

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1964

A CURA DI MARIO DELL'ARCO



lire milleduecento

l' APOLLO BONGUSTAIO PER IL 1964

l' APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1964

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

lire milleduecento

« IL NUOVO CRACAS »

Ugo ONORATI
(copia personale)

L' APOLLO BONGUSTAIO

sovraccoperta di
Angelo Urbani del Fabbretto

 APOLLO BONGUSTAIO

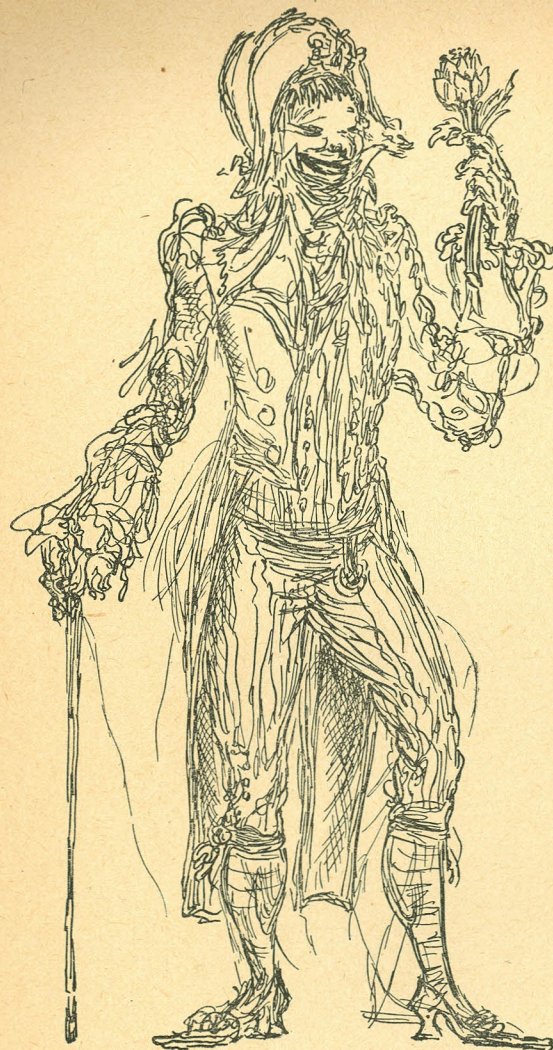
ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1964

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

disegni di Angelo Urbani del Fabbretto

« IL NUOVO CRACAS »

MARIO DELL'ARCO - ROMA, VIA DEI GOZZADINI, 38
ANTONETTI STAMPATORE, VIA PUTTI, 13
DICEMBRE 1963



A FARE DIECI PIATTI DI TORTEILLETTI ALLA LOMBARDA, DA GRASSO E DA MAGRO

Piglierai bieta ben lavata e trita, e la soffriggerai in oncie 6 di butiro fresco, avvertendo che non pigli il fumo. E poi che sarà soffritta, la lascerai raffreddare alquanto; poi la porrai in un vaso con libbre 2 di bon formaggio duro ben grattato, e uova quattro, e zuccaro oncie 4, e pevere un quarto, e cannella oncia una; e incorporarai bene ogni cosa insieme.

Poi farai la tua spoglia con un poco di butiro e un uovo, facendo poi i tuoi tortelli lunghi, i quali cuocerai nel buono brodo, da grasso, e da magro nell'acqua col butiro. E poi che saranno imbanditi, gli porrai sopra di buon formaggio grattato libbra una, e di pevere un quarto, e di zuccaro oncie 3, messedata insieme ogni cosa.

E poi che saranno per imbandirsi, li coprirai con gli altri piatti e li porrai sopra il cenere caldo, sì che stiano caldi fino a tanto che li vorrai mandare in tavola. E avvertisci che di tali tortelli se ne puote servire e soli e per coprire capponi, anadre, pizzoni e altro che si voglia.

UN ASTEMIO A FESTO

Intanto, sulla veranda, avevano preparato un po' di tavola. Che vino, in un boccione alto mezzo braccio: un vino vecchio, color corniola, augusto, potentissimo, che sta all'arte cretese come il Chianti a Masaccio e Donatello.

M'informai subito se lo esportavano. Ma no, disse il giovanotto, riscotendosi: e mi guardò con commiserazione: "La produzione è sparpagliata: dieci barili qui, cinque là; ancora non sono stati capaci a creare un tipo". E dal momento che non l'esportavano, mi sentivo astretto a berne di più sul posto.

A Cnosso avevo venerato Arianna come amante derelitta. Ora libavo a lei, come gloriosa Dictinna, madre di tutte le case. Alzando il bicchiere, vedevo su quel filo quasi corallino le folte pendici dove ella ebbe i suoi delubri. Ad un tratto mi resi conto che, in questi riti, m'ero scordato un dovere elementare. Mesciuto un bicchiere, lo offersi all'ospite in nero. Era astemio.

EMILIO CECCHI

LAMENT GASTRONOMIGH

Segond i tradizion de la Brianza
la gent de chî la preferiss, al pess,
la carna che la dà maggior sostanza
anch se rempèghen i so prezzi adess.

Ma on pòver brianzoeu, cont la finanza
el dev fà i cunt in ca' che, porco 'l gess,
ridùssen la razion de la pitanza
a na brancada de strataj de less.

Occor donca dettass in sul mangìmm
se i paisan tàcchen a pientà la fera,
a sarà i stall e non andà a la malga.

Vegnarànn bon i pess, va là valèra,
e poeu, a la longa, vedi mi inscì a stimm,
che finirèmm a l'insalata... d'alga.

ALBERTO AIROLDI

LAMENTO GASTRONOMICO (*dialetto brianzolo*). Secondo le tradizioni della Brianza la gente di qui preferisce, al pesce, la carne che dà maggior sostanza, anche se i prezzi suoi [si] arrampichino adesso. Ma un povero brianzolo, con la finanza deve fare i conti in casa che, porco il gesso, riducono la razione della pietanza a un pugno di stratagli di less. Occorre dunque adattarsi sul... mangime se i contadini attaccano a chiudere le stalle e a non recarsi alla malga. Verranno buoni i pesci, la vada come Dio vuole, e poi, alla lunga, vedo io così a stima, che finiremo all'insalata... d'alga.

ALCUNI GUSTI PERDUTI

Vorrei scrivere un libro sulla « Cucina dei gusti perduti ». Chiunque capisce cosa io voglia dire. Ricordate voi il gusto del latte appena munto, ancora caldo di mamma; il latte nascosto sotto lo strato della ferma spuma, densa e dolce come quella da cui nacque Venere? È il latte delle vacche sorprese quasi ancora dormienti nelle stalle delle nostre villeggiature di bambini; il latte capace, come quello materno, di guarire ogni male. Esiste ancora quel gusto? Dove trovarlo?

E chi ci restituirà il sapore della carne ai « ferri », ma proprio esposta al fuoco d'un dolce e morbido carbone di legna, sui « ferri », cioè i fili d'una graticola rada, annerita dalle fiamme e dai buoni grassi; un venerabile arnese degno di figurare sospeso ad un muro della *Rosticceria della regina Piedoca*. Anche il profumo e il sapore di quella buona carne di manzo cotta al fuoco lento e amoroso delle fibre di castagno, sono diventati nostalgie di un'epoca obliata dalla metallurgica « piastra », così simile ad uno strumento di tortura.

Lasciatemi riassaporare l'amaretto serio ed educato delle « vere » olive di Gaeta; quelle che a Napoli i venditori notturni, ambulanti col loro carretto dominato da una lampada gialla, chiamavano le « schiavone » paragonandole, con bellissima figura, alle teste rotonde delle cameriste more attorno al candore di imperatrici e regine. Quel gusto tonico, venato dall'intuito dell'olio intatto e prezioso (l'olio delicato e definitivo delle sacre unzioni), lo inseguireste invano in quante olive nere, lisce o rugose, potreste assaporare. Esso si trova lì: nel piccolo frutto dei dolorosi, enormi, olivi della costa tra Formia e Napoli; nella polpa

viola degli àcini messi a riposare nell'acqua e nel sale: lentamente colorita e mutata in un vino, che vino non è soltanto per un capello. Gloria alla oliva di Gaeta, di cui — diceva il divo Gabriele — Vincenzo Gemito, poteva vivere mangiandone, come un pastore greco, soltanto tre al giorno. Gloria a quel gusto perduto: all'amaro olivigno, così serio e convincente; così simile ad un amore difficile, ma privo di capricci e destinato a lungo durare.

E l'acqua? Siamo in cerca d'un sorso d'acqua; d'un vero sorso di quell'acqua moderata e delicata, fredda e fresca, colta, dopo le grosse corse e i galoppi della nostra infanzia, alla bocca d'un cannello, in cima allo zampillo della vaschetta, sull'orlo di quei grandi bicchieri di vetro grosso chiamati, a Napoli, « giarre », così rotondi da superare il cerchio delle nostre piccole mani. L'acqua possiede un suo sapore, un suo frigido gusto, una sua potenza di vita assolutamente introvabile nei detestabili liquidi propagandati dalla Televisione. « Ottima acqua » di santo Francesco, dove sei? Per te il genio della lingua inglese coniò due verbi impareggiabili che io non traduco e regalo qui a chi conosca l'inglese e a chi non lo conosca: *to hail*, *to quench*...

GIOVANNI ARTIERI

LISTA ABRUZZESE (PER PREMI LETTERARI)

S'alzò un giovane poeta indigeno, alto, grande, di ampie spalle, e con voce sonora, cadenzata, quasi epica, recitò:

*Lu presutte, lu lomme, lu salame
e la live 'ndosse
Li scrippelle 'mbusse
Li mazzarelle
Lu capratte 'nghe la mestecanze
Lu dogge « Gran Sasse »
Li frutte
Lu vine (bianghe e rosce)...*

La poesia, cioè no, la lista — semplicemente la lista del pranzo — riscosse applausi unanimi. E si era all'inizio. Ma già gl'incomparabili antipasti avevano avuto degustazione e commento. Porco, sì, ma di pascolo montano, del Gran Sasso, figurarsi, erbetto aromatiche e ghiande sotto l'albero di prima mattina, merende con fichi zuccherosi appena colti; insomma prosciutto, lombo, salame (polpa triturata grossa con un lardello in mezzo, il tutto indurito a dovere dalle secche gelate nostrane) di vispi battaglieri caracollanti porcelli, che anche superato il quintale s'arrampicano per le coste come capre. Nessun ristagno in quelle salde carni opulente e magre, ma una concentrazione di aromi. E la *liva*, l'oliva, anch'essa locale, localmente « curata », verdissima come un frutto fresco.

Bene, era solo il principio. *Li scrippelle*, intraducibile (almeno per me che sono dell'altro versante del Gran Sasso) si presentarono soffici, di un biondo pallido, simili a rotoli di spumoso uovo battuto, *'mbusse* (bagnate), immerse in

un delicato brodo ugualmente biondo pallido. In contrasto ai sodi salumi, parvero un piatto di alta sofisticata gastronomia, leggerissime, eteree... Ma tali sembra che non siano, le *scrippelle*: una, si dice, basta a resuscitare un morto, due a mantenerlo in vita, tre a ucciderlo di nuovo. Ne avemmo tre ciascuno, e non morimmo, forse per aver sostenuto le logoranti fatiche di un premio letterario che esigono gagliardo ristoro.

A li *mazzarelle*, circolò un blando avvertimento per la interminabile tavolata: un po' difficilotti, come dire indigesti. Cos'erano? Bruni viluppi di sottilissime e lunghissime listerelle carnose, magistralmente intrecciate, aromatizzate, rosolate. Se vi turbasse potreste anche ignorarlo, ma talmente perturbante ne è l'odore, che sospettare o riconoscere o apprendere trattarsi di budellini, budelli, sì, di capretto, non vi impedisce di passare dal primo al secondo. *Mazzarelle*, mazzi, intrecci, di carnei precordi tenerissimi scio-glimbocca.

Poco c'è da aggiungere alla nota squisitezza del capretto di montagna arrostito lentamente su brace di legna e contornato dalla riccica mesticanza di prato. Piatto classico, ancestrale e immortale. E li *frutte*, frutti veri, maturati dal sole sulla pianta, con profumo genuino e gusto di natura. Autentiche rarità, ahimè! Del dolce bisognerebbe parlare a parte.

Poi bastò, fuori, l'aria del Gran Sasso mista alla salsedine portata dal vento attraverso le pinete, per sentirsi rinvigoriti e leggeri come gli ebrei dopo la manna.

I giovani poeti, uniti ai giovani narratori, a mezzanotte, cantavano sotto la luna. Era *lu vine, bianghe e rosce*, i vini d'uva dai dionisiaci effetti.

LAUDOMIA BONANNI

A GIUUANNÈLLE

Cché scarde di vitre a lu core,
u iurne ca t'agghie affruntète,
turnanne a lu paìse,
cc' 'a cèra di nu maète!

« Gloria sunanne
cavizune mangianne »
griràise 'a matina di Pasca
e ll'abbuffàise 'a vucca sciartagghianne
(e mo schitte na crèpa
cchiù nivre assèi d'u diàue
ti pòrtete u latticèlle,
pòure Giuuanne).

Cché lle putìa risponne
all'occhie scafète e scure
ca mi parlàine citte
e avìne tanta paura:
nda chilla faccia arrappète
cc' 'a varva d'i morte accise
lìggìje come nd'u specchie:
« tu pure t'ha' fatte vecchie ».

Ah chille panarèlle
'nfiurète di zuccaricchie
ca l'appinnìme a li vrazze
com'i cirèse a li 'ricchie,
mo lle virìme nda ll'arie,
paùmme ianche nd'u vente,

nui ca filice e cuntente
si ni davime nu spicchie.

ALBINO PIERRO

A GIOVANNUZZO (*dialetto lucano*). Che scheggia di vetro nel cuore, il giorno che ti ho incontrato, ritornando al paese, con l'aria d'un ammalato! « Gloria suonando, calzoni mangiando » gridavi la mattina di Pasqua e gonfiavi la bocca tartagliando (e adesso solo una capra più nera assai del diavolo ti porta il lattuccio, povero Giovannuzzo). Cosa potevo rispondere agli occhi scavati e scuri che mi parlavano zitti e avevano tanta paura: in quella faccia grinzosa con barba di morto ammazzato leggevo come allo specchio: « tu pure ti sei fatto vecchio ». Ah quei panierini infiorati di palline di zucchero che appendevamo alle braccia come le ciliegie alle orecchie, ora li vedevamo nell'aria, bianche colombe nel vento, noi che felici e contenti ce ne davamo uno spicchio.

LA ZUPPA D'IMBROGLIO

Perché « d'imbroglia »? Confesso che non lo so: mi è mancato il tempo di frugare nel mucchio pur suggestivo delle tradizioni lariane e forse nemmeno lo desidero più. Perché l'« imbroglia » mi nasce ora nella fantasia, ordito da un'astuta fanciulla comasca: per ammaliare il giovane prediletto e trasformarlo in marito, essa lo sottopone al sortilegio appunto della zuppa...

Ma eccovene la ricetta. Cogliete quanta più verdura vi riesce, ma attente: dovete farlo in una mattina limpida, sotto un cielo lavato dal temporale della notte. L'ortaglia, a spianate digradanti dense di mille verdi, e dove splendono le lampade rosse dei pomodori, guarderà il lago di Como. Siate gentili con gli erbaggi. Estraeate dai baccelli, con dita leggere, i fagioli venati di rosa, i pisellini verdi. Raschiate pian piano le patate e le carote che doneanno alla minestra il pregio della densità colorata. Minore riguardo userete ai porri e ai sedani: tagliateli a piccoli pezzi, sì che esàlino il loro martirio in acutissime fragranze. Nuovi aromi evocherete dal tagliere tritandovi sopra, con la mezzaluna — e cantando con essa, possibilmente — lardo, erba salvia, basilico, aglio. Di un cavolo verza userete le foglie più interne, e le preparerete frantumate in molti petali.

Fatto ciò rallegratevi soffriggendo nella pentola, senza smettere di cantare, burro e cipollina. È il momento del pomodoro. Egli, badate, vuole la morte dalle vostre mani, non dal coltello. La cipolla, oramai bionda, lo aspetta e ne subisce gridando il focoso amplesso. Fate festa agli sposi seppellendoli sotto la coltre delle verdure, le quali intoneranno a voci squarciate l'epitalamio; il cavolo entrerà solo più tardi nel coro. Lasciate che per un po' nel tegame si svolga un'orgia

e tutti si abbraccino e si bacinò a loro piacimento. Calmateli poi con acqua tiepida e salata e aggiungete subito il conforto del "pesto" di lardo con gli "odori". Quando nella pentola ogni tripudio si sarà placato in un lene borbottio di verdure quasi cotte, buttatevi il cavolo insieme alle perle dei mille lavacri. Preparate nelle ciotole il pane raffermo affettato, poiché fra mezz'ora la minestra sarà pronta.

Volete che l'effetto della zuppa sia irresistibile? Procuratevi del "pane di miglio", detto anche "giallo" o "di mistura" (in dialetto *pan dei mej*), quel pane cioè rotondo come una ruota — o come la luna disegnata da un bimbo, sul marciapiede —, fatto di farina di segale e granoturco mescolate. Sopra le fette di questo pane, che saprà poi deliziosamente sbriciolarsi nel denso brodo, fate calare una nevicata di formaggio parmigiano. Finalmente, riempite la ciotola della vostra zuppa: userete il mestolo con l'autorevole grazia della "reggiora" (padrona di casa, "reggitrice"), la quale vorrebbe sempre lo sfondo di un caminetto acceso e, sopra, la raggiante quiete di una lampada. Ma voi obbligherete il designato a uscire, con la scodella in mano, sullo spiazzo antistante la casa; e a mangiare seduto sullo scalino della soglia o sulla panca rustica (meglio, se un pendulo ramo di madre selva o di glicine scenderà a vellicargli il cuore); bisogna però che il sole sia quello rosso del tramonto e che le voci delle campane gli giungano anche dalle sponde più remote... L'astuta ragazza dell' "imbroglio", leggendo negli occhi di lui, penserà, arrivata a questo punto: « Adesso ti ho accalappiato, ma non illuderti: *dopo* ti sazierò soltanto di sbroschia ».

Invece voi, in buona fede, gli chiederete: « Ti piace? Te la farò ancora tante volte, la zuppa d'imbroglio ».

Ed egli, dopo l'ultima cucchiata, sarà tutto vostro.

GISELLA AZZI

APOLLO ACQUATICO

« O che » disse Apollo, stizzito, quando lo ebbi invocato ier l'altro perché mi aiutasse a condire di qualche grazia poetica una preziosa ricetta a base di gru, rosmarino e passito tramandatami da Chichibio. « Credete proprio, tu e quel poeta "de Roma" di cui non faccio qui il nome per non esser tacciato di protezionismo dall'*irritabile genus* dei vostri ombrosi colleghi (per intenderci, colui che ogni anno si ostina ad associare il mio nome alla ghiottoneria più smaccata che il suo almanacco blandisce e colpevolmente propaga), credete proprio che mi si addica il berretto da cuoco, il forchettone, il fornello, la grassa frittura, gl'intingoli? Sarò bongustaio, e va bene; ma voglio esserlo da poeta, *en plein air*, mi ribello alla schiavitù di ricette e cucine, e per questo metti da parte, *tì* ordino, il tuo sofisticato pasticcio di gru con passito e scrivi la lode dell'acqua. Dell'acqua semplice, appunto (macché minerale, per Diana: adesso mi fai imprecar la sirocchia, poi mi malmena stasera), dell'acqua schietta ti dico, che solo a palati corrotti ed ottusi sembra insapora o scipita, ed è gioia non della bocca soltanto se hai sete e specialmente d'estate, si beva a un bicchiere o ad un orcio godendo fin dalle mani la gelida umidità trasudata, alla fontanella di strada o a una vivente sorgiva: e storcano il naso coloro che perché amano il rosso sangue di Bacco (con Diana mi fa la festa anche lui, questa sera) ripudiano la sua trasparenza di ninfa, è pur sempre il più genuino ristoro, la più fresca felicità della gola.

In quanto a te, aggiunge Apollo, che in un ristorante hai pudore, sotto lo sguardo del cameriere tuo giudice, di rifiutargli il suo vino per chiedergli la brocca modesta del-

l'acqua (« Minerale? ». « No, semplice »; e la sua stima di te cala ancora), non mi citare da ipocrita l'antico Alceo e Giosuè e quanti tra i miei fedeli mi enumeri che predilessero gli spiritosi bicchieri; potrei contrapposti Gabriele l'astemio, se Alberto e Pier Paolo permettono, che come omaggio del centenario lo han liquidato in processo nel modo così grazioso che sai. Senza alcun dubbio ci consta che fu sottilissimo estimatore e goditore dell'acqua, ben ricordandosi che era di acqua e non di vino la sacra fonte Ippocrene che un calcio di Pegaso mi regalò a mezza costa dell'Elicona.

*Vario sapore hanno l'acque
che corrono d'oriente
o corron di settentrione,
e quale è più grave e quale
più lieve se passi per limo,
per vene d'alcuno metallo,
per rossa creta, per pietre
nette o per sabbia, e più o meno
di terrestritade è in ciascuna
secondo il suo nascimento.*

(Gabriele era dietro a me, qui in Parnaso, e ha preteso la citazione completa). Io dunque iddio dei poeti, per vendicarmi di essere stato da anni asservito alla vostra materialità di ghiottoni e beoni, pretendo in questo almanacco la lode della bevanda poeticamente più casta; e da bongustaio quale sono vi esorto a pregiarla e goderla, chiedendovi un po' se potreste senza di lei preparare uno solo dei manicaretti squisiti che — appunto — in bocca mi fanno venir l'acquolina. Parola di Apollo, figliuoli.

LANFRANCO ORSINI

IL « MAZZETTO »

L'elemento più umile, ma anche essenziale della cucina napoletana è il « mazzetto », altrove definito « odori ». È un piccolo fascio di erbe che serve a dar gusto al brodo, ed è generalmente composto da sedano, prezzemolo, carota, cipolla, maggiorana e basilico. Venduto, com'è ovvio, dagli erbivendoli, lo si trova anche nelle beccherie a disposizione della buona massaia che acquisti la « pétola di spalla », la « punta di petto » o il « gamboncello » per il bollito. Quale sia il valore attuale del « mazzetto » io non so né voglio sapere, bensì m'importa stabilire, ai fini del mio racconto, che intorno al 1910 costava esattamente una monetina di rame da due centesimi, in quel tempo ancora in corso e onorata.

Qui non intendo fare la storia del « mazzetto » ma di un « mazzetto », e non a scopi gastronomici ma finanziari. In una piazzetta della vecchia Napoli era, ed è, un grande palazzo, le cui scale erano state ascese, una volta, niente dimeno, da Volfango Goethe. Vi abitava un grande signore, dico un grande signore dello Spirito, che in quel tempo conviveva, non legittimamente, con una gentile signora. Quando si prevedeva brodo per il pranzo (era casa ospitale, e molti gli amici a mensa), ad acquistare il « mazzetto » era delegato un Angiolino, che era l'aiutante del solenne portiere Ernesto: dalle mani di esso Angiolino, e tramite il panierino che si calava nel cortile, il « mazzetto » passava in quelle di don Salvatore, vecchio e sentenzioso cameriere munito di due fluenti scopettoni. Ma Angiolino, che doveva pur badare ai casi suoi, conteggiava il « mazzetto » non già per i pagati due centesimi ma per cinque: un soldino. C'era anche, in quella casa, un'austera governante allobroga,

Berenice di nome, la quale era stata un tempo con la contessa di Mirafiori, e asseriva — se non era pura vanteria — che il « re galantuomo » la avesse più volte gentilmente accarezzata. Alla Berenice don Salvatore trasmetteva il « mazzetto », ma attribuendogli il costo non più di uno ma di due soldi: dieci centesimi. Senonché la Berenice non doveva possedere una virtù generalmente riconosciuta agli allobrogi: l'onestà. Infatti, redigendo il conto per la padrona, il « mazzetto » era salito a ben venti centesimi. Ognuno penserebbe, a questo punto, esser qui conclusa la storiella. E invece c'è dell'altro: quella gentile signora faceva ogni giorno il conto della spesa, cui ogni tanto il padrone di casa guardava distrattamente. Così distrattamente da non accorgersi che l'umilissimo « mazzetto » era costato la favolosa somma di cinquanta centesimi: mezza lira! Se poi un così prezioso e costoso conglomerato di aromi conferisse al brodo di quella casa un più raro gusto proprio non saprei dire. Mi basta che, sulla insospettabile testimonianza di alcuni sopravvissuti, io abbia potuto presentare ai lettori dell'almanacco il più illustre « mazzetto » della storia.

GINO DORIA

RISOTTO 1909

Per cucinare il risotto *in modis et formis* primo novecento occorreva anzitutto *el padellott*. Nel lieve accrescitivo lombardo c'era il riferimento alla capienza un poco superiore alla normale, ma anche il riconoscimento implicito del riguardo che al risotto si doveva.

El padellott era munito di un manico, lungo tanto che lo si potesse impugnare senza scottarsi nel rimestare durante la cottura. E di rame aveva da essere. Un'occhiata rapida e saputa della mamma (come giovane allora!) assicurava che la stagnatura interna fosse sempre integra. Famiglie intere, mi narrava con una delle tante iperboli care all'educazione ottocentesca, erano state avvelenate dal verderame allignato subdolamente nelle falle dello stagno. « Guai a non accorgersene! ».

Poi cominciava il rito: il burro messo a fondersi con mezza cipolla affettata, ma non sminuzzata. Dico cipolla, ma con una specie di tenerezza gastronomica la si sminuiva a *sci-goletta*. Dopo la fusione — ohibò, che il burro non friggesse! — la rosolatura del riso, stato in precedenza rimondato sulla *basletta*. Nessuno di noi avrebbe osato chiamarla tafferia. Nemmeno papà che pure voleva che io mi esprimessi in buon italiano e a tal scopo mi amareggiava l'esistenza imponendomi la lettura di certi *Dialoghi di lingua parlata* di un avvocato Franceschi, che Dio lo assolva, dove si toscaneggiava di bricchi a bollire, di « la mi stia a sentire » e di babboriggoli.

Prima rimestatura. *And so on*, come dicono gli inglesi per dire così via. Intendo in questo modo sorvolare sulle modalità della classica preparazione del risotto, con le dosate aggiunte di brodo e acqua bollenti, la graduata vivacità

della fiamma, la tempestiva propina dello zafferano in fili (originale dell'Aquila, intendiamoci).

L'arte sopraffina era, però, quella di provocare — con sottile perizia — il famoso *taccaà giò*, cioè un leggero bruciatuccio sul fondo della padella. Lo si otteneva sospendendo il rimestamento a tempo debito e per breve durata. Ma l'uno e l'altra, con l'esatta regolazione della fiamma, rimasero fra i più serrati segreti materni.

Cotto e posato che fosse, si versava il risotto nel piatto di portata e il *taccaà giò* — raschiato diligentemente — veniva messo sopra a solleticare olfatto e palato col suo gustoso croccantino dal vago sapore tutto particolare.

Solo molti anni dopo compresi il valore del traslato che la mamma aveva fatto, un giorno, del *taccaà giò*.

In casa di una vicina, tutta chiesa e timor di Dio, era arrivato all'improvviso — assente il marito — un baldo maggiore di artiglieria: calzonì neri, bande arancione, doppia bottoniera dorata, baffi all'insù. La santarellina aveva ostentato seccaggine e disagio.

« Sbaglierò » aveva commentato la mamma col papà, « ma mi sa *de taccaà giò* ».

Giusto. Un gustoso croccantino dal vago profumo tutto particolare.

CESARE MAINARDI

LA PASTIERA E LE VIOLACCIOCCHIE

Il profumo delle violacciocche mi ricorda sempre quello della pastiera. La pastiera è il dolce di Pasqua, fatto con grano ammollato, ricotta, uova, zucchero e cannella e pezzi di cedro candito e acqua di fior d'arancio: e il segreto del suo sapore è nel perfetto dosaggio degli ingredienti, nella manipolazione della ricotta con le uova e il grano, da battere per ore, sino a sentirsi il polso dolere.

La mia prima pastiera l'ho mangiata nel '43: sino ad allora, mi contentavo di saggiare un pezzetto del "cornicione", e cioè della crosta esterna, là dove non c'è imbottitura. Ma nel '43 ero militare in Piemonte e per Pasqua le sorelle mi spedirono una cassetta di frutta e un "casatiello" (altro dolce pasquale, ma più rustico: ed era quell'anno un casatiello di guerra), e la pastiera.

Per un errore, la cassetta fu trattenuta a Torino invece di proseguire per la cittadina dov'ero allievo ufficiale: dovetti chiedere un permesso speciale di mezza giornata per potermi recare a Torino a ritirare il pacco. La città era vuota, quando vi giunsi quella domenica, le strade larghe e dritte parevano più ampie, erano colme di sole e di ombre taglianti, io mi ci movevo dentro a disagio, quasi smarrito. Quando tornai a sera alla scuola, come misi piede in caserma, mi sembrò addirittura di tornare a casa, fra amici e volti noti, e con quel pacco sottobraccio.

Lo aprii in sala convegno: la pastiera, chi la conosce, è ricoperta di strisce di pasta frolla disposta a scacchiera, che al forno prendono un diverso colore e ne costituiscono la decorazione: quando aprii la scatola che la conteneva, quella griglia di pasta frolla apparve qua e là coperta d'una verdastra peluria.

Grande fu la delusione degli amici: il dolce era andato a male.

Poi qualcuno propose di scrostare con la lama d'un coltello il velo di muffa, e provare ad assaggiare: eravamo in sei, il nostro gruppo. Io non avevo detto che la pastiera non mi piaceva, per non deluderli: ne avevo anzi decantato il sapore cercando di ricordare le espressioni che per essa usavano in casa. Il dolce non s'era guastato, fummo fortunati. Gli amici, tutti del nord, e nessuno di loro l'aveva mai mangiato, ne restarono conquistati: io, mangiavo piano, assaporando. E mangiavo a un tratto ricordi di casa, gli odori di casa, la luce di casa: della grande cucina col tavolo di marmo al centro; della conca di maiolica verde dove mia madre batteva per ore, con una metodica e uguale cadenza, l'impasto di uova ricotta e grano ammollato; di quei grandi mazzi bianchi e viola delle violacciocche fiorite sul terrazzo, col loro profumo di cannella, lo stesso che sale dall'imbottitura della pastiera. Mangiavo un pezzo della mia infanzia felice e mi chiedevo perché, sino a quel momento, la pastiera non mi fosse mai piaciuta, mentre adesso la scoprivo così gustosa e saporita e struggente. E da quell'anno non ho più mancato il mio appuntamento tradizionale con la pastiera (anche se non è più mia madre a prepararla): e da allora confondo per sempre i sapori e le nostalgie.

MICHELE PRISCO

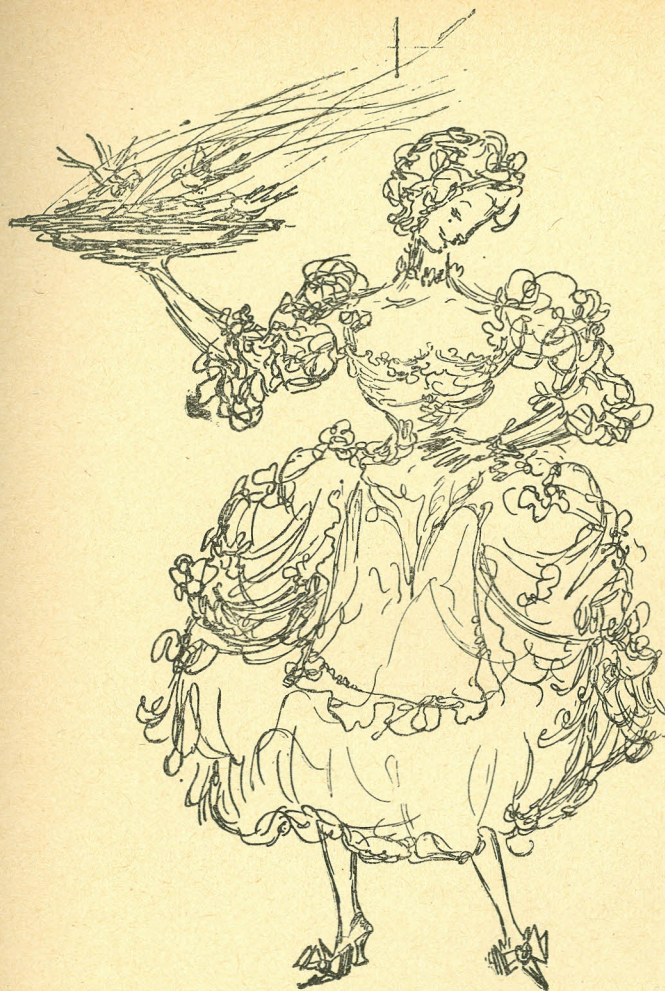
INNO AI VINI DELLE TRE VENEZIE

Son mezo imbriago,
la testa me gira,
el vin ghe dà spago
a l'estro che spira.
De qua *Gambelara*
de là *Torcolato*
i xe i gran dotori
che sana anca un mato.
El core ve ponze
da no' trovar lena?
Bevì *Madalena!*
Se ancor no' ve passa,
in *Lacrima Cristi*
lavève la fassa.
Disendo po' un'ave,
spinè del *Soave*.
L'amore ve introna?
Negheve nel *Sona!*
Ve crussia el magon?
Ciucè del *Lison*
che assieme al *Tocai*
più alegri che mai,
ve tole ogni afano
el bianco *Renano*.
Cupido infedele
sofrìre ve fa?
Ciari *San Donà!*
Se gropo fa el pianto,
Traminer, Vinsanto
i compie l'incanto.

Borgogna, Proseco
 fa alegro anca un beco.
 Vini tuti d'oro
 bianchi, dolci e suti,
 fè santo el lavoro,
 dè paçe a la tera.
 Amemose tuti,
 abasso la guera!
 'Na bote de bon
 sia el nostro canon.

EMANUELE ZUCCATO

INNO AI VINI DELLE TRE VENEZIE (*dialetto vicentino*). Sono un po' alticcio, la testa mi gira, il vino dà corda all'estro che ispira. Da una parte *Gambellara*, dall'altra *Torcolato*, sono i gran dottori che sanano anche un matto. Il cuore vi punge da non trovare lene? Beve *Madalena*! Se ancora non vi passa, in *Lacrima Cristi* lavatevi la faccia. Dicendo poi un'ave, spillate del *Soave*. L'amore vi fa soffrire? Affogatevi nel *Sona*! Vi cruccia il magone? Succhiate del *Lison* che insieme al *Tocai*, più allegri che mai, vi libera da ogni affanno il *Bianco Renano*. Cupido infedele soffrir vi fa? Bevetes d'un fiato *San Donà*. Se il pianto vi opprime, *Traminer*, *Vinsanto* lo tramutano in riso. *Borgogna*, *Prosecco* fanno allegro anche un becco. Vini tutti d'oro, bianchi, dolci, secchi, fate santo il lavoro, date pace alla terra. Amiamoci tutti, abbasso la guerra. Una botte di vino buono sia il nostro cannone.



POTACCIO DI VITELLO IN FRACASSO ONGARESCO

Piglia un pezzo di vitello e fallo in pezzoli e dopoi fallo soffriggere in grasso colato. Poi abbi cipolle ben peste e gettale dentro a soffriggere.

Dopoi, come è soffritto, cavalo dalla patella e ponilo in una pignatta con brodo di carne e aggiungegli libbra una di miele, e oncia mezza di pevere e cannella, e uno ottavo di zaffarano, e libbra mezza d'uva passa.

E fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

'O TARALLO

È inutile ca mme facite
ll'elenco d' 'e specialità (gatò, ragù, timballo);
io voglio sulamente 'nu tarallo
dint' 'o llatte, buono spugnato
comme, quann' ero piccerillo e malato
m' 'o faceva mammà.
Rusecariello, c' 'o ppoco 'e sapore
'e fenocchio, ma poco.
Mettimmece pur' 'o ffuoco
'e 'nu raggio 'e sole 'ncopp' 'o cuscino.
'O 'i lloco me ne sto cu 'a tazza 'nzino
e penzo: tanno ero guaglione
e mo' so' vvecchio... Ah che spasso.
So' debole e so' triste comm' allora.
Nne so' gghiute e venute fatte!
Mah. 'O destino è destino.
Sarrà doce o amaro 'stu llatte?
'Na vutata 'e cucchiarino e è passata 'na vita.

GIUSEPPE MAROTTA

IL "TARALLO" (*dialetto napoletano*). È inutile che mi fate l'elenco delle specialità (gateau, ragù, timballo); io voglio solamente un tarallo nel latte, bene inzuppato come, quando ero piccolo e malato, me lo preparava la mamma. Al dente, con un po' di sapore di finocchio, ma poco. Mettiamoci anche il fuoco di un raggio di sole sul cuscino. Ecco: me ne sto con la tazza in grembo e penso: allora ero fanciullo ed ora sono vecchio... Ah, che spasso. Sono debole e sono triste come allora. Ne sono andati e venuti fatti! Mah. Il destino è destino. Sarà dolce o amaro questo latte? Una voltata di cucchiaino ed è passata una vita.

La farina è la tua cipria, Rosa. Il mucchio, ancora intatto, si erge nel centro della tavola, simile a una piccola alpe; ma già le tue braccia nude, sode e lucide come maiolica, sono appannate da un alito d'argento. Con mani carezzose fai crollare il cocuzzolo del monticello, e la farina, nel franare, si scopre sempre più bianca. Tu ci scavi nel mezzo una valletta rotonda. Un lieve pulviscolo si è levato nell'aria, e adesso i tuoi occhi color di nocciuola hanno ciglia bigie che battono attente, mentre scegli nel cestello le uova più grosse. Con le punte delle dita le prendi una per volta; le scuoti accosto all'orecchio; poi le batti sull'orlo del tagliere con misurati colpetti. I gusci si spaccano crepitando sotto le unghie dei tuoi pollici, e i torli, col lieve gorgoglio d'una gola che inghiotta, scivolano giù: sembrano occhioni gialli che si aprano pieni di stupore. Ora tu inzaccheri mani e polsi dentro la bionda poltiglia, e questa, via via, si rassoda in una lievitante pasta che, agguantata e arrotondata, assume, a poco a poco, lo stesso colore e la sodezza del tuo giovane seno, alquanto in mostra nella scollatura allentata della camicetta. Il paragone viene in mente al grosso uomo che di fresco ti ha fatta sua sposa e che, questa mattina di domenica, sta tra i fornelli oziando e guardando come lavori per la sua ghiottoneria; e già immagina davanti a sé, sulla tovaglia pulita della festa, lo scodellone delle rosse, fumanti tagliatelle.

GIUSEPPE PETRONI

La questione delle luganighe non è così semplice come le persone disattente potrebbero credere, è anzi connessa con problemi di politica alimentare e, andando per le lunghe, si scoprono addentellati con avvenimenti storici e con serie esigenze dell'orgoglio nazionale. Vogliamo dire le luganighe di Vienna, sì, le salsicce di Vienna, quelle di un bel colore rosso marrone, tonde e tese che ricordano tanto un ben calzato paio di guanti di makò — cioè, le dieci dita dentro il guanto di makò.

Ogni fabbrica di salumi che si rispetti, oggi scarica giornalmente quintali di luganighe nella Valle Padana ed in altri centri industriali italiani; ma la vera luganiga resta pur sempre quella viennese, sebbene poi il titolo le sia contestato da Francoforte. Il motivo di questa contesa lo ignoriamo, visto che le due luganighe sono fabbricate nello stesso modo e con gli stessi ingredienti; ma mentre i paesi che gravitavano intorno all'Austria la chiamano viennese, i tedeschi della Germania le attribuiscono per patria Francoforte. Chi ricordi la grande guerra che si combatté nel 1848 fra Vienna e Francoforte, cittadella quella dei monarchici e degli asburghesi e questa dei patriotti che volevano la libera repubblica unita dei trentacinque stati tedeschi — non faticherà a scoprire nella guerra dichiarata alla salsiccia di Vienna, l'affermazione dei principii di libertà, sostenuti dalla salsiccia di Francoforte.

La vera, la grande questione delle luganighe non è però questa, è invece di perfetta indole gastronomica, e si può riassumere così: se la luganiga di Vienna vada mangiata col *Sauerkraut*, coi *capuzi garbi*, e sia dunque un piatto di mezzo o, per gente di poco appetito, una vera pietanza;

o non vada piuttosto mangiata con la senape oppure col *kren*, e debba quindi considerarsi un principio, uno stuzzichino o addirittura una merenda. La questione è principessa, poiché, con i due diversi accompagni, la luganiga di Vienna cambia del tutto di sapore, si trasforma da leggero e ispirato *hors-d'oeuvre* in succoso e conclusivo nutrimento. Né è permesso variare, mangiarla una volta con i *krauti* e l'altra col *kren*; perché il palato assuefatto alla luganiga sbarazzina rifiuta quella di tutto conforto — e viceversa. Quadratura del cerchio, dunque, la questione delle luganighe, sorte che si decide alla nascita di un uomo, tu la mangerai coi *krauti*, dice una fata sulla nostra culla — oppure tu la mangerai col *kren*. E così sarà quant'è lunga la vita.

Ci sarebbe ancora da chiarire la faccenda del *kren*, quella radice bistorta e pizzicante, che grattata fina fina viene stemperata con un buon brodo grasso (due dita appena), sì da renderla quasi soave, e mascherare bene l'acutezza del profumo e del sapore; oppure con due dita d'aceto, che la fa inviperire. C'è un terzo modo di mangiare il *kren*: in sottilissimi riccioli tirati con uno speciale coltello, e, così asciutto, è fuoco irresistibile, che fa lagrimare peggio delle cipolle. Una serie di rito familiare si svolge quando si mangia il *kren* in una buona casa di Trieste o dell'Istria: ci si racconta (ogni volta, da un paio di secoli) che il vero nome della preziosa radice è « ramolaccio » e, per chi sa quale strano motivo, il nome italiano soccombe a quello slavo. Ma in Italia il ramolaccio è sconosciuto; ed in quei paesi del Veneto dove ha stinto attraverso i confini dell'Austria, in perfetto italiano si continua a chiamarlo *kren*. Come si vede, la questione delle luganighe è complessa più di quanto si creda.

ALBERTO SPAINI

« BENE TIBI, BENE MIHI »

caro Dell'Arco,

hai notato anche tu che non si usa più « tessere » brindisi se non nei pranzi ufficiali « al vertice »?

Si tratta, è ovvio, di brevi discorsi in chiave politica, di messaggi alati di diplomazia ad alto livello, non di brindisi in versi.

Da noi, quello autentico, « invito o saluto che si fa a' comensali in bevendo », è ormai ridotto a un semplice sguardo o a un deprecato tendere dell'indice destro, a un « cin cin » che puzza di pubblicità o a un rapido e sonoro contatto di coppe cristalline.

Solo in qualche luogo di provincia il brindisi, « germoglio del ditirambo », resiste. Se il banchetto per nozze promozione o altro non finisce con un'intossicazione generale, spesso ha termine con una colossale e tintinnante indigestione di brindisi. Perché ognuno degli intervenuti si sente in cuor suo un nuovo Anacreonte (« Altri adopri aste e corazze, io guerriglio con le tazze ») e non rinuncia alla gioia di esprimere in rime (quali rime!) il proprio augurio.

Tuttavia, non si ha notizia che i sommi in materia (il sunnominato principe ellenico dell'ode e l'obiettore di coscienza Orazio meglio conosciuto come lirico latino) protestino per tanta fregola. Né pare che, allo stesso scopo, si faccia avanti la schiera degli imitatori di casa fino al Giusti, dalla cui satira appunto si direbbe inizi la decadenza del brindisi, « letto o recitato, propinando ».

Impennate carducciane a parte, ai nostri giorni e da presso, che è rimasto in circolazione? Trascorsa la popolarità canzoniera del *Brinneso* di Bovio, è venuto fuori il successo di Modugno *Stasera pago io*: col permesso dei patriarchi della

poesia. Però i due componimenti sono saturi di pena personale, mentre la « regola » vorrebbe che il brindisi, « ravvivando l'allegrezza » dei presenti, accennasse pure agli « alti sentimenti di virtù, di gloria, di patria, insinuati con tal arte che la brigata senz'avvedersene gli accolga e consenta e si abbandoni al generoso entusiasmo ».

Bisognerebbe provarcisi, in tempi di missili e *twist*, tra buoni e rumorosi amici riuniti per lieta occasione, a prender la parola al levar delle mense!

Ci scommetto che al conto per l'avveduta brigata il trattore dovrebbe aggiungere il costo dei piatti volati in frantumi. Consiglio, perciò, a me stesso, in evenienze del genere, di alzare zitto zitto il bicchiere.

Per adesso puramente bevo: in tuo onore e alla salute degli ospiti, nell'ideale convito dell'« Apollo 1964 ».

ONOFRIO GALDIERI

RISOTTO « ALLA MORINA »

Per assaporarlo, bisogna andare a Viareggio. E, a Viareggio, in una viuzza interna, ad un crocicchio, dove trovate il ristorante notturno (o *snak-bar*) « Morina ». Non è difficile individuare l'ubicazione. In questi giorni di ferie agostane basterà che apriate il quotidiano « La Nazione » alla cronaca di Viareggio. Nella rubrica *Kitrovi e trattenimenti*, subito dopo i dati riguardanti il « Meto » (notissimo e solitario *night-club* versiliese), lo sguardo indugierà sul nome del ristorante di cui sto parlando.

È un piccolo ristorante. Piccolo quanto schietto e sostanzioso. Schietto pure nella divisa esterna. Sono tre salette, soltanto. La prima: col caminetto d'obbligo; col fuoco vampante di continuo; con sempre allineati sei polli arrostiti allo spiedo. E altre vivande, succulente e invoglianti, in esposizione permanente.

Di qui, passate nelle altre due salette tra di loro comunicanti. Le salette del ristorante vero e proprio; dei tavoli, pochi, ma sapientemente collocati; dei pasti da consumare liberamente a tutte le ore, meglio se nelle ore notturne, con supplemento di cinquanta lire per le portate di dopo la mezzanotte. Ovviamente affrescate le pareti — nelle linee e nei volumi di un tranquillo e frastagliato disegno in bianco e nero — con scene arcadico-mangerecce: di campagna, di collina e rivierasche. Ma almeno due oggetti dell'arredamento mi sono apparsi singolari, unici (mai li ho visti altrove, in consimili *taberne* rusticamente addobbate e istoriate). Un giogo per buoi che, riattato e reso idoneo allo scopo, funge da attaccapanni. Al centro del soffitto del primo localino, un lampadario circolare, che è una ruota di carro agricolo (anch'essa, non occorre dirlo, avveduta-

mente ingentilita e conformata elegantemente alla funzione, esornativa oltre che illuminante). C'è poi, a puntualizzare lo sfondo della seconda sala, una botte: una botte autentica, con un'apertura rettangolare sul davanti, a guisa di finestrella, oltre la quale fanno in perennità allettevole mostra di sé alcune bottiglie di spumante.

È ora che io presenti la più umorosamente ghiotta tra le novità o invenzioni dello *snak-bar Morina*. Naturalmente, di genere culinario: il genere che più interessa in un ambiente come questo, che è l'ambiente della trattoria. Il *risotto alla Morina*. Che è un ritrovato loro, dei proprietari del ristorante. E ne sono gelosi. Gelosi del « segreto », che vorrebbero non fosse in alcun modo divulgato. Ma, data la loro bonarietà, non sono custodi rigidi al punto di non poterne ragguagliare i lettori dell'*Apollo bongustaio*.

Versate nel tegame un po' d'olio. Quando l'olio frigge, mettete il riso. Dopo che il riso si sarà amalgamato con il condimento, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco. Versando poi del brodo (di pollo, o di manzo), portate a cottura il riso. Aggiungete da ultimo una salsa di pesce (preferibilmente scampi in olio burro prezzemolo e aglio) con burro e con formaggio in abbondanza.

Così approntato, il *risotto alla Morina* potrà essere apprezzato nella sua impensata squisitezza, che lo fa il più appetitoso e generoso tra tutti i risotti esistenti.

Al tavolo accanto al mio sedevano due turiste francesi. Anch'esse, alla fine, vollero scrivervi la ricetta. E vi riuscirono: aiutandosi, loro due con qualche parola italiana che conoscevano, il giovane gestore con qualche parola francese a lui non sconosciuta.

BORTOLO PENTO

UNA RICETTA TRA PARENTESI

caro Dell'Arco,

ho cento ragioni per voler bene al paese dove nacqui (la prima, incomparabile e sublime, non la dirò mai a nessuno. Dio la sa!); ma se d'agosto, prima che cadano le stelle di san Lorenzo e l'uva incominci a colorare, tu vieni con me tra i vergini sentieri delle sue « Rive », qualcuna l'intuirai. Il primo pomeriggio infilzato alle stoppie ed ai pruni, immobile come una tovaglia, t'offrirebbe, con misteriose mani, da ogni cespuglio un grappolo di « more ».

In bocca ognuna ti scioglierà la selvaggia amara dolcezza del mondo delle origini. Perderai la nozione del numero, inebriato da un atavico senso della terra.

Inenarrabile!

Pure, ho sentito dire (e mi fu di scandalo l'udirlo) che alcuni, tarati dal male dell'artefatto, e ispirati da malvagie fattucchiere, hanno tratto dalle « more », dopo tormentate operazioni di cottura, filtraggi e chili di zucchero, una squisita marmellata.

Può darsi! Ma ti pare onesta la cosa? Non rispondere!

E se ai primi d'agosto vorrai, da solo, salire alle « Rive » del paese dove nacqui, là troverai l'anima mia.

CAMILLO BRERO

« PISTAMENTUCCIA »
INFERNO O PARADISO?

Quanno bussa ar porton der paradiso
Pistamentuccia, armato
de doppietta e carniere, ecco l'inguacchio.
Invece der portiere, trova er vice:
un cristone co un cervo, sant'Ustacchio.

« Tu er cinghiale! e la lepre! e la pernice!
e la beccaccia! » dice.

« Quanto sangue hai sversato!
Io santo, io patrono, ho sempre fatto
la figura der cacchio.
Ma ho pregato er Signore
e er Signore ha deciso:
un bello spido, e girerai in eterno
ar foco de l'inferno ».

A l'improvviso
schizza fora san Pietro: « Ahó, sei matto?
Questo è l'autore de le pappardelle
« a la Pistamentuccia ». Ar monno ha fatto
beato l'affamato
e qui farà beatissimo er beato.
Prego! » un cenno, « s'accòmmodi! » un sorriso
e spalanca er porton der paradiso.

MARIO DELL'ARCO

NOTA Angelo Volturmo Buttaroni, detto "Pistamentuccia" ("Pistamentuccia", nel gergo venatorio, è il cacciatore novizio), ha una trattoria ai Castelli Romani, in quel di Genzano, ben provvista d'ogni varietà di cacciagione e ritrovo di agguerriti bongustai.

LA « IMPROVVISATA DI FERRAGOSTO »

Vi siete mai trovati soli, improvvisamente scapoli, per Ferragosto? La prima impressione è di panico, quasi un impulso cieco ed imprevedibile di ferinità, svuotata la metropoli dei suoi abitanti, vi avesse lasciato naufrago nel guscio di cemento ed asfalto della civiltà defunta. Come ve la caverete? Il Ferragosto, infatti, può smorzare l'esigenza primaria dell'alimentazione ma non sopprimerla. Resta sempre, è vero, la risorsa della fuoriuscita, dell'avventurosa ricerca di una trattoria, ma, a prescindere che al rezzo, sotto i pergolati, si è ricostituito, sbracato e sudato e vociante, il pieno di cui vi state godendo il negativo, vi appare una viltà abbandonare il campo proprio nell'ora della prova. Eh no, niente spaghetti ed uova, miserabile routine sfruttata dalla barzellettistica internazionale, confessione avvulente del disattamento virile alla cucina, primario stimolo ricattatorio per le casalinghe di ogni ceto e nazione. Qui si tratta di avventurarsi nell'inedito, di dimostrare, prima che agli altri, a se stessi, che sappiamo resistere per ventiquattro, trentasei, quarantotto ore, all'assedio della necessità, il volto più antico del Fato.

Una famiglia di cinque-sei unità lascia sempre dietro di sé, alle sortite, dei resti frammentari, cui vanno aggiunte le oblivioni congelate, lo scatolame erratico... Ecco, ora è tutto lì, sul tavolo di formica, e se non concede molto all'occhio lascia presagire alla mente la quale pianifica severa che è pronto ad immolarsi senza resistenze per la difesa del quadrato (o rettangolo che sia). Si trattava, per lo più, di avanzi condannati alla corruzione o ad una inonorata vegetazione, e sentirsi chiamati in campo è stato per essi un'iniezione di dignità, una carica di coraggio. Nasce così

quella che io chiamo la « improvvisata di Ferragosto » che, naturalmente, non è da considerarsi una ricetta in quanto è irripetibile bensì una strada, quasi un principio, l'accettazione della sorte e la sua utilizzazione in un gioco sottile e imprevedibile di combinazioni governato dalla canicola. Quando infine (serrande abbassate, bottiglia di latte a portata di mano, carta e penna facilmente raggiungibili), ci si siede dinanzi alla « improvvisata di Ferragosto » si fa il segno di croce e ci si getta a capofitto. Gli occhi si aprono soltanto dopo i primi bocconi. Non resta che da augurarsi un giorno di appetito medio: lo scarso vi manderebbe in pizzeria, l'eccessivo vi toglierebbe il senso critico. Verrebbe voglia di sdoppiarsi e sedersi capotavola a rimirarsi all'opera, a studiarsi il volto per cogliervi le reazioni epidermiche di quanto avviene nel profondo. Rinunciamo ad abbandonarci sul lubrico pendio della psicologia e ritorniamo sul solido terreno della gastronomia. Dunque, l'ultimo Ferragosto, riuscii a raccapezzare: un peperone arrostito sott'aceto naufrago in un barattolo, due acciughine distese su un letto di latta come fachiri, una patata lessa che per necrosi cominciava a dare nel verde, una rapa rossa, un morso di ventresca di tonno, un fondiglio di capperetti stenti, una cipolla rossa di Puglia che tagliai a fette, qualche filo di prezzemolo-fieno: con una stilla d'aceto e una pioggiarellina di olio, vi garantisco che tutto ciò si amalgamò, si costituì in un sapore gradevole, appetitoso autorizzandoci quindi ad offrire il risultato del « caso » come una « ricetta » legittima e divulgabile. E chissà che domani, nei menù delle trattorie di campagna (non abbiamo ambizioni più alte), al paragrafo degli antipasti o delle insalate, non figuri la « improvvisata di Ferragosto », di un oscuro pioniere romano.

MARCELLO CAMILUCCI

GLORIOSA FINE DEGLI AGONI

« Tanti pesci nel Lario quanti uccelli sui colli » dice fra il 1483 e il 1552 il mio concittadino di fama universale, Paolo Giovio. Non di tutti i pesci intendo parlarvi, bensì di una sola specie: gli agoni, squisiti soprattutto se cucinati come insegnò un famoso cuoco, sempre mio concittadino, cuoco presso una illustre e ormai estinta famiglia comasca: gli Olginati.

Dunque, gli agoni dalla carne delicata, saporita e di facile digestione, debbono essere scelti di grossezza media, puliti con cura, passati alla farina bianca e fritti in abbondante olio (autentico olio d'oliva, si raccomanda!); dorati, si spruzzano di sale e si adagiano con arte (a lisca di pesce, per esempio) in un piatto fondo. Ma prima d'iniziare questa operazione, sarà bene preparare tritato pazientemente (che vuol dire finemente) una buona dose di prezzemolo, una cipolla, alcuni spicchi d'aglio, qualche fogliolina di timo, di maggiorana, di serpentaria e buccia di limone; mettere in un tegame un poco d'olio, appena caldo unire le erbe tritate, rosolarle un secondo poi aggiungere del buon aceto (autentico anch'esso, è importante), mezzo bicchiere di vino bianco, del sale, del pepe e far bollire per pochi minuti, poi versare immediatamente sui pesci, coprire il piatto e lasciare in fusione per almeno ventiquattro ore.

Se avrete degli ospiti a « far festa » (si tratta di vera golosità, quindi festa del palato), forse alla più prelibata specialità della cucina comasca, vi consiglio di preparare in dose abbondante gli *agoni carpionati*: andranno a ruba, sono pronta a scommetterlo; e quelli fra gli ospiti che ancora non conoscono il nostro Lario — cantato e decantato due-mila anni or sono da Plinio (anch'esso mio concittadino),

da Catullo e su su fino a Goethe, a Stendhal, al Foscolo, al Parini (nato a Pusiano, quindi a due passi da Como), a Wagner e, naturalmente, al Manzoni, che era di casa in quel di Lecco — quelli, dicevo, per i quali il nostro lago è ancora sconosciuto, s'affretteranno a venirlo a « scoprire ». Magari con una canna da pesca tascabile da togliere al momento opportuno (consiglio di toglierla verso Bellagio, Menaggio, Cadenabbia) e provvisti di un cestello (non tascabile) che sarà tosto riempito di saettanti e argentei agoni. Altra scommessa: i nuovi entusiasti del mio Lario (e dei suoi agoni) sentiranno il bisogno di telefonarmi per dirmi grazie. Il numero? Eccolo: 31.488.

CARLA PORTA MUSA

IL SERVO MUTO

« Siccome questa sera abbiamo ospiti di riguardo e non c'è la cameriera, approfitteremo del servo muto ». Pensai che per l'occasione mia madre volesse servirsi dello scemo del villaggio che era sordo e muto e faceva, ogni tanto, dei servizi per casa. Non vedevo però come quel povero, monco per giunta e col labbro leporino, potesse fare da cameriere a della gente con lo spicchio d'aglio sotto il naso.

Alle mie obiezioni, mia madre ribatté che andava benissimo, che era il servitore ideale tanto più che, non solo non parlava e non sentiva, ma non vedeva ed era piuttosto economico.

Chiesi se l'avesse ingaggiato al Cottolengo, riferendomi alla sua caritatevole mania di accollarsi orfanelli e terribili vecchiette.

« Perché tutto vada bene », tagliò corto mia madre, « ci vuole un menù molto spiccio e un'organizzazione preliminare perfetta. Stammi bene a sentire: per antipasto prepareremo un piatto fermo. Intendo fermo sulla tavola, affinché tutti si possano servire. Involtini di prosciutto cotto, tagliato spesso, ripieni di uova sode con salsa tonnata. Si passano al setaccio quattro capperi, un pezzetto di tonno, un'acciuga, si mescolano una buona maionese e si ricoprono gli involtini.

« Per primo, offriremo una crema di pomodoro, che acquisteremo dal droghiere, vi aggiungeremo latte, burro e qualche ciuffetto di panna montata. Prima di metterci a tavola, verseremo la crema bollente nella zuppiera d'argento col coperchio e la poseremo sul carrello.

« Per secondo, una piccatina di vitello al limone, burro e

prezzemolo con patatine fritte e piselli. Al momento di andare in tavola, disporremo carne e contorni ben caldi in una legumiera coperta sullo scaldavivande già pronto accanto alla zuppiera.

« Dimenticavo la frutta. Per la frutta ci ispireremo a quella riproduzione di Brueghel che sta in anticamera e ne faremo un centro da tavola, lasciando che gli ospiti lo scompongano scegliendo il frutto più gradito o più bello ».

Docile, premuroso, assente, invisibile e presente, il servo muto, grazie all'organizzazione preliminare, fece un servizio perfetto, sostituendo i piatti sporchi con quelli puliti, impedendo alla padrona di casa di alzarsi, scivolando silenzioso da un ospite all'altro, andando e venendo con mosse snodate, instancabile sulle sue rotelline di gomma.

Oggi, quando do un pranzo e la cameriera non c'è, respiro di sollievo. Mi siedo a capotavola. Due servitori rigidi, impalati (muti naturalmente) attendono alle mie spalle. Non chiedo, non ordino, non suono campanelli, non lancio occhiate imploranti, non inghiotto veleno, non porto pazienza, non temporeggio. Un gesto un po' ampio da un lato, una spintarella con la punta del piede dall'altro, il porgere di un piatto, con un sorriso invitante, e una conversazione animata, mettono immediatamente gli ospiti a loro agio. Liberi da giudici e da testimoni, essi ridono, chiacchierano, motteggiano, ne raccontano di belle.

AUREA TIMEUS

IL CUSCUS DELLE BENEDETTINE

C'è cuscus e cuscus: il cuscus dei poveri e il cuscus dei ricchi, il cuscus che sazia e quello che delizia. Entrambi, naturalmente, lasciati in Sicilia dagli arabi.

Comunemente, quando si parla di cuscus si intende "una pasta di semola ridotta in minutissimi granelli, che si mangia in minestra, cotta nel brodo", come spiega il dizionario siciliano-italiano del Mortillaro. Ma è lo stesso Mortillaro (il barone Vincenzo Mortillaro) a darci il secondo significato della parola; significato tanto privilegiato ed esclusivo che pochi siciliani conoscono ed intendono.

"Una specie di dolce fatto di semolino condito con zucchero, aromi ed altri accessori, cotto non in brodo, ma col fumo dell'acqua calda, finché pervenga al giusto punto di cuocitura, senza contener altro umido, e senza perder la friabilità". Definizione non del tutto chiara, a parer nostro: a meno che non si voglia leggere, invece che "condito", "candito". Perché si ha l'impressione, a mangiarlo, che si tratti di granelli di semola canditi in sapiente mistura col pistacchio triturato finemente, in modo da assumere un certo colore verdigno e una certa sfumatura di sapore; e poi, disposto su una guantiera, cosperso di cacao e ornato di lagnagne di zucca candita e ciliegie. Questo si può dedurre guardandolo e mangiandolo: ché la ricetta è segreta. La custodiscono le benedettine di un monastero di Agrigento: ed è già un miracolo che noi, per una volta, abbiamo potuto gustarne. Un dolce degno di un'agape angelica: ed è arrivato, per segreto tramite, a noi peccatori.

LEONARDO SCIASCIA

IL PANE

Càpita, specie in un crocchio di donne, che si domandi: « Che hai mangiato a pranzo stamattina? ». Tu rispondi: « Maccheroni al pomodoro e braciolette con contorno di patatine... risotto ai funghi e dentice alla maionese... ». Magari: « Pasta e fagioli, baccalà e formaggio ». (Arricciamento di qualche aristocratico naso). Forse ricorderai pure la frutta: « Una bella pesca... un grappolo d'uva, aspretta ma deliziosa... delle prugne, ma così così, che del resto vanno a finire... ». E non ricorderai quello che certo hai mangiato a pranzo stamattina, come già ieri e ieri l'altro, che certo mangerai domani e sempre: il pane. Il pane è sottinteso; come tutte le cose essenziali, a tavola è fuori tavola: come l'acqua, l'aria, il sole. Il pane è il cibo più buono di tutti; d'una creatura buona e semplice si dice che è buona come il pane. È il solo cibo che si chieda a Dio: dacci oggi il nostro pane quotidiano... e Dante invita gli uomini al pane degli angeli. Sul pane parrebbe che non ci fosse niente da dire; e ci sarebbe da scrivere un libro. Quanti capitoli! Potrei parlarvi delle innumerevoli varietà del pane: secondo la forma, secondo la cottura, nei vari tempi, nei vari paesi. I bambini e il pane, i vecchi e il pane, la gente che lavora e il pane, le signore con la linea e il pane. Potrei raccontare una piccola storia che m'è rimasta nel cuore da anni molto lontani, quando m'avvenne di sentir piangere disperatamente un ragazzo, perché lo malmenavano, accusandolo di aver rubato da una cesta una pagnotta di pane. Malinconia profonda suscitata in me, più ancora che dal pianto del ragazzo, da quella frase *rubare il pane*. Potrei parlarvi dell'amica Marta che mi diceva con dolcezza, in quella sua parlata italiana con venature di

francese e di veneto: « Dammi una fetta di quel bono pane... ». L'ho detto e lo ripeto: intorno al pane potrei scrivere — e scriverlo mi piacerebbe — un libro. Ed oggi, che fra tante cose tristi della triste umanità, le cronache giornalistiche, radiofoniche e televisive ci parlano così spesso di lotta fra uomini bianchi ed uomini neri, scelgo una pagina che mi pare bella fra le pagine del libro che non scriverò.

A Parigi, due anni or sono. Avevamo notato già più volte una strana forma di pane; più che nelle trattorie, fra le mani della gente, che usciva a comprarlo verso sera e spesso lo portava in mano così, nemmeno incartato; come dire? non pagnotta, che suggerisce una particolare forma, piuttosto tozza, in genere tonda o con tendenza all'ovale; si trattava d'una forma simile a quella dei filoncini che a Roma chiamano fruste: un filoncino — nel caso diremo meglio un filone — snello e lungo, assai più lungo delle fruste romane; in una trattoria di Chartres, ammucchiati in una cesta alta e rotonda paragonabile a un portaombrelli, avevamo visto dei filoni lunghi parecchio più di un metro. Ebbene quel pomeriggio, a Montmartre, vedemmo una di quelle cose da nulla che per molti passano inosservate e per taluni diventano grandi nello spirito come segni e simboli. Due creature giovani, uomo e donna, camminavano a braccetto, sveltì, chiacchierando e ridendo allegri; ognuno dei due, nella mano libera, portava mezzo filone di pane; evidentemente avevano comperato un filone intero e se l'eran diviso fra loro; ognuno impugnava la sua metà e la reggeva con spavalda fierezza, come una bacchetta di comando o come un'asta di bandiera. Parevano padroni del mondo; e potevano per cena non aver che quel pane: ma con quel pane la loro giovinezza, la loro letizia, forse — chi sa? — il loro amore; e lei era bianca e lui negro. Ri-

penso una *Pregghiera per il pane* scritta molti anni fa da uno di questi poeti da quattro soldi che talvolta, pure in versi mediocri, dicono una cosa buona. Il poeta in questione chiudeva la sua *Pregghiera* con l'auspicio di un'alba certa:

*l'alba certa in cui, Signore,
chiuse le porte della guerra,
gli uomini di tutta la terra
avranno pane e amore.*

LIBERA CARELLI



FAGIANI, O CAPPONI, O PIZZONI IN BRODO,
O UNO PETTO DI VITELLO O D'ALTRO

Piglia l'uccello e fallo cuocere con un pezzo di buon per-
sutto, e fallo bogliere adagio con una noce moscata, e una radice di
gengevro ammaccata, e un pezzolo di cannella intiera, e un poco di
zaffarano tanto che gli dia il colore, con una brancata di prassomeli e
erbe oleose tagliate minute seco; e pongli oncie 2 d'uva passa che
non gli disdirà niente.

DMENGA D'UTOBAR

I n' ha priscia i caplett,
u n' ha priscia e' Sanzves:
int la dmenga d'utobar
e' spasegia e' Signor,
cun al nuvli pr' al mën
e, int i' ecc, cun e' sol.
U n' ha sid, u n' ha pes,
mò l' è alé, indapartott,
ch' u s' la göd int e' mezz
d' la su roba, d' i su,
int la dmenga ch' al nuvli
al pè al fiöli d' e' sol.
L'è Lò ch' ciëma a magné
quend che ciëma l'arzdora,
ch'i caplett i s'anega
int la nebia d' e' bröd,
ch' e' Sanzves e' pè sëngh
scapë fura par sbai,
ch' epa voia d' arscaldess,
d' arcminzer e' viazz,
d' battr incora int un cör.
Al panoci ins la bresa
agli è pronti a scciupë
parchè al sà che e' Signor
l' è alé vsen ch' u s'arschelda
a la tevla d' i sù:
e' Signor ch' un pö d' festa
u la vuò neca Lò
nech se chietar i n' beda
a e' Su pass e a e' Su sid,

nech s' l' armenza int un chent
 ch' u i dà ment sol e' fugh
 e ins la bresa al panoci
 e int e' sol e' Sanzves
 e i caplett chi s' anega
 int la nebia d' e' bröd.
 L'è una dmenga stulghèda
 int e' cör d' e' Signor,
 l'è una dmenga d'utobar
 ch' l' a n' ha priscia, ch' l' è alé,
 int e' fond d' al cucëri,
 armisceda a i caplett.

GIUSEPPE VALENTINI

DOMENICA D'OTTOBRE (*dialetto romagnolo*). Non han fretta i cappelletti, non ha fretta il Sangiovese: nella domenica di ottobre va passeggiando Nostro Signore, con le nuvole per le mani e, negli occhi, col sole. Non ha posto, non ha peso, ma è lì dappertutto, che se la gode in mezzo alla sua roba, tra i suoi, nella domenica che le nuvole sono figlie del sole. È lui che chiama a mangiare quando chiama la reggitrice, che i cappelletti si annegano nella nebbia del brodo, che il Sangiovese sembra sangue venuto fuori per sbaglio che abbia voglia di riscaldarsi, di ricominciare il viaggio, di battere ancora in un cuore. Le pannocchie sulle bracie sono pronte a scoppiare, perché sanno che Nostro Signore è lì vicino che si riscalda alla tavola dei suoi: il Signore Iddio che un po' di festa la vuole anche lui, anche se gli altri non badano né al suo passo né al suo posto, anche se resta in un canto che gli dàn mente solo il fuoco e sulle bracie le pannocchie e nel sole il Sangiovese e i cappelletti che annegano nella nebbia del brodo. È una domenica sdraiata nel cuore di Dio, è una domenica d'ottobre che non ha fretta, che è lì, nel fondo dei cucchiai, mescolata ai cappelletti.

IL PANE, MIO PECCATO DI GOLA

Tavole ornate di lini e di merletti ostentano nel ricordo il vasellame prezioso, i cristalli scintillanti sotto l'iride dei lampadari, i cibi prelibati, i vini superbi d'antico blasone — o vivaci e pronti alla gaia insidia.

Tavolacci grezzi arabescati di sole nell'ombra dei pergolati evocano, con l'aroma di vivande frugali, il robusto appetito delle scampagnate.

E là tra le pareti, quasi nascosta, gelosa della sua intimità, la tavola per pochi dell'affettuoso passato richiama le glorie e i misfatti delle cuochette, soverchiati dal gran bene di essere l'uno accanto all'altro a spezzare il pane quotidianamente.

« Le pain... »

Ecco una tavola da raggiungere correndo a lungo e a ritroso, forzando il cancello del recinto, percorrendo il vialetto tra le siepi e lo scricchiolio della minutissima ghiaia e il fitto chiacchierio dei passerotti.

Nell'ampia sala a terreno la tavola ha intorno la giovinezza: che alterna il biondo caldo delle trecce a quello estenuato, quasi argenteo, dell'estremo nord; e risponde a nomi diversi, ma ha lo stesso sguardo chiaro, lo stesso riso.

Non dirò che la zuppiera esali effluvi tentatori, compiuto che sia il rito di alzarne il coperchio dopo la preghiera — mentre s'alzano all'unisono, di scatto, le teste chine in umiltà; né dirò che esalti particolare perizia gastronomica « la viande » abbronzata dal forno, sommersa negli intingoli: ma ci sono innocenti, cordiali, identiche, come modellate da uno stampo — le patatine lessate, nel minuscolo castello davanti a ogni famelica commensale; e ce n'è una riserva spesso invocata (« Passez les pommes de terre, s'il

vous plaît! ») a portata di mano della maggiore autorità della tavolata.

Ma il pane! Tondo come luna piena, fulvo come vero grano: laggiù, remoto: al fianco di quella che sola e parsimoniosa ne dispone.

Credo che nell'ampio refettorio l'eco della mia voce sommersa si oda ancora: « Passez le pain, s'il vous plaît! ». Il pane: mio incurabile, violento, ma solo peccato di gola — che spera indulgenza somma dal Padre, benché Egli ci insegni a chiederne senza abuso.

A interrompere le acrobazie mentali del mattino passava tra le aiuole il vassoio fragrante di delizie: latte cagliato, rabarbaro, frutti di stagione; squillava, nel pomeriggio, l'invito al tè, alle tartine, ai pasticcini croccanti: e spesso, in disparte, restavo a masticare steli, petali, vocaboli asprigni: e — in gran segreto — pane.

Questo avvenne, Château de Grancy nell'azzurro del Lemano: Châlet de Grancy tra le cime, ingemmato dall'Orsa maggiore; finché una voce, un grido interruppe la bella fiaba: « Venez vite, venez vite, la guerre à éclaté ».

DINA MC. ARTHUR REBUCCI

LA « MIRAUDA »

Biondo e dinoccolato come un vichingo — egli è una delle poche tracce lasciateci dagli Ictimuli, celtici progenitori dei biellesi — il padrone della baita ha un vasto assortimento di piatti montanari cucinati alla brava, nel paiuolo fermato alla cappa dalla grossa scheggia di sienite, o nel *potagé*, fornello che l'ondata cittadina ha portato sino a *Pzin-e* lambendo il pascolo oramai disertato. Polenta aromatizzata dal fumo, ottima da intingere nella salsa color testa-di-moro (acciuoghe fuse nel fritto di olio e burro, una *bagna càuda* senz'aglio ed assai più densa); il coniglio croccante dalla crosta dorata; insalate di turgido *chërsen* imperlato di sorgente, *sicòria* ed *erba mòja*: a casa porterai le altre erbe per la minestra, *verzòle*, *lenghe*, *masciòch*, raccolte quando l'alpe lascia l'abito azzurro delle *cucùe*, le genziane, ed ancora non ha indossato quello bianco delle *poràsce*, i narcisi, quasi per una prima comunione pasquale. Il Placido, nostro anfitrione, a bassa voce, lentamente, racconta una ricetta strana, a me che dalla *banda vèja* sono venuto in visita alla sua *banda solia*, il lato della Valle Cervo preferito dal sole: incominci con una tazza di latte appena munto da posare tra le foglie dove inizia il sentiero della Balmascia. Non tarderà a comparire lei, la *miràuda*, gialla e nera, con riflessi verde cangiante, irresistibilmente attratta dalla fragranza della *copa* ricolma. Sarà facile catturarla allora, mentre immobile beve inebriata e, afferrata per la coda, immobilizzarla ferendola a morte, vibrando il suo corpo nell'aria, a vuoto, come se si facesse schioccare la frusta. La porti a casa, le tronchi la testa e la parte terminale prima della coda; la scuoi sfoderandola senza rompere la pelle, la pulisci, la tagli a pezzetti in corrispon-

denza delle vertebre e la fai bollire: con il brodo condirai un risotto alla piemontese dal gusto delicato e squisito come nessun altro. Carne ce n'è poca, ma i frammenti candidi che gusterai sono migliori della trota. Con la pelle, si riveste una cravatta oppure si foderà una canna da passeggio: Aldo dla Volp, nelle feste grandi, è davvero elegante con tutti quei colori asburgici e con l'avorio delle vertebre di *miràuda* alternate alle corna di cervo volante, così da formare una catena per il Roskoff che affonda nel taschino del gilè damascato.

La cucina della nostra provincia, che già condivide con il maggior centro dell'arte gastronomica cinese, Canton, la economia risicola (carne, rane, anguille, anatre ed una vasta gamma di piatti di riso), ora vanta parimenti la ricetta della *miràuda*, commestibile, proprio come laggiù, preferibilmente quando bella grassa si prepara al letargo invernale. Ma altra è l'importanza di questo cibo. Non avete mai pensato che Apollo bongustaio è offeso dal conformismo dei molti italiani che non sanno mangiare « diverso »?

Usciamo dagli schemi che ci chiudono gli orizzonti gastronomici. Incoraggiamo le trattorie a presentare i piatti locali. La *miràuda* sarà simbolo, magico preparato per far risorgere una fiera cucina regionale.

Usciamo dalla nostra oscurantista *banda vèia* e passiamo nell'abbagliante *banda solia* dove per Placido e Aldo dla Volp le cene sono ancora un rito; dove è issato il vessillo rivoluzionario, un po' cinese e, una volta tanto, un po' viennese imperiale. Chi si arruola?

GUSTAVO BURATTI

MINESTRA DE RUGHETTA

Un'erbetta cresciuta in mezzo ar prato
diventa a l'occasione
un boccone davvero prelibbato.

Mettéte ne la pila acqua abbondante,
du' spicchi d'ajo, du' foje d'alloro
e un pizzico de sale. Quanno bolle,
buttate dentro er pane
tajato a fette, ma che sia rifatto.

Come riarza er bollo, lo scolate
e lo aggiustate dentro a la zuppiera
indove la rughetta,
lavata bene, forma una lettiera
tutta verde e ingrillata.

Accondite coll'ojo
e mischiate! Tenéteve vicino
un bocale de vino
de li Castelli

e poi... bon appetito!

GINA MANCINI PISERCHIA

QUELLA NOBILE ZUCCA

che noi toscani chiamiamo popone e tutti gli altri melone o mellone, per essere davvero gustosa, va mangiata al punto giusto di maturazione: non acerba, ma nemmeno strafatta.

Di poponi ve ne sono svariate qualità. Se puoi, però, scegli una zatta, sorta ancor più pregiata del damaschino e del moscatello. Si distingue per via della grossezza e per la forma della buccia, tutta rughe e bernocchi. Ma bada a non lasciarti buscherare dal colore, ch  una buona zatta, indifferentemente, pu  aver la scorza gialla o rossigna, bianca o verdastra. Per non sbagliarti, invece, ann sala con insistenza all'attaccatura del gambo. Se sa di sole, pigliala.

Il popone, a spicchi non troppo sottili perch  il dente abbia agio di potersi attardare nella polpa, s'addice col prosciutto, in ispecie quello casalingo, tagliato a fette massicce: l'uno acquoso e zuccherino, l'altro resistente e sapido.

  un piatto, questo, che consiglio per i giorni d'estate, quando s'ha bisogno di stuzzicare l'appetito con qualche cosa di fresco. E, mi raccomando, intr golati un pochino. Lo squisito sapore e il delicato profumo resteranno pi  a lungo sulle labbra. Le buone maniere, dunque, mettile da parte. Mangia alla paesana. S rbala, l'etichetta, per altre occasioni. Magari per le cene della Flora Volpini.

GLAUCO RINO NESI

VINI PER IL « FEGATO GRASSO »

Grosso e delicato problema. Per risolverlo si sono adunati insigni maestri della tavola di quasi tutta l'Europa. Si sono radunati naturalmente a Parigi.

Riassumo le importantissime conclusioni.   consigliabile un vino di grande classe ma non forte. Il « fegato grasso » non ha un grosso sapore, ma ha prelibatissimi sapori « en nuances »: un vino forte annullerebbe queste stupende « sfumature ». Mai il vino deve prendere il sopravvento sul piatto: il vino deve formare con esso un'armonia perfetta. Si fecero, per cotanto accompagnamento, i seguenti nomi di vini: Bourgogne, Bordeaux, Sauternes, Porto. Alla fine il piatto glorioso potrebbe essere coronato con la *vodka*. Piatto veramente di grande gloria il « fegato grasso » e per una tavola molto raffinata. Il celebre gastronomo belga Albert Parmi, che   anche poeta, dedic  a questa vera gloria della tavola quattro strofe colme di maestosi squilli.

*Quintessence d'arome et de riche saveur,
Symbole de cuisine exquise et parfumée,
Le vrai foie gras truffé se mange avec ferveur
Et nous laisse la bouche hereuse et embaumée.*

*Chatouillant le palais et l'âme des gourmets,
Il titille le nez des gourmands en extase,
Et dans sa pr cellence au royaume des mets,
On ne peut en parler, sinon avec emphase.*

*Qu'on le présente en croûte ou baigné de Porto;
Son arrivée   table est une apothéose,
Et chacun l'applaudit ainsi qu'un maître
Après l'émotion que sa chanson nous cause-*

CARLO MARTINI

Parez un beau foie gras d'un kilogramme. Vous l'aurez choisi de première qualité, c'est-à-dire ferme et blanc. Mettez-le avec sel et poivre dans une terrine ovale, couvrez-le d'un fin Porto et laissez-le mariner pendant une nuit. D'autre part, faites la gelée suivante: mettez dans une casserole un kilogramme de jarret de veau légèrement revenu, deux poules taillées en morceaux et revenues au couleur blonde, et un kilogramme de jarret de boeuf. Versez dans la casserole le Porto de la marinade, puis couvrez le tout avec du fond de gelée de volaille. Faites cuire à feu lent pendant 3 heures et passez au linge fin. Enveloppez le foie dans une barde de lard, ficellez-le de 3 bracelets, plongez-le dans la cuisson ci-dessus avec une douzaine de truffes pesant environ 40 grammes. Faites pocher le foie gras pendant 15 minutes, mais en laissant simplement frémir et non bouillir. Après l'avoir laissé refroidir dans sa cuisson, puis débarrassé et soigneusement égoutté, vous mettrez le foie gras dans un vase de cristal et le tiendrez au timbre. Clarifiez maintenant la gelée avec un kilogramme de gîte à la noix. Cuissez-la lentement; puis passez-la et laissez refroidir. Quand elle sera à demiprise, vous rangerez les truffes tout autour du foie gras et recouvrirez le tout de cette gelée exquise qui doit être d'une belle couleur rubis.

Alecéie

Maneccióle a panettèlle
de nu citele
che zi suche p'appetite,
quanne'a mamme
z'addarasse du pagliare
pe' i lavà
i fasciatùre
che hisse à nchetràte.

I taccozz' a' melenare
z'assapriscene megli
nu meline,
dent'a spase de cuocce
cu mbrètene squerciate;
magnàte ca freccine
de canne o de stagne:
mpellicce chi chempagne.

Ma so' chiù bone ancòre
se nu ccunce,
— annassacrùne —
ce ze mette
nu diavelille
'merrecane.

Tanne, scì,
ca pe' stetà
l'arzure de 'na vocche,
'n-abbaste
tutt'u vine de 'na votte.

GIOVANNI CERRI

LE "TACCOZZE" ALLA MOLINARA (*dialetto molisano*). Aleggia per la valle del Cigno il profumo delle "taccozze" che il molinaro sta calando nel caldaio. Manine a pagnottelle d'un bambino che se le succhia per fame, quando la mamma s'allontana dal pagliaio per andare a lavare i pannolini che lui ha sporcato. Le "taccozze alla molinara" s'assaporano meglio nel molino, in una spasa di terraglia con lo smalto scorticato; mangiate con la forchetta di canna o di stagno: a gara coi compagni. Ma son più ghiotte ancora se nel condimento — di soppiatto — ci si versa un peperoncino forte di razza americana. Allora, sì, che per spegnere l'arsura d'una bocca, non basta tutto il vino d'una botte.

NOTA "Taccozze o tacconelle". Pasta fatta in casa, con farina di grano, tagliata in quadrati grossi quanto una mano di bambino. Le "taccozze" si cuociono in un capiente paiolo con pomodori freschi non pelati, olio d'oliva, basilico e prezzemolo.

LE « PINZE » CRESCONO A LETTO

Zia Stasia giunse alle prime ore del mattino. Eravamo andati ad attenderla al treno *in corpore*, anche perché sapevamo che sarebbe giunta carica d'ogni ben di Dio. Ma che avesse con sé ben sedici pacchettini non lo avremmo mai sospettato. Sedici pacchettini dalle dimensioni più disparate, dai colori che, mischiati a casaccio, offrivano un cromatismo degno delle più complicate pitture spaziali. Quanto alle dimensioni la disparità rasentava l'inverosimile. Ma tutto era calcolato, pesato, diviso; così che le *pinze* sarebbero alla fine sbocciate come per incanto.

La casa brillava da ogni lato perché zia Stasia non trovasse a ridire ed anche per quelle pulizie di carattere totalitario che alla vigilia di Pasqua buttano all'aria l'Italia e dintorni. Pacco dietro pacco, cartina dietro cartina, ogni angolo della casa si riempì di farina, uova, burro, sale, zucchero, lievito e che so io, tanti e tanti ingredienti da far ammattire. Ma soprattutto uova, freschissime, di quelle che nei bei tempi andati, in Istria, spaccate in due e ormai vuote, servivano la sera del Venerdì Santo a creare sulle aie ed in mezzo ai campi una fantasmagorica luminaria: croci, osanna, fiori irreali, evviva. Le fiammelle dell'umanità tremolanti in appassionato fervore mistico.

Una tiella, tre pentole, quattro scodelle, cinque piatti, cucchiai di legno e mestoli vari, bicchieri: la mobilitazione dell'armamentario domestico fu in breve completa. Zia Stasia dava gli ordini e tutti correivano ansiosi e premurosi. Pasqua era imminente, ed una Pasqua senza le *pinze* non è, per un istriano, una Pasqua.

Quando tutto sembrò volgere alla fine, dal fondo della cucina partì l'ordine inatteso: *preparate il letto!* Credevamo

che zia Stasia fosse stanca dopo il gran viaggio ed il da fare. *Voglio il letto grande, quello matrimoniale!* Era imperativo, l'ordine. E mia moglie buttò tutto all'aria, trasse dal cassettone le lenzuola migliori, sprimacciò i cuscini, spolverò ancora, tirò le tende e si fece silenzio.

Mettete tra le lenzuola un paio di seggiole! A quest'ordine ritenni opportuno tagliar la corda volgendo la prua verso il più vicino cinematografo. Tornai un paio d'ore dopo e nel letto mio, quello grande, scopersi che dormivano le *pinze*; protette delle seggiole, le persiane chiuse, una calma inattesa. Zia Stasia era in raccoglimento. Le *pinze* si *levavano*. Ed in effetti, protette dal tepore del letto — guai se avessero preso freddo! — stavano gonfiandosi a dovere, si preparavano per passare al forno. Alla fine, dopo che le campane si sciolsero, al *resurrexit*, quando potemmo assaggiarle, dorate e fragranti, erano veramente deliziose.

Da allora, però, a casa mia le *pinze* non le prepara più nessuno. Se uno proprio le vuole, passa da Sanzin ad ordinarle e se le compera pronte. Sanzin, che lavora all'ingrosso, se dovesse adoperare questo metodo, dovrebbe requisire i letti del suo palazzo e di molti altri vicini.

LUIGI PAPO

VECCHIO LARIO GASTRONOMICO

Che il nostro Piero Collina, oltre ad essere ameno poeta dialettale e gustoso pittore, sia anche Accademico della Cucina Italiana sta bene; ma ciò non toglie la voglia di muovergli, come Accademico, un amabile ed amichevole appunto.

Oh che, Piero, non ti sei accorto che scrivendo a pagina 23 de l'*Apoïio bongustaio*, edizione 1963, un Inno alla cucina comasca, ti sei rivelato un pessimo conoscitore di detta cucina?

Sei tu che dici ed hai scritto: « l'Inno a una cosa che non esiste: l'Inno alla cucina comasca ». Ed io ti scrivo un controinno, veritiero, com'è pur vero ch'io esisto in questo momento.

La cucina comasca, o diciamo meglio, la cucina lariana, esiste, eccome. Ho incontrato lungo la riva di Campo, simpatico paesello del lago di Como, Salice Eliseo. Penso che ai frequentatori buongustai di alberghi di fama internazionale, non giunga nuovo questo nome. È stato uno dei più famosi *chef* di cucina, ed a lui, nato proprio a Campo, ho chiesto un parere competente. Non che il mio palato fosse ignaro di certe leccornie lariane ammannite con sapienza ed arte dalla nonna Annetta e dalla zia Sofia: ma sai, uno *chef* è sempre uno *chef*. Ed ecco ciò che ne è venuto fuori. Un menù un po' abbondante direi, tipo pranzo al palazzo ducale di Mantova; ma anche noi lariani abbiamo una nostra nobiltà gastronomica.

Et voilà! Brisaola di Dervio, prosciutti crudi dolcissimi di Domaso e Vercana, luganighe di Bellano, violini di capra e mortadelle di fegato con polenta spezzata (fraina e bergamasca). Zuppa di pan di segale; riso con le erbette; « la

busecca »: sai, quella busecca come la faceva la zia Ghitoo ai vecchi tempi: 20 centesimi, una michetta, una scodella di busecca e una tazza di vino. Questo la domenica mattina, alle 7, prima d'andare alla Messa. E la zuppa di cipolle dove la metti? e il riso rape e fegatini? e il famoso riso e coratella del povero Capelletti? Ma non voglio elencarti tutte le minestre. E del « riso in agonia » non ne hai mai sentito parlare? Poi che ne diresti di una frittatina con le erbe di S. Pietro, o di una squisita « parada »? E i pesci, i nostri famosi pesci del Lario: alborelle fritte con polenta, le trote salmonate dalle rosee e mandorlate carni, i lavarelli e i salmerini alla salvia; verso marzo il filetto di pesce persico e il luccio al vino bianco; in aprile maggio il pico o cavedano in bianco con olio e limone, gli agoni di frega, la tinca coi funghi, la bottatrice e l'anguilla coi piselli, eccetera. Non ti sto ad elencare le carni. Dal vitello al capretto, al maiale; ai volatili, capponi, polli, faraone, piccioni, anatre. Ammanniti in svariati se pur semplici modi. Arrostiti, al rosmarino, bolliti, ripieni, eccetera. E il famoso, per chi lo conosce, risotto coi gamberi? Non i gamberi di mare ma i gamberi nostrani, d'acqua di fiume che scende dai nostri monti. Una squisitezza che a bella posta, caro Piero, ti ho messo al posto del dolce, frutta o formaggi. Quasi come *dessert*. Mi sono dimenticato di dirti una cosa: tutto quanto ti ho detto riguarda un tempo passato, il tempo di una buona gustosa cucina come la facevano le nostre vecchie mamme.

GIAN GIUSEPPE BRENNIA

UNO ZOO COMESTIBILE

Dichiaro, con la riluttanza con cui l'astemio dovrebbe rivelare il proprio merito innaturale, che fanciullo avevo i dolci più squisiti in gran dispetto. Nessuno avrebbe potuto spronarmi, premiarmi, corrompermi con la gianduia il babà o la fetta di bocca-di-dama, a quattro o cinque anni. Ero a prova di cassata. Morale e pericoloso come un puritano di Cronwell.

Ma avevo il mio tallone d'Achille — un viziolino, ripeto, ha da essere, se fin d'allora qualcosa di dolce vagamente mi tentava. Oh un nonnulla. Presumo si riducesse, e si riduca, ad acqua farina zucchero e biscottura. Quisquilie bionde. Un cavalluccio marino, un cavallino *tout court*, un piccione (o uno sparviero, chissà), un elefantino ingualdrappato e turrato d'India, una sarda (o magari una cernia)... mi disordinavo davanti o anche intorno — già, per terra — quelle sculture biscotte, e mentre contemplativamente mi riordinavo le une come le carte d'un solitario, masticavo distratto le altre: che trovavo buone, poi!

Mio nonno mi prendeva per mano e passo passo, nel bel sole della mattina, mi conduceva al caffè Casali (che forse non c'è più: non so: quanti pellegrinaggi rimandati!), mi faceva sedere a un tavolino, cercava d'invogliarmi d'una pasta — « questa, guarda... e allora quest'altra... e tu assaggiala... » — l'assaggiava lui, e ripiegava sulle *pastarelle* per me. E io contemplativo disponevo sul quadrato di marmo il leone e il topo di fronte, ma proprio a pochi centimetri l'uno dall'altro; e aspettavo. Mentre distratto immergevo una giraffa in una tazza di *squaglio*: ch'era il secondo modo d'accostarmi alla cioccolata (del primo — le sigarette — ho parlato). O mettevo a faccia a faccia l'ippocampo e

lo squalo (ma forse era un'acciuga), e talora stanco d'aspettare annegavo poi esso squalo nella tazza.

Quel che mi meraviglia ancora è che, schizzinoso com'ero, non provassi orrore per quei tenebrosi e viscidì naufragi. Anzi ne facevo colazione. Non dico che avessi colato a picco l'intera arca di Noè, ma qualcosa, così, avevo beccato; e mio nonno, scrollatemi con due buffetti le briciole dal baverino, rialzava la forte testa candida soddisfatto, e mi riconduceva al sole.

Queste inezie svariate, queste sculturine friabili, questo zoo dorato commestibile, questi cuginetti aggraziatelli del pane, questi parentucci poveri dei babà dei bigné dei *gâteaux*, insomma, a parte la contemplazione delle forme, mi piacevano, accipicchia, proprio assai. E chi si sente prudere si gratti, diceva papà Goldoni.

Sono l'emblema proteiforme (e il sapore, ahimè) d'una fanciullezza e d'un'adolescenza quasi spartane. Mi hanno aiutato a crescere sano, semplice, puro. « Chi di quell'orzo pascesi... ha gentile ed intero nel sano petto il cor ». — Mi commuovo, perdio.

Le avevo persino dimenticate, lo confesso (non si può rimaner puri sobri ecc., come vuole la TV, dalla nascita per tutta la vita): e, a distanza di tanti anni, le ho ritrovate, le pastarelle, sentite! Allo spalancarsi, in un pomeriggio assolato, d'un alto e tardo cancello: quella volta rapido. Una folata di primavera. Irruppe fuori un gaietto sciame di fanciulle, profumate, scollate, le gonne lievi svolazzanti, scarcerate, dopo una pena per cose loro di marciapiede o fratta, che schiamazzavano conclamavano, sventolandomi grosse buste rigonfie sul naso, con fresche voci d'infanzia: « Le pastarelle! Le monache ci hanno dato pure le pastarelle! ».

ALBERTO MARIO MORICONI

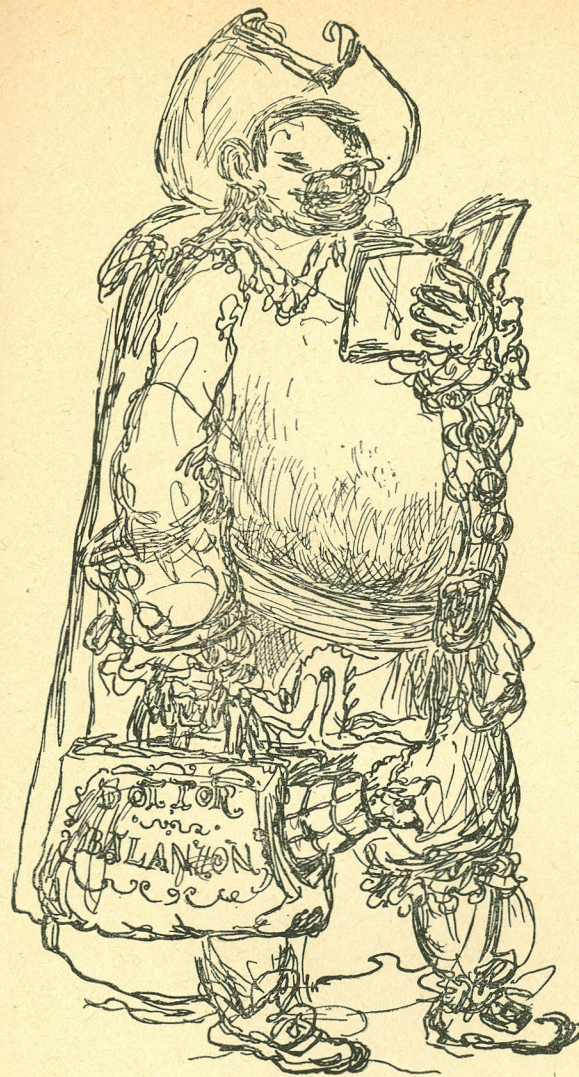
EUN VEIRO DE PORTO

Su la voia de sèi de Caroline
si colataie aprè: veiro de Porto.
Arrendzemèn de tot cen que destine
euna plèina dzornaie.
Dz'i deut-lèi: porto! E llié a son sourie
eteilà su la botze, l'à mecllià
la liqueur savoraousa, é se confie
i fantasque pleisl.
Mè ettot dz'i prei toodzen, toodzen lo gou
a ci pouissen nettar, ara dz'attègno
lo repon: bientefasse, më llié pou
pà jamè replequé.
Perquè l'è pà de ci noblo pay
iaou te bèise la grolla é te dit: porto,
presentèn lo rebor a ton ami
que se moille le pot
é rén lo complimèn. Que bientefasse,
Caroline, é te vei cen que no dzouie
euna gotta seupaie a noutra tasse
— porto ci Porto eimablo —
croëjen todzor pi etret. Më dze saìdò,
den ci balancemèn de bassecula,
dze saìdò dzà pamè lo queun di do
l'aièt la majeuscula.

EUGENIA MARTINET

UN BICCHIERE DI PORTO (*dialetto valdostano*). Su la voglia di sete di Carolina son scivolata appresso: bicchiere di Porto. Compimento a tutto ciò che riserva una piena giornata. Le ho detto: porto! E lei,

al suo sorriso stellato sulla bocca, ha mescolato il liquore saporoso, e si affida all'estroso piacere. Io pure ho preso piano piano gusto a questo potente nettare, e ora aspetto la risposta: buon-pro-ti-faccia, ma lei non può replicare. Perché non è di quel nobile paese ove baci la grolla e dici: porto presentandone l'orlo al tuo amico che si bagna le labbra e ricambia il tributo. Buon-pro-ti-faccia, Carolina, e tu vedi quanto giova una goccia sorbita alla nostra coppa — porto questo Porto amabile — incrociando sempre più fitto. Ma non sapevo, in quell'altalenare, non sapevo già più quale dei due avesse la maiuscola.



A FARE UNO CAPPONE IN GELATIA

Piglia uno cappone e i piedi di quattro altri capponi, e ponilo a bogliere in vino bianco, dolce tanto che sia cotto. E come è cotto, piglia le polpe e ale e quello che vuoi coprire, e il resto tornalo a bogliere e lascialo ben disfare. Poi mettilgli un bicchiero picciolo d'aceto, e libbra mezza di zucchero o miele, e oncia mezza di cannella, un sesto di pevere, e un quarto di gengevero, e un sesto di macis, e poco zaffarano.

Poi cola detta decozione per lo setazzo. E abbi i tuoi piattelli col cappone salvato nel fondo, e foglie di lauro; e gettala suso. Poi lasciala raffreddare, e sarà buona.

DELLA PASTASCIUTTA E ALTRE COSE

Il tema della pastasciutta potrebbe occupare non lo spazio di una nota, ma interi trattati, sia dal punto di vista gastronomico che da quello storico e perfino biologico. Biologico perché l'influenza di un determinato alimento nella formazione dei caratteri anche morali e psichici di un popolo è un fatto reale.

La pastasciutta al sugo di pomodoro, per esempio, nel giro di quasi quattro secoli ha contribuito in modo notevole alla formazione del carattere italiano. Tanto è vero che il poeta F. T. Marinetti pensò di bandirla, ritenendola colpevole di certi atteggiamenti rinunciatari e pacifisti degli italiani. Infatti gli antichi romani, gli italiani del medioevo e dell'età comunale non conobbero il pomodoro e quindi la pastasciutta al pomodoro, mentre gli uomini del Settecento, del Risorgimento e della recente storia d'Italia ebbero tutti il pomodoro nel sangue. E ciò perché la pastasciutta al pomodoro è un piatto italiano esattamente dal 1596 (attenti al quarto centenario!), anno in cui attecchì la prima pianta di pomodoro nel Napoletano, venuta dalla Spagna dov'era stata importata dal Perù qualche anno prima.

Perla delle solanacee, il pomodoro di ogni varietà, sia il rugoso *Presidente Garfield* o il comune *Marzano*, il *Comet* quanto il *Re Umberto* o le varietà più recenti, dal 1600 in poi si naturalizza in Italia e diviene uno dei fondamenti dell'alimentazione partecipando decisamente alla modificazione dei caratteri biologici della stirpe.

Da questa semplice constatazione storica uscirebbe anche un argomento in favore del barocco in gastronomia, perché la pastasciutta al pomodoro è un piatto barocco di pieno diritto in quanto nasce e si diffonde nel '600 e proviene,

come tutto ciò che è barocco, dalla Spagna. Barocco il piatto in sé per la sua forma incerta e mutevole, quasi mobile, barocco il maccherone, lo spaghetti, il fusillo, la chiocciolina, la lasagna, il rigatone, i maltagliati, i vermicelli ed altri tipi di pasta; barocco il pomodoro per la sua asimmetria che fa ricordare la perla irregolare o scaramazza, detta in lingua spagnola e portoghese *barrueco*, da cui forse ebbe origine la parola *barocco*.

PIERO CHIARA

LA POLENTA

Quan che 'l stòmeo l'è vodo
e a busnàr se met la fan,
la polenta, par me cont,
pì da bon la sa del pan.

Remenada pian pianìn,
senza pòtoi, cota giusta,
co la lassa la so crosta,
co la fuma... se la gusta

sta biondona squasi d'oro,
bela, tonda, molesina
zo sentada sul taièr
co fa in trono 'na regina;

la parola par che l'àbie
e n'aspéto bonaciòn,
la trà fora an so profun
che 'l desveia tentaziòn.

Co 'n polastro o co sopressa,
col formài o co 'n musèt,
de marsòl co 'na fritura
o co 'n rosto de oselèt

senza slépe de polenta
no se magna co piazèr,
l'è l'istess, magnando pan,
de balar co so moièr.

IGNAZIO CHIARELLI

LA POLENTA (*dialetto bellunese*). Allorché lo stomaco è vuoto e a brontolare si mette la fame, la polenta, per mio conto, più saporita è del pane. Rimescolata pian-pianino, senza grumi di farina, cotta bene, quando lascia la sua crosta, quando fuma... la si gusta questa biondona quasi d'oro, bella, rotonda, morbida, seduta sul tagliere come in trono una regina; la parola sembra che abbia, ed un aspetto bonario; manda fuori un suo profumo che desta tentazioni. Con un pollo o con salame casalingo, con il formaggio o con un cotechino, di bottole con una frittura o con un arrosto di uccelletti, senza fette di polenta non si mangia con piacere, è lo stesso, mangiando pane, che ballare con la propria moglie.

COCKTAIL ALLE TEGOLE

In quel paesino che tra i colli pettinati di verde, incantava la sua immagine, sullo sfondo, tra la roccia nuda del Carso, il problema del termine esatto non esisteva; cocktail o cotelletto, coda di gallo o armonia andava tutto bene purché l'intruglio fosse gradevole; la gioventù che allora non bruciava, ma era soltanto giovane e spensierata, quando voleva superare lo scoglio della normalità quotidiana, tirava fuori dalla credenza quattro bottiglie e, in parti uguali, preparava la seguente miscela: lampone, sangue morlacco, vermouth di Torino e brandy nostrano. Sul tutto una buccia di limone per gli amanti delle forti sensazioni, o di arancia per quelli un po' sdolcinati. Ed il cocktail era bell'e fatto. Provatelo e mi darete ragione: è un capolavoro di raffinatezza, un incrociarsi di aromi contrastanti che appaga tutti: dal duro che ama sentirsi rinvigorire anche quando sta placidamente seduto in poltrona, alla signorinetta che predilige il nettare.

Batteva la mezzanotte di un anno lontano, tra il singhiozzare di un 31 dicembre che se ne andava ed il vagire d'un nevoso primo gennaio. La grande stufa di maiolica spandeva un tepore d'incanto. Un tango languido aveva spento da poco le sue note tra i sospiri degli innamorati. Era l'ora dei brindisi, dei baci a fior di labbra beneauguranti.

Lei, nell'euforia del momento, levò il calice e giù. Ne volle un secondo e poi, mentre la subitanea dolcezza cresceva e l'anno appena nato appariva d'un roseo incantevole, ne chiese un terzo ancora. I tetti del castello si sovrapponevano, così che qua e là da una finestra alle tegole il passo era breve. La antica mistura istriana che i vecchi avevan sempre considerato un elixir d'amore, un filtro magico cominciò ben

presto a farsi sentire. Dolce come un fragrante frutto il lampone, le gioie della vita; il sangue morlacco ad indicare la unione eterna ed il sacrificio; il vermouthe quell'amaro che inevitabilmente accompagna la vita di due sposi; il brandy dorato, la forza, l'incorruttibilità, l'essenza delle cose più belle, lo spirito stesso della natura. Elixir d'amore, dicevano i vecchi.

La stufa di maiolica sembrò cominciasse a vorticare al suono d'un valzer, il cristallo dei calici si spezzettò in miriadi di stelle lucenti che la neve, da fuori, pareva riflettere e moltiplicare all'infinito. Lui vide, aperse una finestra, sollevò lei e la depose sul candore dell'inverno che aveva ammantato le tegole rosse. E mentre le stelle vere danzavano piano nell'infinito, le dette un bacio. Fu il primo. Poi, si sposarono.

Avanti negli anni, leggendo, un giorno, svogliatamente, un succoso trattatello sull'origine dei cocktails, ebbe la ventura di scoprire che il più antico tra tutti gli intrugli misteriosi che l'alchimia delle bevande da Peggy in poi ha moltiplicato senza fine, il cocktail che, solo al mondo, di altri nomi non abbisogna, si compone, in parti uguali, di sciroppo, liquore dolce, vermouthe e brandy, con buccia di limone o di arancia a piacere. Ed il profondo autore assicurava essere questa la mistura più antica, made in Usa. Evidentemente non aveva mai messo naso, a mezzanotte tra un anno e l'altro, in quel paesino circondato da colli pettinati di verde e protetto dalla roccia nuda del Carso.

PAOLO DE FRANCESCHI

IL MANDURIA DI MANDURIA

Che facevo a Manduria? Aspettavo, come gli altri, e, al pari di essi, non sapevo che cosa. Nelle pause del servizio discutevo con Santarelli e Fazio Allmayer jr., leggevo Croce e scarabocchiavo poesie, delle quali una sola, non migliore delle altre, è giunta in salvo. S'intitola *Naja*:

*La luna è più gialla della paglia
nel cielo di Manduria,
la gioventù si squaglia;
tra le mani, il futuro
sbadiglia: anche domani
cercheremo pidocchi nella maglia.*

Dormivamo sotto la tenda, per terra, ed io combattevo la umidità, ogni sera, con una borraccia di Manduria, che mi assicurava, malgrado la durezza del giaciglio, un sonno pesante come il piombo. Che vino! Non avevo mai gustato nulla di simile né ci riuscii più in seguito, ad onta di tutti i tentativi. A Milano, a Brescia, a Genova il Manduria è un'altra cosa. Diversa. Perché? Non voglio pensar male, anzi mi viene talvolta il dubbio che la meraviglia di quel vino scuro, forte e pastoso, denso ma limpido — forte come nessun vino ma pur sempre vino e soltanto vino —, sia una creazione della mia fantasia eccitata dal tempo trascorso, dal ricordo dei vent'anni, dal contrasto con la vita semplice e spartana di un battaglione allievi ufficiali classe 1922. E le melanzane? Seduto su un rozzo pancone, in un «basso» tutto penombra e frescura mentre fuori un sole furibondo si colluttava con la polvere, ne mangiai un tegame in umido e le trovai follemente saporite. Non c'era altro, ahimé, da mettere sotto i denti, ed il gusto

delle melanzane era così appetitoso che, senza l'argine del pane, traboccava dal palato a tutto il corpo, mi invadeva, mi lavava da capo a piedi. Mai più ritrovato quel sapore... Oggi le melanzane, comunque mi vengano preparate, mi lasciano indifferente. Attendo invano che il miracolo si ripeta. Irraggiungibili melanzane, irripetibile vino di Manduria, io vorrei tornare e cercarvi e ritrovarvi, ma il timore della delusione mi trattiene, il timore di cancellare questi miti della mia gioventù che, con passo esitante ma inesaurito, si allontana.

VICO FAGGI

IL RISOTTO GIALLO

A cinque anni ero innamorato d'una maestrina dell'asilo. Lei era la più giovane tra le insegnanti, e la più carina; io, il più vecchio allievo, perciò era fatale che dovesse finire così. Non posso dire che il mio amore fosse ricambiato, ma mi accontentavo.

Ah, quell'effluvio di cipria e di salute che emanavano quelle guancie! Ricordo con nostalgia un altro profumo: era il profumo misto di pane fresco, di frutta, di cioccolata dell'atrio della scuola, dove, accanto ai nostri piccoli cappotti, appendevamo i cestelli con la roba che portavamo da casa (l'asilo « passava » una minestra piuttosto anonima). Però, allora, io non sentivo che il profumo di cipria. Per me, tutto l'asilo era rappresentato da quella graziosa maestrina: non vedevo che lei. Ma un bel giorno...

Era l'ultimo giorno di scuola. S'era parlato tanto dell'ultimo giorno di scuola e io l'avevo atteso con ansia, non tanto per lo spettacolo nel quale gli allievi si dovevano esibire in canti, danze o dizioni di poesie, quanto per... il risotto giallo. Sì, perché quel giorno l'asilo avrebbe « passato », al posto dell'anonima minestra, nientemeno che il risotto giallo e una piccola veneziana con tanti zuccherini sopra. Io già conoscevo il risotto, ma non quello giallo. Quello era un piatto da signori! Eravamo all'inizio della prima guerra mondiale e, dopo la partenza di mio padre, mia madre e io vivevamo presso i nonni, che non potevano permettersi (sembra un'esagerazione, ora, ma purtroppo allora era così) di sprecare i soldi in una bustina di zafferano. L'aula era stata trasformata in un teatro gremito di mamme, di parenti degli allievi. Io dovevo recitare, a chiusura dello spettacolo, una filastrocca, in cui l'autore si sforzava a

dimostrare in rima baciata che la polenta e salsiccia era il miglior piatto del mondo; ma io non avevo occhi che per la mia maestrina, indaffarata dietro le quinte a mettere in assetto di guerra i piccoli attori, e il mio pensiero volava al di là d'una parete e planava sul risotto. Insomma, avevo combinato un bel pasticcio. Guardavo la maestrina e pensavo al risotto; chiudevo gli occhi, per pensare al risotto, e chi ti vedevo? La maestrina. Avevo fatto un miscuglio di sacro e di profano. E quando arrivò il mio turno, feci uno sforzo enorme a declamare il primo verso:

La polenta e salamin...

Ma quel richiamo gastronomico risvegliò il mio appetito e ripensai al risotto. La polenta, sì, era buona, ma era poesia. Il risotto era realtà e ci aspettava, fumante, in tante bianche scodelle allineate sui tavoli del refettorio. Così tagliai corto:

La polenta e salamin...

Piace a tutti, gin gin gin!

Quel « gin gin gin » non c'entrava per niente, ma faceva rima e voleva dire: « Adesso basta e andiamo a mangiare! ». E quando mi trovai dinnanzi a quella montagnetta di chicchi gialli così bene amalgamati, quando sentii il profumo di zafferano, un profumo nuovo, intenso, maschio, così diverso dal profumo dolciastro e femminile di cipria, capii che in me era avvenuto un cambiamento. Infatti, non appena la bella maestrina mi venne vicino, non la degnai nemmeno di uno sguardo; e brandendo il cucchiaino come un forcone da fieno feci sparire in un attimo la deliziosa montagnetta.

Il risotto giallo aveva vinto.

PIERO COLLINA

IL « FRICO »

Lunari di Marz!

Lunari di "Mars" pes Gjermaniis.
Un viaz a ledrôs, di sisilis,
chè no si tornave dal mar;
si lave lontan.

La mame 'e insegnave a fâ il frico.
(Il frico a nudrî, par tant timp,
lis domeniis).

« Tu tazzis benin la civole »
'e diseve, e tai vôi
j vaive il so cûr.
« Che rivi a sei bionde
e che il vueli la fasi murî ».

Perin al pensave a Catine
plui bionde de mîl.

« Po dopo tu metis formadi
a tocuz e tu lâssis disfâ
sore il fûc ».

Perin al pensave. « Si volte
ben planc te fersore sul fûc
dai buchins.

Planchin, ben planchin
ch'al rivi al colôr dal soreli
e ch'al crusti tai dinc'.

Ma atent,
che nol cjapi di predi! »
Sisilis, in cîl 'a rivavin par fânus
partî...

MARIA FORTE

IL "FRICO" (*dialetto friulano*). Lunario di Marzo! Lunario di « Mars » [*Mars = marche!* = va via] per le Germanie. Un viaggio a rovescio di rondini, perché non si ritornava dal mare; si andava lontano. La mamma insegnava a fare il *frico* [frittata di formaggio]. (Il *frico* a nutrire per tanto tempo le domeniche). « Tu triti benino la cipolla » diceva e negli occhi piangeva il suo cuore. « Che arrivi a essere bionda e che l'olio la faccia morire ». Pierino pensava a Caterina più bionda del miele. « Poi dopo tu metti il formaggio a pezzetti e lo lasci disfare sul fuoco ». Pierino pensava. « Si volta lentamente nella padella sul fuoco delle bocche della fornace. Lentamente, assai lentamente, finché arrivi al colore del sole e scricchi fra i denti. Ma attento, che non prenda di prete! » [non si annerisca]. Rondini in cielo arrivavano per farci partire...

A MERENDA CON LA « SOCIETÀ DEL FIASCO »

Ai tempi di Pio IX e di Carlo Alberto, in quel luglio del 1846, così denso di avvenimenti e di speranze, nacque a Faenza, tra le tante società di mutuo soccorso, che in realtà poi avevano scopi politici e di cospirazione, uno dei più singolari sodalizi del mondo. Si chiamava, come scrive Giuseppe Emiliani il quale oggi, con l'avvocato Achille del Monte che ne è il presidente, rappresenta uno dei sostenitori delle vecchie tradizioni faentine, *Società del Fiasco* « perché i suoi aderenti, per non destare sospetti alla vigilantissima polizia, quando si riunivano per discutere e cospirare, sia in aperta campagna che in qualche casa o ritrovo, portavano seco dei fiaschi di vino ». Alzando quelle trombe, o rosse o dorate, è chiaro che i soci la dessero a bere non solo agli sbirri, ma anche a se stessi. Limitati prima a trentacinque e poi a cinquanta, i simpatici gaudenti faentini, che avevano bandito per statuto dalla loro associazione ogni divergenza politica e religiosa, d'accordo solo sull'amore verso l'Italia e il vino e le robuste mangiate di buone cose romagnole, trovarono per così dire in fondo al bicchiere il segreto della longevità per il loro Sodalizio, che ancor oggi prospera.

Per aver scritto un romanzo ambientato tra Faenza e Forlì, sono stato l'anno scorso ospite di una merenda del *Fiasco*, sul colle di Oriolo « dei fichi ». Fu un mangiare ottocentesco, quarantottista quasi, attorno a una tavola rustica, nel meriggio autunnale. Per chi vuol sapere come merendavano i nostri nonni, io non farò complimenti, come non ne usai di fronte alle vivande di quella genuina agape fraterna, che vedeva professionisti e operai, commercianti e impiegati, in-

tenti solo ad animati colloqui, rotti da una intensa ginnastica manducatoria, resa, con bella frequenza, più sciolta e vivace da libagioni di Albana e di Sangiovese.

Bevi tu che bevo anch'io, si merendò dunque con la *piada* romagnola (pane azzimo cotto sui *testi* arroventati), che ha sapore di sole e di mare. Sulla *piada* venne adagiato prosciutto dell'alta collina, in fette larghe e spesse, non certo tagliate a macchina, ma dalla mano generosa di un pizzicagnolo vecchio stampo. S'affacciò poi una sorta di formaggio bianco, a metà dolce e a metà piccante, che richiedeva, per entrambe queste sue doti, prolungati e silenti colloqui col bicchiere. Vennero dopo i fichi, « i figh » di Oriolo, ancora con la goccia e la scorza soave, quasi femminea. S'affacciarono quindi gli altri grappoli d'uva, lavati il mattino dalla pioggia e rinfrescati sotto la canella della sorgente. Chiusero certi tarallucci campagnoli, che una *arzdora*, gentile figura di massaia romagnola, sogguardava con amore, e li suggellò il Moscato.

La *Società del Fiasco* si era fatta onore. Ma se così merendavano i nostri nonni mentre erano impegnati a cospirare, cos'erano mai, in tempi più tranquilli, i loro pranzi, le cene? Lo chiesi all'avvocato Del Monte e al signor Emiliani, ma il semplice sguardo che i due gentiluomini mi lanciarono dall'altro lato della tavola fu più eloquente di qualunque risposta.

MASSIMO GRILLANDI

TEMPO DI GIOVENTÙ, LA MENSA

Quando sento dire, che so? « vieni da me, si mangerà un boccone in fretta, e poi faremo la tale o tal cosa », mi si chiude lo stomaco. Si tratta, forse, della barba che « aspetta un momento, un momento solo, giusto per una passata, e sarò da te »? Mangiare è mangiare; e se non dispongo di tutto il tempo che occorre, preferisco il digiuno. Lavorerò le otto, le dieci, le quattordici ore che bisognano, ma quando siedo a tavola, noh! dev'esser messa cantata. In tempi sconsacrati di misture e contro natura, quando vedi accoppiati diavolo e acqua santa, càpita, invece, di sentire ogni giorno frasi del genere; e c'è chi t'invita ad una colazione o ad un pranzo « di lavoro ». Non è affar mio: o cena o lavoro, o tavola o tavolino. Ma se mi vuoi a tavola, guai a parlar di lavoro. Già mi infastidisce la parola stessa di colazione adoperata a codesto modo. In ogni altro campo, la lingua pare che non basti più, s'inventano voci nuove, si ricorre a modi stranieri, e col mangiare dovremo restringere il vocabolario, eliminandone le parole più autentiche e più grate. *Bene cenabis apud me, Fabulle....* Che colazione e colazione; « prima colazione », « seconda colazione »! La colazione è il caffè-latte dei ragazzi, la mattina; per me, c'è il pranzo e la cena. Il pranzo leggero, magari, da non dovercisi fermar troppo, mai « in fretta », però, ché siamo sempre a tavola! ma la cena, con tutto il mio agio, un'ora, due, e sempre seduti a tavola, fra discorsi congeniali e il fiasco che gira. L'aperitivo, il caffè, il cognacchino, il whisky pigliateli voi: a me vino, vino, e ancora vino.

Quanto alla pretesa di accoppiare la cena ad altro, e far due cose insieme, mangiare, ad esempio, e recarsi a teatro,

oppure mangiare e « lavorare », non ne parliamo. Se si va a teatro, per il mangiare ne parleremo a mezzanotte, ma come fossero le otto di sera, ch  non ci corre dietro nessuno; e se si tratta di dover lavorare, si lavora, e al pranzo provvederemo domani. Non siamo gente da dover morire di fame, per aver saltato un pasto! Quel che occorre   di non trattar la mensa come fatto secondario ed accessorio di fronte a cose « pi  importanti ». Quali, di grazia?

Dio, che vede e provvede, li ripaga tutti col mal di stomaco, costoro, o con l'insonnia, con l'inappetenza, con le numerose malattie nervose che corrono in giro, e per guarire dalle quali non c'  che da ritornare alla colazione, pranzo e cena, senza t , senza *lunch*, senza aperitivi, senza spuntini, senza *cocktails*, senza ricevimenti. Caff , la mattina; pranzo discreto: e la cena che sia cena.

Gli antichi sapevano il fatto loro. « A tavola non s'invecchia mai ». Tempo di giovent , dunque, e di salute, la mensa, che   quanto dire di piena disponibilit  di se stessi. Mangi, se vuoi; se non ti va, spiluzzichi e assaggi; bevi, discuti, e si sta a tavola come si deve.

Il lavoro, se ne riparler  domattina. Ho sempre invidiato chi abita in campagna proprio per questo: ch  non solo la gente, l , ignora la prima e la seconda colazione, e tutti convengono che il pezzo forte   la cena; ma anche perch  la mattina, all'alba, allorch  ti fai sull'uscio, trovi l'orto, di inverno, avvolto di nebbia come nelle fiabe, mentre, d'estate, t'abbraccia col fresco frizzante dell'aria, quando il merlo canta e saltella sul prato. Nulla che stimoli di pi . Un quarto d'ora di ginnastica, un bel bagno, una tazza di caff ; poi al lavoro, fino all'ora di pranzo, e, al pomeriggio, fino alla festa della sera. Per ricominciare domani.

LUIGI VOLPICELLI

LA « BERGNA »

Per quanto agile e per tanto sia sicura della montagna, anche una capra pu  scivolare e cadere. Salterella da una pietra all'altra per scovare negli anfratti un cespuglio del magro fieno di monte, il « *sion* » conteso a manciate dalla donna, la « *sion ra* » come   chiamata nella valle la raccoglitrice infaticata.

Ma la capra, pi  svelta, vince la donna; con balzi quasi ritmici sale pi  in alto possibile, e scova il fieno di monte, e ne brucia le punte aguzze. A volte barcolla e cade. Se il burrone   profondo, la bestia ci rimette le gambe o il pelo, ossia la vita. Il pastore la andr  a raccogliere dopo che a sera, contato il numero dei capi del suo gregge, s'  accorto che ne manca uno. Allora scender  il fianco del monte e indugier , indagher  tra i sassi, scruter  fin che non gli riesca di scorgere la sua capretta forse ancora agonizzante. Trasportata a braccia nella baita, ormai fredda, la capra servir  ancora a qualche cosa. Il montanaro si arma di coltello e ne scuoi  la carcassa per vendere la pelle dopo un rudimentale procedimento di concia. Il rimasto delle dovute operazioni fatte su una bestia morta e commestibile, verr  pazientemente spalmato di sale e di pepe, in tutti i suoi muscoli, in ogni parte della carne. Sul muro esterno della baita di pietra c'  sempre un chiodo che sporge. A questo chiodo quella carne viene appesa e fatta essiccare al sole d'estate: d'inverno viene ritratta nel locale dove i ceppi del camino di pietra spandono calore e fumo. Per mesi la carcassa resta l  a indurire; si assottiglia erosa dal sale, cotta dal pepe, bruciata dal sole, arsa dal fumo e annerita. Si assottiglia sempre pi ; sempre pi  si rassoda e s'accartocchia come carta scaldata al fuoco, o un foglio

incartapecorito, o una vecchia pergamena. A questo punto la capra può essere mangiata; e allora è chiamata « bergna » nelle alte tegge dell'alto Biellese, lungo le balze dell'Artignaga fino al nevaio del Bo.

Il montanaro ne taglia piccole fette sottili; piccole fette prepara per gli amici che salgono a masticare con lui, tutto innaffiando di buon vino Barbera che dà sapore se ancora non ne avesse quel pezzo di vecchia « bergna » zeppa di sale, condita di sole, profumata di pepe e di fumo.

« Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei » dovrebbe suonare l'antico andante. E chi mangia la « bergna » nella malga di pietra, raccontando storie di caccia e di pascolo, di montagna che scarica e di forme di « toma » da stagionare non puoi essere che tu, saldo montanaro; non puoi essere che tu, rubicenda bionda « *sionéra* » che mastichi in fretta il magro boccone e, ripreso il giro sulle creste alpine, contendi alla capretta gli amari fili del fieno di monte.

SERGIO TRIVERO

IL PESCESPADA DI ULISSE

A Scilla il pescespada sta di casa. Diecine di antri, lungo la Nazionale e pei vicoli strapiombanti, si adornano come di un blasone nobiliare dell'aguzzo spadone svettante dalla testa sfilata del pesce, le cui sezioni trascolorano al lume del neon su enormi ceppi di quercia.

Lungo la riva del mare, mentre leggere barche — gli « ontri » — sono in lizza con l'Agésilao Greco dello Stretto, ragazzini impeciati tenzonano tra loro, ed uno finge d'essere il pesce tenendo alte e aderenti le braccia a mo' di spada e uno si finge fiocinatore brandendo un arpione di castagno. In questi ultimi anni, poi, tra gli scogli di Chianalea dove il mare entra nelle case come un amico o pei dirupi che franano a comando al fine di dare un brivido ai forestieri, improvvisate trattorie invitano a pantagrueliche scorpacciate di pescespada (e d'altro), la cui carne, già ben nota a Cartesio che la raccomandava per gli stomaci delicati e convalescenti (Miscellanea, cap. XI), è vellutata, sapida, aurorale, si squaglia in bocca come un'alga e suscita insieme pensieri casti e di amore.

Molte sono le maniere per preparare il pescespada, anche se gli studiosi di gastronomia — Carnacina e Veronelli compresi — ne ignorano addirittura l'esistenza: arrostito e poi ammorbidente con un sermollino di olio, prezzemolo, aglio, origano e limone, oppure fritto, a ragù, a bagnomaria, a cotoletta, al forno, in brodetto, alla ghiottona con capperi, sedano, olive bianche, eccetera, tutte maniere eccellenti, anche se insuperabile resta il sistema adottato dai pescatori locali, che pare l'abbiano ereditato da Ulisse. Ecco. Il sole sta per tramontare e gli « ontri » rientrano. Gli uomini dell'equipaggio sono allegri (e lo si può dedurre

dal modo come remano, storcendo le pale a farfalla), soprattutto perché hanno già staccato la parte più pregiata del pesce da loro arpionato, la « scozzetta », che gli compete di diritto e che non cederebbero per tutto l'oro del mondo (ma si fa per dire).

La « scozzetta » è la sezione che sta presso la nuca, ed è grassa, però non quanto la « surra », che è la parte centrale del pesce, grassa e magra, comunque una leccornia parimenti al « codiglione », morbido come seta.

Ora, a riva, tagliano la carne rosata a fette larghe un dito e ampie come un piatto che mettono ad arrostitire su un focherello, con cura.

Nel crepuscolo, alimentano il fuoco aggiungendo ogni tanto un nuovo sarmiento, uno di quei bruscoli che si raccolgono d'inverno per il bagnasciuga e che adesso, bruciando, profumano l'aria, trasformando la scena in un antico rito. C'è intanto chi con accortezza cosparge di verde olio crudo le trance servendosi come spruzzatoio d'un rametto d'origano, mentre gocce di grasso svampano e sfriggono sui tizzi, e chi corre per il vino, per il pane, per uno spicchio d'aglio, oppure canta, o mugugna, o ride.

Alfine, nell'aria che s'è fatta ormai bruna, sotto la rupe che s'accende di lumi come un presepe, seduti in circolo sulla sabbia, i pescatori mangiano il pescespada posto su massicce fette di pane tutte intrise d'aglio e di pepe rosso. La bocca gli svampa. Pure loro bevono e celiano, passandosi in giro un orciolo di creta che contiene vino nero e duro, gli sembra d'inghiottire un pezzo di mare, e si sentono forti, animosi, pieni di voglie; ma è tempo di castità finché dura la caccia al pescespada, perciò si stendono sotto una barca, accendono una sigaretta e prendono a contare le stelle del cielo odoroso di zagare.

DOMENICO ZAPPONE

LA PORCHETTA DI MARINO

Navigo fra la gente dei borghi d'Alba, fatta di figliole per bene, e di maschi indomenicati, pacati e sani; mandorlata di ciclisti di Roma: mi sento delle ruote di bicicletta tra i ginocchi, mi sento carezzare affettuosamente le reni e contro la schiena un gran caldo molle, come il thermogène, dedicato proprio alla mia pleura. È una signora enorme, che lo scirocco e il vin di Marino hanno resa carezzevole e termogenica, tutta in un felice bagno di sudore. Mi sorride. Le cedo il passo, cavaliere quale son sempre. Un'onda di grida mi leva fuori dalla melma del mio destino, pesci fritti!, fiori de cocuzza!, magra magra (attributo esimio della porchetta), alla manna de Marino signoi!, (che è l'uva), baccalà fritto!, focacce cor buco!, alla vera manna! bisogna magnà giovinotti! giovinotti tenetevi in forze! mentre le ragazze dalle scarpe di finto serpente inducono in ogni pensiero sereno, con dolci o languidi o puri occhi: mentre dei canarini gialli mi volano davanti al naso, vellutati batùffoli di sei soldi, compreso l'elastico che li fa volare.

« Magra, magra! ». Abbaiano, presso la defunta porca, una megera furente, e il suo terzo marito. « Magra, magra! ». I latrati convincono all'acquisto una comitiva di energumeni, ma più lo squisito colore della porchetta: ch'è un marrone chiaro da non poter dire, tutto lustro, morbido e croccante ad un tempo: e dentro, la polpa, un grigio carne senz'osso, dove il rosmarino ha combinato miracoli. Abbandonata sul suo catafalco, dimostra, invece dei visceri, l'opulenza dell'infarcitura, rosmarino, aglio, patate, il timo e l'origano, tutti i misteri delle erbe e della terra latina, e dei sapori meravigliosi.

CARLO EMILIO GADDA

NOTA

Le ambiziose ricette che aprono, insieme ai disegni di Angelo Urbani del Fabbretto, le quattro stagioni, sono di Cristoforo Messisbugo (*Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Neri Pozza, Venezia 1960). Chi voglia sperimentarle, s'accomodi.

- a pag. 7 Emilio Cecchi, *Un astemio a Festo*
 8 Alberto Airoldi, *Lament gastronomigh*
 9 Giovanni Artieri, *Alcuni gusti perduti*
 11 Laudomia Bonanni, *Lista abruzzese (per premi letterari)*
 13 Albino Pierro, *A Giuuannèlle*
 15 Gisella Azzi, *La zuppa d'imbroglio*
 17 Lanfranco Orsini, *Apollo acquatico*
 19 Gino Doria, *Il « mazzetto »*
 21 Cesare Mainardi, *Risotto 1909*
 23 Michele Prisco, *La pastiera e le violaccicche*
 25 Emanuele Zuccato, *Inno ai vini delle Tre Venezie*
 29 Giuseppe Marotta, *'O tarallo*
 30 Giuseppe Petroni, *Le fumanti tagliatelle*
 31 Alberto Spaini, *La questione delle luganighe*
 33 Onofrio Galdieri, *« Bene tibi, bene mihi »*
 35 Bortolo Pento, *Risotto « alla Morina »*
 37 Camillo Brero, *Una ricetta tra parentesi*
 38 Mario dell'Arco, *« Pistamentuccia », inferno o paradiso?*
 39 Marcello Camilucci, *La « improvvisata di Ferragosto »*
 41 Carla Porta Musa, *Gloriosa fine degli agoni*
 43 Aurea Timeus, *Il servo muto*
 45 Leonardo Sciascia, *Il cuscus delle benedettine*
 46 Libera Carelli, *Il pane*
 51 Giuseppe Valentini, *Dmenga d'utobar*
 53 Dina Mc. Arthur Rebucci, *Il pane, mio peccato di gola*
 55 Gustavo Buratti, *La « mirauda »*
 57 Gina Mancini Piserchia, *Minestra de rughetta*
 58 Glauco Rino Nesi, *Quella nobile zucca*
 59 Carlo Martini, *Vini per il « fegato grasso »*
 61 Giovanni Cerri, *I taccozze a' melenare*
 63 Luigi Papo, *Le « pinze » crescono a letto*
 65 Gian Giuseppe Brenna, *Vecchio Lario gastronomico*
 67 Alberto Mario Moriconi, *Uno zoo commestibile*
 69 Eugenia Martinet, *Eun veiro de Porto*

- 5/63
- a pag. 73 Piero Chiara, *Della pastasciutta e altre cose*
75 Ignazio Chiarelli, *La polenta*
77 Paolo de Franceschi, *Cocktail alle tegole*
79 Vico Faggi, *Il manduria di Manduria*
81 Piero Collina, *Il risotto giallo*
83 Maria Forte, *Il « frico »*
85 Massimo Grillandi, *A merenda con la « società del fiasco »*
87 Luigi Volpicelli, *Tempo di gioventù, la mensa*
89 Sergio Trivero, *La « bergna »*
91 Domenico Zappone, *Il pescespada di Ulisse*
93 Carlo Emilio Gadda, *La porchetta di Marino*