie sui Ricciardi che facevano gli acciugai dalle nostre parti. Grazie anche per l’ottimo pranzo. Alla prossima volta!

Mario e Albalisa, *Rivarolo Canavese*

carta, poi rimuovi il picciolo, i semi e togli la buccia. Tritane metà e raccogli la polpa nel frullatore insieme a 50 g di olio extravergine di oliva, 50 g di acqua, un po’ di sale e pepe. Pulisci una zucchina e tagliala a rondelle sottilissime. Lava e sgocciola dell’insalata, raccoglila in una ciotola e mescolala con la zucchina e il peperone arrostito rimasto, tagliato a faldine. Unisci la salsa e mescola. Completa con dadini di robiola.

Sformato di zucchine

Fai rosolare in olio extravergine di oliva un trito di sedano e cipolla. Taglia a rondelle 4 zucchine e uniscile al soffritto. Prepara una besciamella facendo tostare 30 g di farina con 10-15 g di burro, e diluendo con un quarto di litro di latte tiepido; fai cuocere per un paio di minuti girando continuamente affinché non si formino grumi. Aggiungi un pizzico di sale e una grattata di noce moscata. Unisci le zucchine alla besciamella, incorpora 3 uova intere, 3 cucchiai di parmigiano grattugiato, poi passa tutto al frullatore. Imburra una teglia di circa 20 cm di diametro, versa il composto e metti in forno per circa 30 minuti a 180°.

Pomodori ripieni

Lava 2 pomodori, tagliali a cestino, salali e tienili capovolti per 30 minuti per eliminare l’acqua. Nel frattempo, fai scottare per un istante altri 2 pomodori in acqua bollente, scolali, privali della pelle, dei semi e tagliali a pezzetti. Sbuccia una cipolla, sputa 1 zucchina e 1 carota; lava le verdure e tagliale a pezzetti. Schiaccia 1 spicchio di aglio, lava qualche foglia di basilico e qualche foglia di prezzemolo. Fai cuocere le verdure a fuoco moderato, sala e togli dal fuoco quando il liquido formato sarà evaporato. Asciuga i pomodori che prima hai svuotato, riempili di verdure cotte e aggiungi dei dadini di robiola. Servili a temperatura ambiente.

Dessert di albicocche

Lava e sbollenta per qualche secondo 10 albicocche in una pentola colma di acqua bollente (per renderle solamente un po’ più morbide e facili da tagliare). Tagliale quindi a pezzetti eliminando il nocciolo. Nel mixer, metti le albicocche, 400 ml di latte, 4 cucchiai di miele, 10 cubetti di ghiaccio e la punta di un cucchiaino di cannella in polvere. Lascia il composto in frigo almeno un’ora o, comunque, sino al momento di servire. Prima di portare in tavola, versa il dessert all’albicocca in coppette monoporzione.