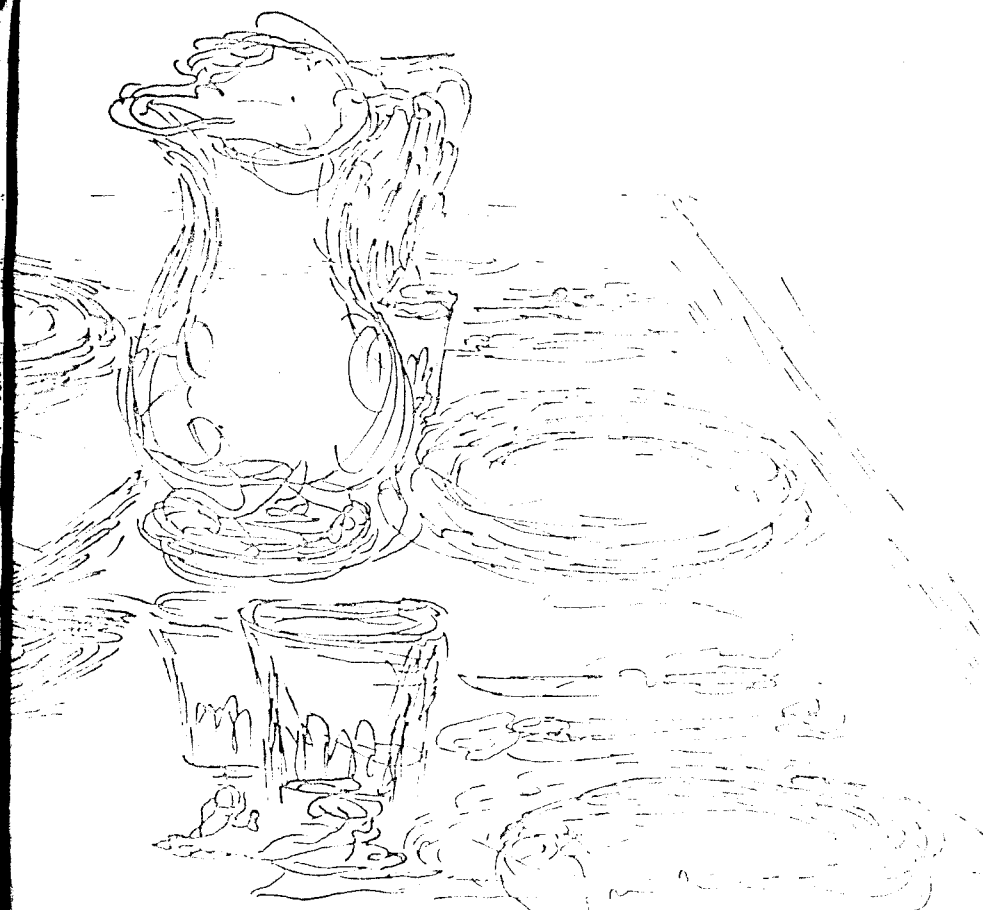


L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1967

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »



L'APOLLO BONGUSTAIO

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1967

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »

RISO E PREZZEMOLO DELLA VITTORIA

Sentivo la nonna tritare il prezzemolo in cucina, con vivacissimo battibecco fra mezzaluna e tagliere. L'anticipata gioia della prima minestra dopo la « grippe », insieme alla levità della convalescenza, portavano al mio letto luci e suoni misteriosi, ch'erano forse in me; oppure emanavano, presàghi, dal piovoso crepuscolo di quel 3 novembre 1918.

Ero immersa nella semiluce della stanza, alla quale giungevano i bagliori dei lampioni, già accesi in piazza, fatti anche più fiochi dall'oscuramento e dalle tendine. Immaginavo i gesti della nonna in cucina, sotto lo splendore bonario della lampada a petrolio.

Ecco: la pentola ancora non bolle, comincia soltanto a mettersi in testa il bel cappellino di fumo; la nonna le volta le spalle, certo perché io possa « vedere » la dolcissima faccia china sulla tafferia. Il riso — un riso da guerra, piccolo, sporco e come smozzicato (« risina » dice il nonno) — pare felice di liberarsi delle scorie prima di calare nel brodo, forse per non mortificarne la magrezza.

Ma la nonna è tanto brava! Adesso toglie dalla credenza (scricchiola come un grillo) il piatto dove giacciono i fegatini cotti. Ho pianto, io, quando è stato tirato il collo alla Bianchina (anzi, abbiamo pianto un po' tutti), anche se veniva sempre in salotto e le signore facevano quegli strilletti e la nonna la mandava via. Ma l'idea di masticare i fegatini mi fa quasi diventar matta dalla voglia. Adesso la nonna sta grattugiando il formaggio: che bel rumore, sembra un « ron-ron »;

così, insieme al bellissimo pensiero della minestra col formaggio, c'è quello della miciona. Appena mi alzerò, correrò a carezzare quel pelo grigio che sembra velluto: adagio, adagio...

Mi sono certo appisolata, perché ecco che appare la nonna nel vano dell'uscio. Posa la fulgente lampada sulla « toilette »; viene verso me reggendo la fumante scodella circonfusa dall'alone bianco del piatto.

« Attenta, cara, ch'è scotta » dice e mi lega il tovagliolo attorno al collo. Il cucchiaino mi empie la bocca di una gioia ingorda e calda. La nonna, come sempre, ha compiuto la magia: i sapori del formaggio, del prezzemolo, della mezza foglia di salvia, del pochissimo burro si sono mescolati benignamente con la volenterosa sapidità del dado, con la resistenza soda del risq, con la più tenera cedevolezza dei fegatini.

Un'intempestiva goccia di sangue (estremo frutto della « grippe ») mi cola dal naso, cade nella scodella, dove splende per un attimo: pare una corniola. La nonna se ne accorge, dice:

« Sei proprio guarita, cara. Mangia, ch'è buona lo stesso ». Un'altra cucchiainata.

Qui sbiadisce la chiarezza del ricordo. Poiché, proprio in quell'istante, la piazza, la città, l'Italia sono piene della Vittoria. Porte e finestre sbattono, lontane e poi sempre più vicine, come rincorrendosi. La scodella, quasi piena, si rovescia sul letto.

Tutt'a un tratto io sono in braccio al nonno, accanto alla finestra dalle tendine scostate. La nonna è corsa di là, con le zie, a prendere la bandiera. È bello vedere giù in piazza quella gente che corre, si abbraccia e pare impazzita come l'acqua del Cosia in piena, dopo il tem-

porale. Tutti gridano, cantano, piangono (nessuno si accorge che piove). Soltanto oggi ho imparato che i grandi, quando sono contenti, piangono. Del resto, chissà perché, piango anch'io. Il babbo tornerà subito dal Piave, la mamma starà sempre con noi invece di andare a tagliare le divise grigioverdi, qualche volta mangeremo la carne (i fichi cotti fanno schifo, paiono di gomma). Nonni e zie mi accarezzano, un po' distratti, quasi a consolarmi.

Ma a me non rincresce troppo che quella minestra sia andata perduta; anche se il suo sapore — fatto di fame, tenerezza, lacrime e sangue — è indimenticabile.

GISELLA AZZI

LA REGINA DELLE MERENDE

Era una squisitezza riservata a giorni d'importanza eccezionale: promozioni scolastiche, compleanni, e simili. Aveva un nome che allora mi pareva suggestivo, ma che, dopo i primi approcci con la lingua francese, suscitò in me qualche perplessità: si chiamava *latte-crème*, o *latte à la crème* o, dialettalmente, *latt-crèmm*.

Ora, la formula « latte alla panna » mi pareva una specie di ripetizione, quasi una *tautologia*, per usare una parola prediletta dai miei professori di ginnasio. Tutto sommato, però, non me ne importava niente, e quando la nonna mi diceva: « Oggi ti faccio il *latte-crème* », mi sentivo ricca e felice.

La cucina della nonna echeggiava le lontane ricette francesi di certo suo cuoco bizzarro, e delle suore presso le quali era stata educata; ma ora, cuoco e suore francesi appartenevano a un passato da acquarello, e le nostre merende usuali erano rustiche fette di pane con qualche fettina di pancetta, o leggerissimamente patinate di burro.

La confezione del *latte-crème* era molto semplice, ma a me sembrava un rito; la seguivo seduta al tavolo di cucina, coi gomiti puntellati sul ripiano di marmo, e poi dritta e vigile come una vestale vicino al fornello a gas. « Le dosi sono facili da ricordare » diceva la nonna: « prendo sei uova fresche, di quelle che la Santina ci porta dal suo paese, sei cucchiariate colme di zucchero, e un litro di latte possibilmente non allungato dal latte: ecco, come questo, con due belle dita di panna sopra... ».

« È quella lì, la *crème*: vuol poi dire *panna*, e basta, lo sai bene » interrompevo io, pignola.

« Sia come sia, prendo questa casseruola ben pulita, ci metto dentro i sei cucchiari di zucchero, preparo il frullino *di legno* con cui faccio il *sabaion* al nonno... ».

« Lo zabaione è una schifezza » dicevo io con disgusto: « c'è dentro perfino il marsala ».

« Perciò non te lo do » rispondeva placidamente la dolce nonna. « A te faccio il *latt-crèmm*. Dunque, prima di posare la casseruola con lo zucchero sul fuoco, metto in questa zuppiera i sei tuorli d'uovo (solo i tuorli), e li frullo e frullo finché il loro rosso-tramonto diventa un bel giallo-mezzogiorno. Quindi, ci faccio cadere a getto sottile il latte, e tutto diventa un liquido un po' spesso, ma senza grumi né filamenti ».

Questa parte preliminare non m'interessava gran che: il bello veniva quando, posta la casseruola sul fuoco, lo zucchero cominciava a fondere e a imbrunire. Dapprima perdeva il suo scintillio di neve recente, diventava smorto, quasi grigiastro, e molle e vischioso sotto l'assiduo rimestare del frullino. Ma ben presto si dorava, poi si scuriva, si gonfiava in bolle, sprigionava l'aroma inconfondibile del caramello: odore di prima infanzia, di fiera paesana, di pipette e canarini di zucchero filato. « Ecco, adesso che è tutto fuso e bruno, *ma non bruciato*, ci verso il latte con le uova, continuando con l'altra mano a rimestare, così, staccando il caramello che si è attaccato al fondo, finché tutto lo zucchero tosto si è sciolto nel latte. Ma qui è il difficile, Ninin: si deve portare il latte quasi all'ebollizione, ma non bisogna lasciarlo bollire, se no *impazzisce*, si divide come in tanti straccetti gialli e bianchi: un disastro ».

Sgranavo gli occhi osservando le bollicine sospette, i turgori, qua e là, che potessero annunciare il temuto fenomeno fisico: ma no, la nonna sapeva togliere la casseruola dal fuoco al momento giusto, ed ecco, il *latte-crème* era lì, vellutato, biondo, ghiotto, lievemente vestito di vapore.

« Ora lo mettiamo a raffreddare nelle coppette e lo spolveriamo appena appena di cacao amaro. Il nonno porterà a casa del pan d'anice, e oggi farai una bellissima figura con le tue compagne promosse ».

Ho ripetuto spesso, per i miei figli, la ricetta semplicissima del *latte-crème*: il latte era puro, fresche le uova, lo zucchero tostato a dovere, e la pericolosa ebollizione era sfiorata ma non raggiunta; e cari occhi bambini mi seguivano nel lavoro.

Ma non ho mai più ritrovato quel lontano sapore: svanito anch'esso, dietro il cancello chiuso di un indimenticato, irreperibile giardino.

MARIA AZZI GRIMALDI

LA CERA

Dopo la tesi del vitto troppo per tutti, pastasciutta e milanese (nomen omen, Milano e simili = massa), scatolette imbrattanti i luoghi belli, e dopo l'antitesi dell'ars nova combinatoria, l'alchimia dei più esotici, remoti, alienati ingredienti, ecco la sintesi, natura e spirito, idealmente e cronologicamente anteriore, la dieta primigenia come l'innocenza di Adamo ed Eva, quella dei silvani montanari.

Difficile riscoprirne la serie segreta, ma primo vi era il latte, sesso purissimo, e soprattutto il latte della capra, che ha il piede silvano. Poi anche quello dell'asina, infermiera; entrambe ritardavano la falciatrice bianconera: « lach de chabbre e de sàoume ten louègn lou dàì di chàoume » = latte di capre e d'asine tiene lontana la falce della morte dai pianori rocciosi e solatii e dalle capanne dei pastori. Viva dunque la febbre maledese, castigo biblico delle madri nemiche del proprio latte e dell'erba galega, fattrice di latte. Latte crudo e tiepido di cuore, d'erbe silvestri che gli uomini, i pastori, possono brucare insieme con le capre e poi sdraiarsi per digerirle respirando terra, cielo e sole.

Tra queste c'è un re, l'aglio selvatico, dio d'Egitto. Con esso i Romani distruttori di civiltà e del genius loci, primi massificatori d'Europa, purtroppo vinsero. Ubi allium ibi Roma. Per esso possono essere perdonati. « Ai ai ai » gridò il primo silvano che se ne sentì la lingua in fiamme, meravigliato e felice, e così gli diede il nome. La vetta fu un Libano, un aroma. I suoi vicini nostri antenati, i « barbo » bertoldeschi eroi dialet-

• tali dei fagioli, suonando il rumoroso ma innocuo, puro flageolet fecero il resto. « Voi ci rubate il mestiere » risero i fauni, gran suonatori di strumenti a fiato anch'essi. Ciò fu possibile perché non esisteva ancora l'orrenda profumeria di Parigi e del mondo suo sobborgo (cosmesi cosmopolita) degna delle cloache industriali. Perché le teste di rapa e di cavolo e le zucche, crudo su crudo, aguzzavano gl'ingegni.

Una zucca dopo aver dato la polpa ingegnosa serviva come testa di morto dal lume interno, ritratto fiammeggiante dell'avo che atterriva la notte e i nemici notturni; un'altra zucca tutta conviviale e allegra beveva e faceva bere.

Mentre le zucche morte vive tenevano lontani gli uomini, i nostri antenati Cumiani, dalle tane dei Bouriat, pigmei silvani, i gusci rotti delle uova bevute respingevano costoro dai focolari nostrani, per sacro orrore: la vita alata uccisa nel nascere, infanticidio.

Nemmeno carne, dunque; la selvaggina umana e ferina era un solo popolo libero. Per gli uomini, fratelli maggiori e tutori, mangiarne era rimorso, duello tra corpo e anima, tanto più quanto più la carne era squisita. Con le erbe e le piante, schiave della terra, era diverso. Sole eccezioni le serpi, che facevano un magnifico brodino e bollito per delicati di stomaco, e le chioccioline; ma queste bisognava ingoiarle vive affinché strisciando, rullando tappassero le ulcere gastriche con la bava luminosa. Flauti corporei, una vera gara sonora, zucche col lume, brodo di serpi e chioccioline al guscio erano il preambolo del rito della « cera ». Con una vertiginosa farandola attorno alle rocce (un silvano, una capra, un silvano, una capra, la zampa nella mano) cominciava la « cha-

bro », burla grandiosa ai superstiziosi, timidi Cumiani, sul far della notte. La cera, qualcosa tra ricotta, burro, panna e cacio che i Bouriat non vollero più insegnare ai vicini indiscreti, era quasi pronta.

Prima che le piccole massaie steatopige avessero finito d'intridere in fondo alle caverne, nelle coppelle, le capre erano mandate a dormire onde non se l'avessero a male o non appetissero il frutto delle loro viscere. Ora le pigmee arrivavano con le fiscelle stracolme, arrivava la longevità. Guai ai profani che avessero visto il convito; solo qualche mago sognatore poteva intravederlo nel sonno. Solo un odore di cacio caprino, aglio, borra-pelosa come i silvani, uva sambucina, fragole, lamponi, mirtillo, miele di andrene, pere crustumine, rubato dai venti giungeva ai valligiani, inondava la valle.

Non si era ancora scoperta la parentela tra cacio e pomodoro: « toumo » e « toumàtico » come pane e companatico. Solo il Barattato (nella culla) ebbe la fortuna di gustare la cera. Perciò tanto durarono lui e la sua memoria; e fu cuoco detto Giuoco di Fuoco, facitore di « boudro » e primo boudrie. Perché in fondo un buon cuoco è soprattutto un archeologo, se il passato vale almeno quanto il futuro.

ANTONIO BODRERO

TEGAMINO « TRE MARIE »

In « Addio alle armi » Emingway scrisse che L'Aquila è una bella città, e lyricamente dell'Abruzzo montano, come di rado gli usciva dalla penna. Ma non ne avrebbe apprezzato i vini, in genere leggeri e frizzanti, lui che amava le bevande forti. Tuttavia, se allora gli fosse capitato di mangiare all'Aquila, probabilmente ne avrebbe fatto menzione. Oggi forestieri e stranieri sanno di poter coronare la bellezza del Castello cinquecentesco o della chiesa di Collemaggio, col piacere di un cibo genuino forse altrettanto antico.

Perché qui le ricette ancora in uso in certi locali, risalgono a secoli fa. E se ne è serbato non solo il segreto, ma l'assoluta integrità. Non è facile carpire il segreto ai gelosi custodi. Tuttavia siamo già riusciti, e di nuovo abbiamo tentato, a ottenerne qualcuna: la ricetta, questa volta, del tegamino « Tre Marie ». Ripeteremo che la rivelazione del segreto è sempre parziale, giacché il sapore, gli aromi, la squisitezza, dipendono in gran parte dagli ingredienti, locali, introvabili altrove della stessa qualità. Di conseguenza la pietanza è soltanto imitabile, non mai raggiungibile nella perfezione del suo gusto.

Ed ecco dunque un regalo (relativo, se non realizzato sul posto) alla gastronomia italiana e, oseremmo affermare, alla gastronomia internazionale.

Carne di vitello. Il vitello aquilano non arriva dall'Olanda né dal nostro nord, ma dalla vicina montagna, nutrito alla mammella materna pascolante l'erbetta in liberi prati o ruminante fieno, seccato all'aperto in terra,

ancora coi mille profumi originali. Profumata è la polpa e il vitello, lattante, così giovane da avere quel color rosa delicatissimo delle carni tenere tenere, scioglinbocca. Il pezzo, senza una fibra, una pelle, un'oncia di grasso, va macinato finemente. Vi si aggiunge del formaggio grattugiato — non pecorino, ma dolce locale tanto simile al parmigiano — sale, pepe, e uova in proporzione. Dell'impasto si fanno pallottoline compatte, da infarinare e friggere nel burro. Burro, si badi, a panetti rustici, come usava un tempo messo tra due foglie di vite o di fico, che ancora in qualche masseria il contadino produce in casa. Sa realmente di burro, fragrantissimo. La cottura, lenta e sorvegliata, bagnando con vino bianco secco, mescolando spesso, fino a ottenere l'indoratura, va fatta — e ha la sua importanza — in un tegame grande di creta. La cottura nella creta, antico sistema tramandato, è un particolare di perfezione. A parte, si prepara una leggera salsa di pomodori d'orto, bollita al punto da restare d'un rosso fresco. Si versa nel tegame. Ma questo è solo il principio. Ora si passa alle cipolline, piccolissime, scelte tutte della stessa grandezza, e fritte in olio. (Olio di Ofena, si capisce, con la goccia d'oro puro). A mezza cottura, si uniscono. E ancora: funghi. Funghetti prataroli atticiati e sodi, detti « chiodini », altra specialità del luogo, trifolati.

Ed eccoci al culmine dell'opera. I carciofi e i piselli. In questa pietanza composita, costituiscono il tocco d'arte. Carciofi tardivi, essendo di montagna, dal gusto assolutamente eccezionale, un aroma concentrato. Sfogliati fino al bianco cera appena verdognolo alla base, tagliati a spicchi, soffritti in burro con trito di prezze-

molo, e accompagnati da pisellini d'alba (quelli che si colgono nell'orto di famiglia —, senza anticrittogamici — alla prima luce del giorno, roridi di rugiada, dolci come se fossero inzuccherati), anch'essi passati in burro e olio con un sensetto di cipolla, si mescolano al resto nel gran tegame di creta. Un'altra lenta ebollizione per fondere e insaporire il tutto, quindi si serve in tavola. Nel locale omonimo, il tegamino « Tre Marie » si serve appunto in un tegamino di creta. Il che ha, per gl'intenditori e i buongustai, molta importanza: rappresenta l'ultima raffinatezza della deliziosa e succolenta ricetta.

LAUDOMIA BONANNI

SAN GIOVANNI SAPORE DI SAGRA LARIANA

Se in quel lontano ed uggioso giorno d'inverno del 1600 il popolano di Campo avesse saputo di dar l'avvio, dopo il suo incontro col Pellegrino affamato, ad una tradizione così pura e semplice che da secoli si rinnova, chissà quali arie si sarebbe dato. Ma penso che a quei tempi di carestia, di tempeste che all'inizio dell'estate imperversavano nella zona antistante l'Isola Comacina distruggendo i raccolti e gettando sempre più nella indigenza quelle già povere popolazioni, il fatto più importante doveva essere il porre rimedio in qualche modo anche agli elementi scatenati della natura e non il darsi delle arie. Così il suggerimento del Pellegrino fu accolto di buon grado, senza tanto andare per il sottile. Che poi dalle antiche rovine dell'isola distrutta nel 1169 dai comaschi, saltassero fuori le vestigia di una trascorsa civiltà, poco dovette importare agli abitanti di Isola e di Campo.

La cosa notevole invece fu che dal momento in cui si celebrò la S. Messa sull'Isola, e fu ricostruita la chiesetta di San Giovanni, dedicata al Precursore, come aveva indicato il pellegrino, le tempeste se ne andarono e con esse la fame, la carestia e tutti quegli accidenti che avevano accompagnato il tribolare terreno di quelle popolazioni. Le quali, scoperto il segreto di tanto benessere, si diedero da allora un gran da fare nel rispettare una tradizione così importante per loro stessi. E prese in tal modo avvio la festa di San Giovanni. Festa per loro, del seicento. E di anno in anno sempre migliore, perché per onorare il Battista non si dovevano

far complimenti. E allora vennero fuori i famosi «lumaghitt».

Dicevo che quelli di Isola erano gente povera. E non è che dopo la scacciata delle tempeste divenissero più ricchi. Stavano un po' meglio, ecco tutto.

Di olio, quel famoso e formidabile olio che ancor oggi si può gustare se raccomandati, ne facevano di più. E si sa che ulivo e vite sono sempre stati sinonimo di ricchezza per i contadini. Per far festa comunque bisogna anche mettersi a tavola ed ecco che per San Giovanni, il 24 giugno, si pensò anche a quello. Lumache in giro per i prati e a ridosso di quei muricciuoli che corrono lungo i sentieri che menano ad Ossuccio, Garzola, Mulinò e Campo ce ne sono in abbondanza. Lumaconi che si portano a spasso una casa enorme, tutta guscio, bella e variegata, punteggiata alla mattina dalla rugiada del bosco, argentea sotto il raggio del primo sole. Presto fatto: prendere le lumache, farle 'purgare, metterle in guazzetto con un po' di prezzemolo, aglio, sale e olio fu tutt'uno. E non si poteva dire che si facessero dare dei ricchi, loro che poveri erano sempre stati, sol per il fatto che in occasione della festa facessero scorpacciate di lumache.

Le lumache non costavan niente.

Solo la fatica di cercarle, poi di cucinarle, ed infine il piacere di mangiarle in onore e gloria del Santo. E dato che il banchetto si svolgeva la sera della vigilia, e di luci allora poche ce n'erano, e non avendo ancora i veneziani inventato i lampioni alla veneziana, i terrazzani di Spurano, Ospedaletto e Campo pensarono che prendendo quei bei gusci rimasti privi per loro golosità del proprio abitante, riempiendo i medesimi gusci con

l'olio e immettendovi in esso uno stoppino ne sarebbe risultato un incredibile ma pur vero lucignolo. E così, mossi dalla passione inventiva che non è mai mancata da quelle parti, diedero mano a concretizzare l'invenzione, e visto che il risultato non era male, che costava poi poco, ripensando sempre al Battista ed alla sua gloria, caricarono barche e barchette di gusci di lumaca e si diressero all'isola ove, approdati, disposero in modo artistico ed originale i loro « lumaghitt » che, una volta accesi, lasciarono a bocca aperta quelli che a terra aspettavano, comprese le mogli intente a preparare le lumache in umido. E fra un coro di « vita là che bel! » di « oiumé! » e « che spettacul » rimiravano estasiati l'isolletta, tutta luce, le tremule fiammelle che tutta la circondavano, e le scritte di « W. Maria » e « W San Giovanni » luminose anch'esse ma che sembravano voler uscire dall'acque placide della Zoca de l'Oli a maggior gloria ed onore dei festeggiati.

Il mettersi a tavola divenne poi un fatto piacevole e meritato sotto tutti gli aspetti.

Si erano fatti un'isola luminosa come fondale, e sulle mense imbandite scaricarono montagne di fumante polenta, prelibato contorno alle preziose lumache in umido. Non trascurarono di accompagnare il tutto con un vinello di produzione locale, e di berne quel tanto da permetter loro di intonare canti e cori a varie dimensioni senza temere troppo di riconoscere stonature palesi o variazioni improvvisi di toni.

Oggi le lumache si mangiano ancora. Ma non è più come una volta. Bisogna andare a ordinarle al ristorante. Per il bere invece il discorso è diverso. Si beve ancora e forse più di allora. Una cosa è mutata: il vino

non è più quello. Però è fatto d'uva, che appositamente viene acquistata in Piemonte e pigiata in loco. Se ne fa garante il dispensiere della « Cooperativa » di Spurano. Ed è quel vino imbottigliato a ottobre e stappato alla vigilia di San Giovanni che rende canora la notte di festa.

Sull'isola ancora i « lumaghitt », un po' meno a dire il vero, ma tanti, tanti a galleggiare sulle acque della « Zoca ».

Perché si è inventato il sistema di farli galleggiare. E lo spettacolo è suggestivo. Dall'isola invece, trasformata in una zattera dai mille colori, un incendio di fuochi artificiali, di bengala, di cascate luminose, di colpi inusitati in un crescendo impressionante, rievocano a chi non lo sapesse le antiche battaglie combattute fra comaschi e comacini.

E tanti battelli pur essi illuminati, carichi di gente ammirata venuta da via, e le case dei pescatori di Spurano e Ospedaletto e Sala in « tecnicolor », rendono oggi la Sagra di San Giovanni una delle manifestazioni più attese e vive non solo del Lario ma di tutta la Lombardia. E pensare che loro, quando mangiavano le lumache con la polenta, non avrebbero mai immaginato che sarebbe andata a finire così.

GIAN GIUSEPPE BRENNÀ

OLIO PEDEMONTANO

La balza più solatia nei vigneti e la facciata sulla campagna della villa ottocentesca dei Sella a Lessona — dove la Spanna è più rustica e sincera che a Gattinara — presentano, come una preziosità trionfale, i superstiti olivi fruttiferi del Biellese; e chi sa meritare l'amicizia degli anfitrioni può assaporare le olive prealpine in salamoia, e l'olio (un virtuosismo autarchico) tra i più nordici d'Europa: lat. 45° 35' 25", long. 4° 15' est.

Tuttavia il vero olio biellese, di consumo comune, sino a cinquant'anni fa era ottenuto dalle noci; anche la famosa *bagna càuda*, era fatta di quest'olio, ed i più accorti ora mettono dei pezzetti di noci nella *bagna* mantenendo così, senza saperlo, un poco almeno del profumo perduto. Perché, oggi, di olio di noce non se ne trova più (qualche famiglia ne conserva un boccettino, per uso medicinale), mentre un tempo persino i lumi delle chiese ne erano alimentati. I vecchi torchi giganteschi, presenti in ogni villaggio, furono smontati, segati, bruciati... ne rimane ancora uno solo, a Netro, enorme, un vero monumento nazionale, occupa tutto un cortile: sta sigillato dalla finanza, la quale fiscalmente perseguita gli ultimi montanari depositari della ricetta dell'olio di noce, ben vivo nei ricordi dei nostri padri i quali, per merenda, ragazzi andavano al torchio a farsi dare del *nosùgio*, la poltiglia restata dopo la spremitura dei gherigli, da spalmarsi sul *pan motafacc*, il pane integrale.

È stato appunto quel nome di *nosùgia*, dato ad una taverna sperduta nell'alta valle dell'Elvo a farmi sup-

porre che, chissà, avrei potuto trovare là le tracce del tesoro; e così con *Jaco*, il cercatore d'oro disposto a lasciare le sue sabbie aurifere per guidarci, e Corrado, docente universitario a caccia di parole, sono salito all'*Oberge dla Nosùgia*, dove conducono soltanto sentieri che si moltiplicano nel bosco e si perdono nelle pietraie, con le quali rotolano nel torrente tra le *lame*, invitanti pozze d'acqua chiara, e i massi rocciosi.

Sì, l'olio delle noci c'era (produzione, una decina di litri all'anno), ma il problema consisteva nel riuscire a portare il bottiglione giù lungo il scivoloso sottobosco profumato di *bolé* (*Jaco* trova i porcini a fiuto), attraverso la grande frana ed infine balzando da un masso all'altro nel torrente e hop-là, la bottiglia lanciata al professore che la prendeva a volo, dopo esser stata per un attimo sospesa in aria, accesa di sole, intanto ch'io già mi rassegnavo ad interpretarne la rottura nel torrente come una sorte di rito, di battesimo eccezionale per cui valesse la pena, via, 'di sacrificare l'ampollone d'oro. Un minimo sorso di nettare, premio allo scampato pericolo, e poi il ritorno in *Lambretta*, ultima minaccia per il bottino, finalmente giunto sano e salvo a casa. Sulle insalate tenere primaverili, non concimate, cinque gocce appena; sono le prime cicorie, amare traggono gli humus dalla terra che si risveglia, tutti i sali; ed il gustarle poco condite, con il profumo sottile dell'essenza delle noci, mi riporta la piacevole sensazione di mordicchiare un filo d'erba ben scelto, lungo un sentiero tra i pioppi e la roggia; succhio gli umori e mi sembra di baciare la terra.

Pan e nos, mangé da spos: una stilla sul *pan robbi*, il pane biondo di campagna, un matrimonio d'amore.

Rarissimi sono gli ospiti che hanno il privilegio di attingere al bottiglione, ridotto dopo due anni ad un solo dito di aureo contenuto: i poeti, se iniziati a cibi esoterici ed in circostanze particolari, come testimonia il documento lasciato da Giorgio Simonotti Manacorda, ispirato, più che dalle insalate scondite e dalle *tome* pungenti e dalle Spanne asprigne, dai vent'anni della cuginetta Paola, affetta quella sera da una secca tosse, cina nervosa:

Intraveduto olio delle noci
(cinque gocce prima del pasto
rimescolate avanti dell'uso),
fragranti insalatine burattiane
(le tue serre contemplano la Serra,
amico) ma le firme contro i muri
sbiadite, tavernicole memorie
di giovinezze rinnegate a noi,
paolina tosse ardita risonante
nell'arco della *Ketty gozzaniana*
di saliva irrorarmi, al canavese
sentiero questa sera subalpina
dal vecchio cuore sgorgata fedele,
olio di noci balsamo dell'anima
taverne tossi insalatine addio...

GUSTAVO BURATTI

PASCOLI IN CUCINA

Sì, Giovanni Pascoli in cucina. Voglio ricordare subito ai miei fedelissimi Venticinque lettori che due anni or sono, in occasione del settimo centenario dantesco, io li condussi in cucina con Dante. Se allora suscitai lo scandalo — ricordate? — di qualche benpensante, ora farò sorridere con dignitoso compatimento quelli per i quali il Pascoli è, ancora e sempre, il poeta delle piccole cose. Sorridano; io guardo e passo; e vado con Pascoli in cucina. Buon Dio, ci sarebbe anche per questo da scrivere un intero volume intorno al poeta che amo. Non certo pensando io al volume, ma solo alla breve pagina per *l'Apollo bongustaio* di Mario dell'Arco non mi si presenta che l'imbarazzo della scelta fra le varie notazioni possibili: italiano e latino, prosa e versi, ce n'è per tutti i gusti: gusti gastronomici e gusti letterari, con ogni genere commestibile ed ogni genere, appunto, letterario. Per citare qualche esempio: col cocomero si arriva alla storia, che poi diventa leggenda; e si arriva all'epica, come ognuno sa, con la piada. Ma lasciamo la bella prosa col cocomero e la bella poesia con la piada; lasciamo il risotto alla Mariù, spiegato nei quattordici endecasillabi di un sonetto scherzoso; lasciamo, a contorno della buona polenta, quel delizioso soffritto di verdura cantato nei *Primi Poemetti* in modo tale da farvi fremere orecchie e narici allo sfregolio e all'odore acre dell'aglio triturato che si getta nell'olio bollente della padella. Rileggiamo non più che quattro versi di quello che, per conoscere il Pascoli, è il libro dei libri; voi capite: dico i *Canti di Castelvec-*

chio. Ecco: riprendo fra mano, con la trepida commozione che mi si rinnova ogni volta, il volume che è mio, che non presto a nessuno. Nelle prime pagine reca degli autografi preziosi, tracciati per me in due tempi lassù a Castelvecchio. (Quando vado a Castelvecchio di Barga porto sempre questo volume con me). C'è, in data 10 agosto 1949, l'autografo di Mariù: «Per ricordo di questo giorno 10 agosto 1949, Maria Pascoli». Ci sono, in data 7 aprile 1962, gli autografi di Guglielmo e Ada Donati, nipoti dello zì Meo Caproni, di Alfredo Algardi, scolaro del Pascoli a Bologna, di Battista Piacenza (lui ha scritto Piacenza Battista come in un registro di scuola), custode del Camposanto di Barga da quando ci fu sepolta la piccola Isabella (la Molly del poemetto *Italy*), e infine l'autografo di Nancy Caproni, altra nipote dello zì Meo. Prendo dunque il volume; rileggo con voi, per voi, La canzone del girarrosto. Mi fermo a questa quartina, la terza:

*È l'ora, in cucina, che troppi
due sono ed un solo non basta:
si cuoce, tra murmuri e scoppi,
la bionda matassa di pasta.*

Ma forse bisogna essere donna, donna non più tanto giovane, e amare la casa e nella casa il caldo cuore della casa che è la cucina: la cucina come in altri tempi, senza roba elettrica e senza provvista di scatolame. Forse bisogna, sì, questo; per sentire la profondissima umanissima poesia di certi versi; per sentire come Pascoli sia sempre Pascoli, anche quando va in cucina.

LIBERA CARELLI

« IN PORCHETTA »

Non di rado, nei vagabondaggi gastronomici in bassa Romagna, si sente parlare di un pollo, di un piccione, di un coniglio « in porchetta ». Gli stomaci timorosi non si lascino ingannare dalla definizione, ch  dall'odiato o elogiato suino le pietanze che ne scaturiscono non traggono in vero n  condimento, n  sostanza.

Si tratta, semplicemente, di aromatizzare tali carni (da cucinarsi prevalentemente arrosto con leggera aggiunta di aglio e, a cottura quasi ultimata, di generoso vin bianco secco) non gi  con tim , rosmarino od' altro, ma con piccoli segmenti di arbusto di « finocchio selvatico ». E poich  tale gradevolissimo e ben digeribile aroma entra autorevolmente, con abbondante pepe ed aglio, nel condimento dei porcellini che si mettono poi a rosolare al forno per avere quel succulento piatto, famoso nelle Marche confinanti con la Romagna e nella parte limitrofa della stessa Romagna, chiamato « porchetta », si d  la stessa denominazione agli altri piatti suindicati in virt  del comune arbusto aromatico.

Lo stesso aroma lodatissimo si adopera, sempre in bassa Romagna, per preparare olive nere in salamoia assieme a bucce di limone ed arancia e spicchi d'aglio nel seguente modo: « Si prenda un vaso di vetro con tappo a tenuta forte e lo si riempia di piccole olive mature; si aggiunga sale grezzo e abbondanti segmenti del suddato " finocchio selvatico ", numerose bucce di limone e arancia e spicchi interi d'aglio, e si ponga il recipiente in luogo caldo. Di tanto in tanto, senza aprire il recipiente, si scuota il vaso e, nel giro di 20-25 giorni,

quando il sale   pressoch  disciolto, le olive potranno essere gustate ed anche conservate per vario tempo. Tali olive sono un appetitoso complemento di antipasti, oppure vengono a costituire un bene intonato contorno a salsicce, braciole di castrato o suino correttamente cotte in graticola su buona brace.

CARLO CARLINI

SCANDALO A PERUGIA

« *Comment, vous pétez, Panurge?* »
(Rabelais, *Pantagruel*, XVI, 242.)

La primavera scorsa, a Perugia, il libraio Sarti mi portò a pranzo col pittore Ferriani e Duccio Travaglia nei dintorni della città, in un « Villaggio » o « Città della Domenica » inventato e costruito dalla *Perugina*.

« Mangeremo » disse Sarti « solo cibi surgelati. Se non vi va, se vi sembra un'eresia, possiamo andare in qualche ristorante. Badate però che l'anno scorso anche Maccari si spaventò, ma poi si ricredette ».

Sopra un colle a pochi chilometri dalla città trovammo un immenso Luna Park per bambini con un ristorante del tipo « Servitevi da soli » capace di qualche centinaio di persone. Era sera ed eravamo solo noi quattro i clienti del locale, ma Sarti, come parente del padrone, ci fece provare tutto, approfittando dei nostri stomaci in salute e particolarmente di quello del Ferriani.

Dagli spaghetti alle vongole al riso pilaf, dal timballo di maccheroni alle melanzane alla siciliana, dalla « fiorentina » alla piccata al marsala, dal piede di porco alla cervella frita e al rognoncino trifolato, tutto era eccellente, fresco di produzione e giusto di cottura. Il contorno costante d'ogni piatto era costituito dai « toscanelli », fagiolini teneri cotti in poca acqua, un pizzico di sale, due cucchiaini d'olio, due spicchi d'aglio, tre foglie di salvia (ricetta per 4 persone). Il vino e l'olio venivano dal podere che circonda il Luna Park ed erano di qualità pregiata.

La mangiata fu sapientemente interrotta a metà per intercalare, a fine squisitamente carminativo, alcune fette

di pane rustico soffregate con l'aglio, scaldate al forno e irrorate d'olio d'oliva.

Alla fine, ogni dubbio o timore cadde. Sarti ci spiegò che i piatti, confezionati e cotti a regola d'arte alcuni mesi prima, erano stati « surgelati », cioè portati a 25° sotto zero e messi in serbo. Appena tolti dalla refrigerazione non venivano semplicemente scaldati al forno, operazione che li avrebbe rovinati, ma messi per pochi secondi in un forno speciale, mi pare ai raggi infrarossi, dove il riscaldamento avveniva istantaneamente e in profondità, in quanto i raggi attraversano la pasta, il fagiolo o la carne, riscaldando ogni molecola contemporaneamente e relaizzando il miracolo della vera resurrezione del piatto, che riprende il sapore e la fragranza che aveva al momento in cui, a pari velocità, fu surgelato.

La buona digestione seguita nella notte, e la carminazione provocata dal pane all'aglio, consentì ai tre invitati un verdetto conforme a quello di Maccari: è uno scandalo che con simili trucchi e meccanismi si riesca a mangiar bene, con tutti gli effetti naturali dell'antica e nobile cucina d'ogni luogo e d'ogni tempo.

PIERO CHIARA

LE FRITTELLE DELLA NONNA

Niente di speciale, lo dico subito. Anzi, quella farina color cenere era addirittura incommestibile. Ma erano i tempi della prima guerra mondiale e io ero un ragaz-zetto affamato.

Il giorno che mia nonna diceva: « Oggi faccio le frit-telle » era un giorno di festa. Nessun gioco mi poteva distrarre. Mi appostavo in vedetta, con la punta del naso all'altezza del tavolo e osservavo.

La ricetta non è tanto complicata: si mischia la farina con acqua, possibilmente fresca, in modo da ottenere una pappina né molle né dura. Ma mia nonna rendeva la ricetta ancor più semplice: l'acqua era quella del sec-chio — magari cavata il giorno prima alla fonte — e la dose, a caso. Così capitava che certe volte la pappina era mollissima, quasi acquosa, e certe altre durissima come il cemento. Le frittelle, di conseguenza, non riu-scivano mai uguali, ma questo non dispiaceva a nessu-no, perché la nostra era una famiglia di buongustai e perciò amante della varietà.

La pappina, a cucchiariate, si friggeva nell'olio di linosa bollente e, nelle grandi occasioni, nel grasso di bue fuso che mia nonna conservava in grossi vasi. La cottu-ra, poi, era semplice quanto la dosatura: se questa non era schiava della lancetta d'una bilancia, quella non era schiava delle lancette d'un orologio. Variava, secondo l'appetito dei commensali. L'ultima operazione era una spalmata di zucchero grasso e cioè d'una poltiglia unta e giallognola che, secondo le disposizioni annonarie di allora, avrebbe dovuto sostituire lo zucchero.

Io mi domando spesso come potevo ingurgitare quella roba e la risposta è una sola: non c'era di meglio e avevo fame. Ma non me ne lagno, anzi. Quando un ra-gazzo mangia volentieri « le frittelle della nonna », può ritenersi un uomo fortunato per tutta la vita: qualsiasi cosa commestibile gli sembrerà ottima.

Se qualcuno dubita di ciò, faccia una prova. Il mondo è pieno di anormali e non gli sarà difficile trovarne nella cerchia dei suoi amici. Chieda loro cosa mangiano so-litamente e vedrà, per il cento per cento dei casi, che essi sono allergici a certi cibi. Più sono le cose che non mangiano e più sono anormali.

Ma senza scomodare gli amici, consideriamo in blocco i giovani del giorno d'oggi. Perché sono tutti così an-noiati, abulici, stanchi, privi d'entusiasmi e di persona-lità? Perché sono tutti così uguali da far pensare che siano stati fatti in serie, con un solo stampo? Ebbene, perché mangiano una cosa sola: la bistecca ai ferri. Al-la maniera americana.

« Questa è l'epoca delle fettine » dicono i macellai. « La fettina di carne è il cibo più sbrigativo » dicono le mas-saie che preferiscono passare la giornata in un ufficio, piuttosto che in cucina. « La carne ai ferri non ingras-sa » concludono i giovani.

Benissimo. Mangiate pure tutti i giorni carne ai ferri, cari giovanotti. Io no, perché il mio repertorio è tal-mente vasto, che potrei cambiar musica tutti i giorni, per un anno intero. Tutto ciò che è semplice, ma ben fatto, mi attrae. E quando mi siedo a tavola, per me è sempre festa. Vi par poco?

PIERO COLLINA

IL PEPERONE VERDE

Un peperone dolce, lavato, asciugato, da arrostitire sulla graticola. Quando il fuoco del carbone è bianco.

Poi tagliato a strisce e condito con olio, aceto, e poco sale.

Il sale squaglia nell'aceto. Il peperone s'intenerisce.

Verde, con il suo odore morbido e pungente, si porta in tavola.

E bisogna mangiarlo.

ANTONINO CREMONA

A UN AMICO

Antipasto e un sonetto, pastasciutta

e un sonetto, capretto

sbrodettato e un sonetto.

Sonetto e dorce, frutta

e sonetto, sonetto e marvasia.

Tutto ho gradito, amico: versi e cena

e grazie de l'invito.

Sai che te dico? Solo a panza piena

s'apprezza la poesia.

MARIO DELL'ARCO

MULINCIANA A LA TURCA

Gravida com'era la visti chianciri
misa dintra lu furnu di li dogghi.
Gravida com'era la visti ridiri
a la maternità di la sò morti
tra cuteddi e furchetti
ni la tuvaghia di lu biancu tavulu.
E spirava:
ducizza di cori e ciàuru d'anima
tra vucchi chini, spirava
binidicennu lu fruttu figghiату.
Esempiu granni di 'na matri niura
ca pi nu biancu amuri
si lassa spiddari, figghia e spira
comu la notti fa cu l'arba chiara.
Esempiu ca nun torna mancu a tia,
mulinciana di munnu, ca pp'amuri
all'arba figghi e a lu tramuntu mori:
e appena ca lu fruttu metti 'n brazza
ti dichiara la guerra di razza.
Tu misa 'ntra lu furnu di lu sulì
ed iddu misu a stidda
cu furchetti e cuteddi di luna
ti voli tra li denti.
Mulinciana a la turca di 'stu munnu,
nun sai cu' si l'havi a spàrtiri
'stu 'ntrugghiu biancu e niuru,
di l'umanità.

SALVATORE DI PIETRO

MELANZANA A LA TURCA (*dialetto siciliano*). Gravida com'era la vidi piangere nel forno delle doglie. Gravida com'era la vidi ridere alla maternità della sua morte, tra coltelli e forchette sulla tovaglia del bianco tavolo. E spirava: dolcezza di cuore e profumo d'anima, tra bocche piene, spirava, benedicendo il frutto partorito. Esempio grande di una madre nera, che per un bianco amore, si lascia spellare partorisce e spira, come la notte fa con l'alba chiara. Esempio che non torna nemmeno a te, melanzana di mondo, che per amore, all'alba figli e al tramonto muori: e appena il tuo frutto metti in braccio, ti fa la guerra di razza. Tu nel forno del sole e lui messo a stella, con forchette e coltelli di luna, ti vuole tra i denti. Melanzana a la turca di questo mondo, non sai chi sarà a contendersi questo intruglio, bianco e nero, dell'umanità.

LA VERA MORTE DEI CALAMARETTI

Nella bassa Romagna (Rimini, Cattolica, ecc.) sono maestri nel preparare con grande cura e insieme semplicità i calamaretti ai ferri. Sottili bacchettine di legno, che dovrebbero essere di tamerici, recano infilati, in funzione di spiedini, piccoli calamaretti (a cui prima si sia naturalmente levata la lamina cartilaginea di sostegno, la cosiddetta « penna »), e vengono disposte circolarmente, piantate ritte su uno strato di sabbia, attorno a un braciere centrale, un po' piegate in avanti verso il braciere stesso come in atto di raccoglimento e di devozione, al modo di una tribù di adoratori del fuoco. Però anche una comune graticola su cui si adagino tali spiedini può andare abbastanza bene; in tal caso possono anche servire come spiedini gli steli di una nota pianta palustre, lo sparto. Sale, pepe e una scarsissima quantità di olio d'oliva leggero sono gli unici condimenti da usare; pane grattugiato o altro guasterebbe. Cottura piuttosto ardente e non tanto prolungata (pochi minuti).

Buona parte del corpo di questi piccoli calamaretti (più sono piccoli, più il piatto è buono) si rammollisce al fuoco, specie se sono freschi, come è sempre assai desiderabile per questo e ogni altro pesce, e diventa di consistenza quasi poltacea, ma tale fatto, se porta al distacco dallo spiedino e alla perdita nella brace di alcuni calamaretti, è proprio ciò che rende eccellenti i superstiti, quasi avvalorati dal sacrificio dei compagni.

LUIGI FONTANA

IL CIÒN

Lis rosis rosis za prontis
tai legnuz in crôs;
e un di nô ch'al tire-fûr
'ne flame picinine e ferme
de sachete.

Po un strop di fûc — un mazzet di sclopons —
e nô ch'o cjaln jerbe che si risinîs.

Qualchidun al disclofe
l'àur palit de panole e lu impire sul stec
sore la flame.

(Il sorc no ti dinee la pome).
Voltâle, dopo, a planc a planc,
e stizzâ il fûc, e lacrimâ di fum,
tignî a-mens la canae spisimade
— soiredut spîsimade —
no je vore di nuje

Dongje il fossâl un cra-cra-gj-gj
al pizzuche il cidin dentri des cjanis.

Po il prin odôr dai àsins che si cuèin.
Il bonodôr al è ancjmòchel-vêr.
(chè, dopo, 'o sai cetant che si è smamît!)
— Su, zonte un len se no il fûc si distude,
e met-vie chê sunete di coze —.

Al è il vert dulintôr e profil il Cjampon.
Eco che la panole 'e criche.
La viodin che si cuèi
ancje tai vôi dai fruz, discolz tes pleis dal antiûl.
La panole 'e je cuete.
Eco, 'e je cuete!

Un rodolut paromp,
dut àur rustît e dolz,
e gust tai dinc' resinz e contadins
e un cercli di ligrie-ligrie.
Oh timp! Vîf indulà?
Dulà chel fum e il lagrimâ seren?

MARIA FORTE

LA PANNOCCHIA (*parlata friulana*). I fiori rossi sono già pronti nei legnetti in croce; e uno di noi che leva una fiammella ferma dalla tasca. Poi un cespo di fuoco — un mazzo di garofani — e noi che guardiamo erba che si raggriccia. Qualcuno scartoccia l'oro pallido della pannocchia, e lo infila sullo stecco sopra la fiamma. (Il grano-turco non ti nega il frutto). Girarla, dopo, lentamente, attizzare il fuoco e lacrimare di fumo, t-ner a bada i ragazzi sfrenati — soprattutto sfrenati — non è lavoro da nulla... Presso il fossato una cannaia pilucca il silenzio delle canne... Poi il primo odore dei chicchi che si cuociono. Il profumo è ancora quello vero (ché, dopo, so io quanto si è attenuato) — Su, aggiungi un legnetto, altrimenti il fuoco si spegne e metti via quella trombetta di zucca... C'è il verde tutt'attorno e profilo il Cjampn [monte]... Ecco che la pannocchia scoppietta — La vediamo che si cuoce anòhe negli occhi dei bambini, scalzi, nelle pieghe dell'ultima erba. La pannocchia è cotta. Ecco, è cotta! Una rotellina per ciascuno; tutto oro rosolato e dolce, e piacere nei denti nuovi e contadini, e un cerchio di allegria — allegria. Oh tempo! Vivo dove? Dove quel fumo e il lacrimare sereno?

UNA « TAVOLA CALDA »

Chitarre e mosche non sono invitate. Mette al bando le prime un avviso che si legge sul pilastro centrale della sala « Vietato l'ingresso ai suonatori ambulanti » e spinge lontano le seconde — che d'estate tengono cattiva compagnia anche nei migliori ristoranti — un grosso ventilatore girevole che smuove l'aria pesante d'effluvi di detersivi e d'insetticidi, di vapor di cibi in cottura e del fumo degli arrostiti.

Chi non condivide la proibizione alla musica itinerante, s'alza, gettona il juke-box che statuariamente riposa come un Budda panciuto e lucido nell'angolo estremo del locale e s'acqueta alle note saltellanti dell'ultimo shake inciso su disco.

Tutto, nell'abbondanza della luce color ghiaccio, è pulito: i tavolinetti dal piano di formica scura, la serie degli specchi alle pareti e le scansie piene di bottiglie di vini e liquori, il gigantesco frigorifero a veranda colmo di tocchi di carne di pesce vario e di frutta assortita, il bianco della giacchetta dei camerieri in perpetuo movimento dal passavivande ai clienti.

Tra questi solo qualcuno sa di Apicio e dei più o meno brillanti manualisti suoi successori, anche oggi che i classici della cucina si acquistano dal giornalaio in edizione economica e tascabile. Non conoscono pranzi magnifici e non praticano l'arte lenta e serena del mangiare, del saper mangiare. Li anima soltanto la fretta e la voglia di spender poco. Una « tavola calda » — questa, a esempio, dove « coperto » e « percentuale di servizio » non gravano sul conto — li accontenta, con

le sue posatine di lega leggera, con i suoi candidi tovagliolini di carta velina, con le sue programmate porzioni a prezzo fisso.

Non bisogna, di certo, ordinar ghiottonerie dai nomi affascinanti, pur se talora qualche pietanza « speciale » vien fuori dalle mani dei cuochi stanchi di preparare a ritmo d'automi tramezzini e crocchette. Si trova sempre e subito ciò che garba e conviene. Quanto promette la lista giornaliera è già pronto, in attesa dell'avventore che non deve, non può aspettare ed è meglio che si sbrighi e vada via presto: c'è chi aspira a sedersi e a sbrigarsi ancor prima. Né ci si meravigli dell'occasionale dirimpettaio. Se è negro e nero più della notte, basta non cedere a quel briciolo di razzismo che a volte si nasconde nel profondo di un qualsiasi giapetico. Potrebbe — invece — capitare di fronte una nordica, giovane bionda e taciturna. Ricorda il grano cresciuto al buio che adorna le piccole urne nello sfavillio silenzioso degli altari il giovedì santo. Occorre, allora, esser discreti e non badare che al proprio piatto, senza stimare strano che la ragazza, anziché con gli spiccioli del nostro numerario, paghi il suo pasto con il « buono » d'una organizzazione turistica.

È bene e bello veder tanta gente d'ogni lingua, sconosciuta e fraterna a un tempo, insieme uguale e diversa, svelta ma pacifica, riunirsi educatamente dinanzi alle tagliatelle al sugo, alle fettine di manzo, alle uova con prosciutto, alle frittute, ai contorni, e, sì, pure davanti alle paste dolci. Un'intesa cordiale si libra d'intorno e accomuna questa civilissima umanità degli alimenti surgelati e conservati, un'armonia mutevole di bocche che non protestano dà un tono esemplarmente internazio-

nale e sorridente all'ambiente che, a folate, i gran rossi barbagli del forno accalorano e l'odor gradito dei polli allo spiedo o alla diavola investe. A ogni cosa presiede l'uomo venuto dal nulla. Colui che da sguattero è diventato capo e padrone di un meccanismo vivo e disciplinato. Veste bene, è superbo e gentile con tutti, comanda e aggiusta le questioni di posto e spiana le controversie di calcolo coi forestieri. Domina la scena con il fisico prestante e lo sguardo lungo, ripetendo con monotonia: « Mi son fatto da me! ». Viene a mente l'angelo ribelle della *Genesi*.

Un angelo caduto? Macché! Sembra un Budda che si guarda l'ombelico ed è noioso appunto come un juke-box.

ONOFRIO GALDIERI

I PESCI DEL LARIO

Non vi è forse gente, di questi tempi, disposta a far pazzie pur d'accapparrarsi una cassapanca vecchia di qualche secolo o un mobiletto magari tarlato e cadente? Un « pezzo » regolarmente antico, tra i moderni e funzionali mobili di casa, evidentemente riesce a dare lustro e nobiltà all'insieme. Ed è per seguire la moda che, in tema di gastronomia, mi son messo a rovistare in vecchi scaffali, tra antiche carte ingiallite, alla ricerca di un « pezzo gastronomico » che possa conferire dignità e decoro alle prosaiche ricette culinarie. E il risultato eccolo qua: un libretto pubblicato a Venezia nel 1569, su un tema — per me comasco — assai caro: *La nobiltà della città di Como*. Ne è autore quel Tomaso Porcacchi (1530-1585) che deve la sua piccola fama soprattutto alla collana di classici greci e latini che egli curò per il famoso editore veneziano Gabriel Giolito de' Ferrari. Frutto di un soggiorno comasco del Porcacchi, che si innamorò delle sponde lariane, la *Nobiltà* è un po' una sintesi di quanto sul Lario avevano scritto storici come Paolo e Benedetto Giovio, il Cigalini, il Volpi. Vi si parla della storia e delle bellezze comensi, degli uomini illustri che la città di Como diede al mondo e, « dulcis in fundo », ecco alcune pagine dedicate ai « pesci del Lario » ed ai metodi migliori per cucinarli. Ricette, insomma, nobilitate da un'anzianità di ben quattro secoli.

Si comincia con « il pesce Trotta, il quale senza controversia ottiene fra tutti gli altri la prima gloria ». Deve essere cotto « tagliato in pezzetti, in un laveggio di pie-

tra, nell'acqua schietta con molto sale, tanto che per ciascuna libra alla grossa, se le dà due once fino in tre di sale, senza mettervi sopra alcuno altro condimento: atteso che poco appresso diventa la sua polpa rossa et da se stessa getta un fiore, come una brina, che la fa riuscir delicatissima et soavissima ».

Il cavedano, invece, « mangiasi arrostito o fritto; et se si arrostitisce bisogna spesso, con una rametta di finocchio o di salvia, spruzzarlo d'aceto ben forte et d'olio: ma se si frigge, di sugo di melarance ».

Cure particolari merita l'agone, « pesce non punto ignobile et massimamente il Luglio, l'Agosto, il Settembre et l'Ottobre, nel qual tempo, fatto più tenero et più grasso, suole essere più delicato ». Molteplici sono i modi per cucinarlo come si deve: « I freschi si cuociono in più modi; perciocché fritti nella padella in buonissimo olio, et i minori conditi col sugo delle melarance, e i maggiori o con la sapa, col vino, con l'aceto et con le spezie: o con l'agresto, mescolato con un uovo... I più grandi che si pigliano, si lessano nell'acqua, con olio, con herbe odorifere et con spetie, ovvero s'arrostitiscono et spesso si bagnano con una rametta di salvia con l'olio et con l'aceto. Ma la miglior cottura è quella che si chiama carpionare o marinare... ».

GIUSEPPE GHIELMETTI

IL DOLCE DELLA FELICITÀ

« Sempre più bianca, sempre più alta, più luminosa » diceva la mamma alla bimbetta più grande, quasi dieci anni negli occhi grandi e sognanti, che si divertiva a fare oscillare nel moto ritmico i capelli che le scendevano a onde sulle spalle, e il fratellino minore con una certa ansia tra ingenua e pensosa guardava gonfiarsi come una candida nuvola l'albumi sbattuto, e si provava anche lui a far girare vorticoso il frullino impegnando, come per un gioco serio, la sua piccola forza. Sul marmo bianco della cucina si preparava un dolce squisito: in una scodella levigata la mano esperta della mamma montava grossi torli d'uovo mescolandoli con altrettanti cucchiari di zucchero: era una pasta leggera che diventava lucida a poco a poco e fluiva dolcemente dall'ampio cucchiario, e poi cominciava a raddensarsi quando vi si faceva piovere lentamente, come una trasparente nevicata di primavera, la fecola di patate. Nella scodella accanto la chiara, intanto, cresceva sempre più alta. Che gioco fantastico quel frullino che splendeva nella spuma quasi d'argento e girava, girava come seguendo l'incanto d'una favola che si concludeva in meraviglia nello sguardo intento del fratellino. E il divertimento continuava quando la pasta dorata e la spuma candida si univano insieme fondendosi in un piccolo vortice e gonfiandosi ancora come la speranza in un cuore giovanile.

« Il forno è ben caldo? » chiedeva la mamma con la sua voce soave. « Presto, presto » aggiungeva. E la teglia ricolma di quella soffice pasta, odorosa di vainiglia,

scompareva tutta in quel calore ardente. E cominciava l'attesa, le voci si alternavano chiedendo: « Si solleva? ». « Si fa bionda? ». « È cotta ». Una voce suadente su quell'ansia infantile aggiungeva: « Non aprite il forno, altrimenti la fatica va perduta ». Finalmente la mamma, così serena in quel suo aristocratico portamento, con quella corona di capelli bianchi sulle sopracciglia nerissime, avvicinandosi, lasciava scivolare in alto la porticina del mistero e traeva fuori, ancora fumante, la teglia col prezioso contenuto: la « pasta Margherita », soffice e fragrante, il dolce della felicità. Sì, perché si poteva assaporare, a conclusione del pranzo, intorno ad una lieta tavola animata. La mamma, per farla più gustosa, l'aveva già riempita di crema, metà gialla e metà di cioccolata, ed ora ne porgeva la prima fetta al papà che sorrideva, dopo una giornata di intenso lavoro, al centro dei suoi affetti, e poi ai figliuoli, dai più grandicelli al più piccolino che aspettava buono la sua parte, e poi la mangiava piano piano per gustarla fino in fondo. Com'era bella quella tavola! Tutta quella gioia sembrava dovesse durare sempre, e quella « torta Margherita » era fatta di soavità e di amore.

Ora anche quel piccolino che, divenuto uomo, aveva raccolto in sé, per le sorelle, la tenerezza del padre e della madre, travolti troppo presto in un nembo di stelle e di pianto, anche quel piccolino è andato via con un respiro leggero, come un soffio di paradiso. E il dolce della felicità si è bruciato per sempre nel fondo cupo di un forno troppo cocente, donde nessuno potrà più trarlo fuori.

EMMA GIANTURCO

MACCHERONI ALLA ROMAGNOLA

Preparato a dovere è un eccellente piatto, ma occorre abbondanza, fiducia (per sei pensate a dodici e se siete dodici a ventiquattro). Artusi racconta che un amico per scommessa ne mangiò una teglia, poi la notte gli si gonfiò la trippa. Si torceva nel letto il poverino come una femmina che abbia doglie. Era spacciato dai mediconi, ma accorse un parente col matterello e glielo usò sul ventre enorme, come chi lavori pasta o cioccolata, sino a quando l'epa omerica fu sgonfia. Pellegrino commenta: « Ahi, tempi molli i nostri che antepongono piaceri morali agli altri e i sensi cedono, si muore quasi per una fetta di timballo ».

Ecco le dosi (dodici): si prenda mezzo chilo di maccheroni lunghi a sfoglia grossa e buco stretto, si aggiunga parmigiano quanto basta, due etti di animelle, un etto di tartufi, uno di burro, funghi secchi e regaglie e prosciutto che sia stagionato, poi uova e poco odore (non più che un soffio) di noce moscata. Si ponga il tutto nella pasta frolla

(parti eguali a comporla di farina, zucchero, burro, torli d'uovo) e si cuociano a dovere le regaglie.

Poi, si incassi il pasticcio al giusto modo, come fanno in Romagna (terra dove di pasticci si ha esperienza: uno è bastato vent'anni, e qualche avanzo circola ancora...), una teglia di rame stagnata. I maccheroni vanno stesi su una platea di parmigiano, con burro, besciamella e le presenti, onnipresenti, regaglie di pollo. A libito, si avanzi fino al punto in cui la teglia debordi, coprire con pasta frolla. Sigillo di re siano strisce di pasta, a piacimento l'ornato. È giusta norma che si sparga sopra del rosso d'uovo. Quindi, al forno, meglio se a legna, come ai vecchi tempi. Poi, fate colmo fino all'orlo il piatto e Sangiovese nel bicchiere, fate in modo che non giunga necessaria la terapia marziale della verga (di legno), che la pancia non straripi.

MASSIMO GRILLANDI

POLENTA TARAGNA

È forse una disgrazia non essere ghiottoni?

Evvia, si può diventarlo e magari ridiventarlo, anni distante. Lo confesso e mi scuso lasciandovi la ricetta della *polenta taragna*, primo piatto dei montanari valtellinesi, dai quali discendo e verso i quali risalgo, come a cose buone, schiette, sincere. La *polenta taragna*, però, non è soltanto valtellinese; la conoscono anche i bresciani e i bergamaschi (dei monti in particolare), ma l'usano di rado. Andate un po' a vedere quei pochi campicelli di « *fràina* » a che sono ridotti? sempre più pochi, sempre più in alto, a ridosso di qualche casupola, eppure quando è lì per maturare, la « *fràina* », o grano saraceno, quanto è bella con le sue spighe rosee che dondolano al vento, come la sègale! « *Fràina* »? che razza di parola è questa? Forse per una metatesi del volgo, abbreviato di « farina ». Me lo insegna il mio illustre convalligiano Renzo Sertoli Salis. E perché (mi suggerisce lui) la qualifica araba 'di codesto minuscolo grano (o *polygonum fagopyrum*)? Mi piacerebbe essergli d'accordo sul resto, accreditandogli quelle cronache dell'antica Rezia che parlano di incursioni saracene nell'alto Medio Evo; ma non posso, francamente non posso. Piuttosto, poiché vidi in Terra di Lavoro, nell'Irpinia e altrove dei consimili campicelli di grano saraceno (e, badiamo) là dove le incursioni piratesche lasciarono il segno, penserei a quell'andirivieni dal nord al sud e viceversa dei nostri audaci montanari. Riti, leggende, santuari, costumi (d'una volta) e gli « ori » delle loro spose: arabi, saraceni, scavezzaccolli malinconici.

Oggi la *polenta taragna* è un piatto raro, prima di tutto perché *el formentùn* (come viene anche detto e da non confondere con: *el carlùn*, cioè il granoturco della pannocchia) diventa sempre più scarso come la popolazione delle alpi; di conseguenza è difficile trovar la farina buona e ben macinata. Farina anche detta: nera. In realtà è appena grigiastrea. E se una volta era tenuta in scarso conto (proprio la farina dei poveri che non potevano averla di grano) oggi bisogna andare dai « particolari » con un biglietto di raccomandazione per averla fresca dell'anno, o in qualche bottega di Sondrio, di Tirano, di Morbegno, di Bormio.

E perché poi: *taragna*? dal *tarài*, quel bastone domestico col quale si minacciavano i ragazzi e qualche volta la moglie; una specie di bacchetta magica che serve per rimescolare la polenta, ossia « tarare ». È un'arte grande e antichissima che i padri insegnavano ai figli e le madri alle figlie (e forse la insegnano ancora). È un lavoro lungo che va fatto bene, robustamente, col naso quasi sulle fiamme, con un braccio solo, perché l'altro, insieme alla mano, deve tenere obliquo il paiolo (*el caldàr*) di rame. La *polenta taragna* è un piatto completo. Tutt'al più si può farlo precedere da un po' di salame casalingo o da un paio di « lucaniche » fresche e bollite, specie di grosse e corte salsicce.

Ma ecco la formula, dose per sei persone:

Mettete a bollire un litro o poco più di acqua, 250-300 grammi di burro e l'occorrente sale. A bollitura aggiungete 1 chilo di farina nera e, dopo una decina di minuti, mescolate continuamente cercando di non lasciar indurire il tutto. Durante la cottura aggiungete 300 grammi di burro a pezzetti. A cottura ultimata, e col

bastone bene amalgamato, unite 600 grammi circa di formaggio casalingo del migliore, giovane, magro e tagliato a fettine un po' grasse. Levate dopo un paio di minuti e prima che il formaggio si scioglia.

Importante: mangiare a caldo e bere in fresco dentro buoni boccali o tazzine il Fracia rosso, l'Inferno o il Perla-Villa di almeno due o tre annate. Evviva il mio Paese!

EMILIO GUICCIARDI

IL POLLO E L'ANIMA

Avete mai osservato su di un pollo appena uscito dal forno e sistemato nel piatto tra dorati contorni di patatine fritte, morbide cipolline e fragranti piselli; avete osservato una nebbiolina leggera, come un diafano alone color di miele che si leva appena dalla superficie brunita, e un po' indugia nell'aria e un po' sale, per dissolversi poi in pigre volute? È l'anima del pollo.

E avete mai notato questa nebbiolina impalpabile aleggiare azzurrognola, quasi nimbo di santo, torno torno lo spicchio caldo d'una salsiccia cavata dal burro della padella, o vaporare argentea dalle scaglie lucenti d'una orata alla griglia, oppure ascendere in una grigia spirale e inanellarsi volubile, ebbra d'aromi, da una tazzina di caffè? Si tratta dell'anima della salsiccia, dell'orata, dell'anima del caffè.

Perché non soltanto gli uomini hanno un'anima: ce l'hanno anche le cose. Con delle differenze. L'anima dell'uomo, per esempio, noi la vediamo quando l'uomo è vivo, ma con la morte di lui sparisce e non la vediamo più; quella degli animali e delle piante, al contrario, non la vediamo quando essi sono in vita, e la vediamo invece dopo che son morti. Così anche per le qualità: mentre l'anima umana, puro principio immateriale, non ha peso o colore, dimensioni o figura, l'anima delle cose si caratterizza per qualità esclusivamente e, diciamolo pure, squisitamente sensoriali: essa ha colore per gli occhi, profumo per l'olfatto, ha sapore per il palato. Taluni riescono a toccarla, a carezzarla. Anche quella dell'anima delle cose, al pari dell'umana,

non è una dottrina facile e alla portata di tutti. È una scienza ardua; anzi è la più ardua delle scienze. E come per l'uomo occorre fior d'ingegno a intuire, dimostrare, valorizzare l'esistenza, la sostanza e le qualità dell'anima sua, così per le cose, a rilevarne, dimostrarne e metterne in evidenza l'anima profonda occorrono persone dotate di particolare talento.

Queste persone sono i cuochi. Per cui non è azzardato affermare che il cuoco sta al pollo come il sacerdote sta all'uomo. Egli è infatti per il mondo animale e vegetale un ricercatore, essenzialmente, d'interiorità, o, come asseriva un autorevole amico nostro parimenti versato in teologia e in culinaria, d'interiora. Lavora dal di dentro, con un procedimento complicato e sottile che sta tra la scienza e la magia. La sola scienza infatti, in queste faccende, come in tutte le supreme faccende della vita, non basta: c'è in ogni cuoco di razza, in ogni autentica « donna di casa », quando cucinano, come il sentimento misterioso e insieme infallibile, di là dall'arida ricetta, d'un rapporto quasi religioso fra la cosa cucinata e la mano che la cucina. Siamo nel regno della grazia. E soltanto in esso capretti e fagiani, lattughe e capitoni, aragoste e vermicelli rivelano agli intenditori la loro anima profonda: quella nebbiolina sottile, appunto, che esala da loro.

Chi non l'ha mai veduta, chi almeno una volta nella sua vita non l'ha gustata, costui ignora e ignorerà per sempre la differenza che passa tra mangiare e mandar giù della roba: ossia tra un autentico pollo arrosto e un volgare pollo arrostito.

BRUNO LUCREZI

IO, ANTICONFORMISTA

Sono sempre stato un bastiancontrario. Se devo rifornire la mia utilitaria voglio mettere nel motore la benzina, non una bestia feroce. Se devo accelerare ho da esser io a pigiare il pedale, non mi va di subire una ventata. Così se mi ordino un abito pretendo che il tessuto sia di fibra morta, non di una diavoleria viva ma chimica.

Le stesse fisse le ho a tavola. Le avevo, anzi.

Interrotte per ferie le connivenze domestiche coi fabbricanti dei più quotati alimentari, volli — con imprudente moto insurrezionale — scrollarmi di dosso il conformismo della nutrizione e liberare lo stomaco dalla schiavitù della fiducia comandata.

Cominciai dagli aperitivi. Io sono per il logorio perché quanto più presto ci si mette fuori combattimento, tanto prima si godono ozî e delizie. Quel tal prodotto non faceva, quindi, per me. Del resto io sono soprattutto per l'alcool, amico dei poeti. Mi trovai di fronte ad un esercito di rubizzi, ma inoperanti analcoolici.

Farò a meno dell'aperitivo, mi dissi. Val meglio un sorso di biancosecco. Non c'erano, dal vinaio all'angolo della contrada, che bianchi di grandi case, di antiche cantine sociali, di premiati enopoli. Tutti imbottigliati in fattoria. A me il vino piace d'infascarmelo io, dopo averlo comprato dal contadino.

A monte. Per una volta berrò acqua. Minerale, s'intende, perché quella del rubinetto sa di cloro. Cercai la meno reclamizzata, è chiaro. Ma quale? L'Italia è tutta un gorgogliare di fonti salutari, una più alcalina, più

oligominerale, più ricca di gas naturale dell'altra. Ed ognuna è dichiarata batteriologicamente pura e risolutiva in cento sorte di acciacchi. Lo attestano i più attendibili luminari della scienza medica i quali ti specificano sull'etichetta perfino gli zero virgola zero zero zero eccetera di tutti i miracolosi componenti. Non fui capace di risolvermi. Optai per il latte. « Semel in anno licet insanire ». Fu il primo acquisto a cui mi rassegnai malgrado l'orribile e tremolante confezione cartacea a tricorno e malgrado la garanzia che il sommo Pasteur aveva soprointeso alla sterilizzazione.

Salumi. Tutti di marca e tutti imbustati nel cellofan (una sera troveremo nel talamo anche la consorte sigillata nel politene). I salumi a me piace di vederli affettare e magari assaggiarne un frustolo caduto dalla lama. Aboliamo i salumi. Il « puro suino » è dannoso d'estate. Una robusta pastasciutta e una bella braciola sulla griglia. A tutto si rimedia. Ma era venuto tardi. Il pastaio era chiuso e il macellaio anche perché era lunedì. Le solite uova, allora. Ma da dove proverranno? Dalla Jugoslavia, dalla Polonia, dalla Cina di Mao? Come credere al loro conclamato esser « di giornata »? Non c'è di peggio che le uova conservate. Danno le flatulenze. Ebbi — improvvisa e allucinante — la visione della scatoletta e del suo contenuto: tutta polpa, così buona, si taglia come il pane.

Accidenti, il pane! Il « rinomato forno a vapore » stava calando le saracinesche dopo aver abbassato tutte le leve dell'elettricità. Rimediai due sfilatini della prima cotta, quindi gommosi. « Col caldo umido il pane non si conserva croccante, Lei dovrebbe saperlo. Desidera dei...? » « No, io non voglio tenermi su, voglio solo mangiare ».

Rinunciai alla scatoletta. L'anticonformista non si arrende. Né si corrompe con quattro miserabili punti-regalo. Cena vegetariana, dunque. Pane, latte e formaggio. Ah già, il formaggio. Le forme erano tutte in frigo perché anche *el formaggiatt* stava andandosene. Chiesi, tra il già confezionato, quel solo formaggio che non dava diritto ad alcun quadrupede in dono, che non assicurava di saper di cime e pascoli, che non si vantava di essere tenero come una carezza e di rappresentare tanta salute per vecchi e bambini.

Rincasai sconfitto, ma fiero. Nel vuoto dell'appartamento nessuno mi presentò le armi. Mi parve anzi che — in cucina — uscisse uno sghignazzo dal faccione etichettato su una scatoletta di tutta polpa. Dopo il pasto magrissimo non ebbi il coraggio di crearmi un'atmosfera. Sarebbe stata alla Edgar Poe. Pensai ad una tazza di tè. Ma non riuscii a dirimere il contrasto fra la forza e la distensione dei nervi. Maledetto vizio di ragionare! L'indomani era una festa comandata. L'Assunta? L'Immacolata? Chissà. Chiuso, chiuso, chiuso. Sbarrate perfino le tavole calde. O il *buffet* della stazione o il letto e l'inedia. Scelsi il letto sperando di vincere l'inedia. Mia moglie, rientrando dalle ferie, mi trovò due giorni dopo col polso a 62 e la pressione a 84. Ma lei ci sa fare. Era passata prima al *Supermarket* e aveva acquistato alimentari per L. 41.960 più 400 per consegna a domicilio, ciascuno garantito genuino dai caroselli e dagli arcobaleni televisivi.

Dovetti riallenermi lentamente a mangiare. Forse aprirò un *Tutto per la mensa* in via Washington.

CESARE MAINARDI

SENSA FOUÀ

Ci miëdzor que dz'empouégno avouë le dei
la casseroula tzaada,
crio: mëque é nettàr « come gli dei »
pamë de carbonaada,

de tot cen que varèie su lo fouà
amouratzà de flama
é de peleuve que s'etzòlon vià
saoutelliën d'euna rama

de brasa ardenta, crio ettot: motzetta
é an gorzdà de lacë
de ci que dzerrie dret deun l'écouelletta
pe la fan di berdzë

que l'a pà de fornèt. E poue: ambrecalle,
perla neira di bouque,
su lo pot d'an blondina que soccalle
é prèdze grave é rooque

lo lengadzo di pèrre. Allen pi amon
é todzor pi solet,
iaou le-s-arolle porton le pignon
arrendzà bien adret

deun le groullie sarraie a peloton
pe lo bedzon que colle.
Ara dz'égrano tot-toodzen lo bon
di petzoude mandolle,

é dz'ì le dèi, é dze répondo
totta argolliaousa, allô,
a ci quaqueun que a l'atro coen di mondo
ron sa gneu de cocò.

EUGENIA MARTINET

SENZA FUOCO (*dialetto valdostano*). – Quel mezzodì che abbranco con le dita la casseruola calda, grido: miele e nettare « come gli dei » non più *carbonada*, non più ciò che delira sul fuoco appassionato di fiamma e di scintille che spiccano via, saltellando da un ramo di brace ardente, grido pure: *motzetta* e una sorsata di latte, di quello che sprizza diritto nella scodelletta per la fame del pastore che non possiede fornello. E poi: mirtilli, perla nera del bosco, sul labbro di una biondina che va zoccolando e parla grave e rauco il linguaggio dei padri. Andiamo più su, e sempre più soli dove i pini portano i pinocchi, assestati ben bene sotto le squame ammassate a pigna dalla resina che cola. Ora sgrano pian piano il buono delle piccole mandorle, e ho risanato le dita, e rispondo tutta briosa, allò, a quel qualcuno che all'altro angolo del mondo rompe la sua noce di cocco.

Un pizzico di pepe — d'accordo? — non guasta. Giova persino, si dice, a riaprire un corso vivace a conversazioni arenate tra gli scogli dei luoghi comuni e in procinto di naufragio. Ma del pepe io diffido da un venerdì tra i più avversi dei miei calendari.

Un personaggio di riguardo, raffinato, rispettoso delle viglie, al quale dovevo da tempo un ricambio di cortesia, mi prospettò d'un lampo — arrivando inatteso — l'obbligo d'invitarlo a colazione.

« Carpione » pensai improvvisando la delicata lista delle vivande. « Carpione » ripetei alla domestica; « affrettati ». Si affrettò; ma la pescheria era stata saccheggiata. Dal cartoccio sbucò una serie di trotelle smilze.

« Oh, dunque? Be', vediamo. Néttale con cura, léssale a dovere, fanne una pasta morbida amalgamata con maionese; formane una piramide su un piano di riso bollito, ammorbidito dal burro fuso e ornato tutt'attorno di rossi d'uovo sodo tagliati a metà. E un po' di fantasia, un ciuffetto di prezzemolo, di lauro... ».

La donna era perplessa. « E sale e pepe, attenta! ». « Pepe?! ». « Un pizzico non guasta ».

Mi ritirai a ispezionare l'ordine della saletta e del tinello, mentre l'ospite nella sua automobile vagava su queste rive, assetato d'incantesimi. Ricomparve con gli occhi scintillanti e un sorriso così euforico da esaltare persino il fascino del mio arruffato giardino.

La colazione ebbe inizio sotto i migliori auspici.

La fantasia della domestica si era intanto alleata alla sua indipendenza: il riso bollito comparve a suo tempo

— su un vassoio a parte — picchiettato di minuzzoli dorati d'uovo sodo, di carota, di sedano a ciuffetti: una aiuola. La mia « piramide », pur non vantando « uno zupone et uno capuzo di perle fodrato di Armelino », come il carpione che — « quintodecima imbandigione » — rallegrò a Milano il convito in onore di madonna Violante Visconti per le sue nozze col duca di Clarenza, troneggiava su un tappeto di prezzemolo e di lauro.

Ma al primo assaggio fui colta da brividi, e sbirciai trepidante l'imponente commensale che acceso e lacrimante inghiottiva il boccone inaffiandolo con frequenti sorsate di un vinello argenteo e stregato.

L'imbarazzo reciproco, il mio in particolare, si concluse con una specie di risata, e mi illusi che sarebbe dileguato col fumo aromatico del caffè.

La conversazione riprese infatti disinvolta e volubile, generosamente soccorsa dalle vicende storiche remote o tuttora recenti, dall'eco diffusa della poesia, dalle leggende di cui è ricca la plaga.

Leggende innumerevoli, simili a fiumicelli che sfociano in rigagnoli: Bénaco e Sarca sua sposa, madre di Mincio dalle cui nozze con Maia nacque Virgilio divino. E Tavina e Cisso, Claudia Vela sacerdotessa e il chierico Ireneo, Fillide, Sirmia, Sàloe, Cagna orèade, il mago Calindrone...

Rigagnoli di buon whisky scorrevano intanto dalla bottiglia al bicchiere dell'ospite, a cancellare definitivamente, confidai, il ricordo della « piramide » insidiosa.

DINA MC.ARTHUR

DMENGA

Dmenga.
Vénn s t vu magnê
di caplétt
de frétt
d cavrétt
e dla piê,
de mlon, de parsót e di figh;
da bëi söra di gótt d Sanzvës,
stra un sburdlê
d bëli donn e d'amingh,
che l'è la festa de Sant de paës.
Vénn, ch'at splanc anma e bràza!
Vénn, ch at abràza!

NETTORE NERI

DOMENICA (*dialetto romagnolo*). – Domenica. Vieni se vuoi mangiare dei tortellini, del fritto di capretto, della piada, del mellone, del prosciutto e dei fichi; da berci sopra dei gotti di Sangiovese, tra mattie di belle donne e d'amici, ché è la festa del Patrono. Vieni, che ti spalanco anima e braccia! Vieni che ti abbracci!

A CENA COL « DIAVOLO »

Molti dei miei pomeriggi estivi di ragazzo ventenne li trascorrevo in casa di Tebaldo Pellizzari, uomo di lettere e sacerdote senza cura d'anime, che abitava a mezzo miglio da San Casciano, in una casina circondata da viti e da olivi.

Una volta, mentre si stava a godere il fresco sotto la pergola di bacio, portarono un telegramma. Giovanni Papini sarebbe arrivato tra un paio d'ore: giustappunto per la cena. Don Tebaldo non si perse in ciance. Fischiato al colono che razzolava in un campo vicino, gli ordinò d'ammazzare un coniglio, raccomandando di scegliere il più grassoccio e tenero. La vittima, nel giro di minuti, passò dal tranquillo stabbiuolo al getto impetuoso della fontana, in un pantano di ramerino e di prezzemolo, di basilico e di salvia, di costole di sedano e di spicchi di limone.

Poi s'andò dietro casa a far sermenti per il fuoco, che avremmo acceso sull'aia, in un cantuccio riparato dal vento.

Lasciando il coniglio il più possibile a mollo, s'apparecchiò, a guadagno di tempo, la tavola di pietra.

Quando giunse Papini, s'era ancora in faccende. L'Omo Selvatico, dopo scarni convenevoli, chiese se poteva darci una mano.

« C'è da asciugare il conigliolo » rispose l'ospite, « da tagliarlo a pezzetti, da infarinarlo, da indorarlo e, naturalmente da friggerlo. E c'è da cogliere e da condire il radicchio ».

Papini tentò di far qualcosa ma, accortosi d'esser più

d'impaccio che d'aiuto, si sedette buono buono in disparte.

Ci mettemmo a tavola quando il cielo cominciava appena ad azzurrarsi. Tra un boccone e l'altro Papini confessò d'essere venuto per certi consigli di natura teologica che gli occorreivano per un'opera sul Diavolo.

« All'ora dell'Ave Maria? » scherzò Pellizzari, e porse all'ospite un altro pezzetto di carne.

Il tagliolo polposo sparì in quattro e quattr'otto nella gola di Papini il quale, con i polpastrelli ancora unti d'olio, disse a mo' di conclusione: « Oh, via! » e subito tirò fuori le carte e cominciò a leggere.

Ogni tanto il prete lo interrompeva. Allora lo scrittore, approfittando della pausa, si metteva in bocca un fico, uno di quei fichi verdini, saporosi di sole, che la mano esperta del contadino aveva appositamente colti.

In compagnia del « Diavolo » si fecero ore piccine.

GLAUCO RINO NESI

LA PESCA NEL PIATTO

Gli Italiani a tavola sono il prezioso argomento di tutta una letteratura. Mi riferisco, si capisce, alle trovate squisite delle nostre cucine regionali e ai vini delle nostre uve generose: vini delicati, morbidi, gagliardi, quieti, frizzanti, dolci, e così schietti, così salubri, specie in questi tempi. È una letteratura festosa e seria; nonostante il brio espressivo non si scherza. Sono cose importanti. E poi, quello spiegare i cibi è difficile, quel rievocare abitudini e pranzi, quell'illustrare tecniche e astuzie, quel celebrare fragranze e sapori non è agevole. È una letteratura, inoltre, che prosegue tenacemente; anche oggi infatti è un costante apparire di volumi, di almanacchi, di volumetti, di opuscoli su questa o quella curiosità, di antologie che raccolgono ditirambi e prose in lode di questo o quel piatto. Ricettari, scoperte, episodi storici, divagazioni suggerite da specialità succulente, mangiari sapidamente rustici, menù combinati da cuochi dotti...: più le stagioni passano, più si ha l'impressione d'una materia, o d'un materiale, inesauribile. Da quanti secoli noialtri Italiani scriviamo della nostra fantasia gastronomica, dedichiamo pagine e pagine ai cosiddetti piaceri della mensa? Non sono in grado di rispondere. Personalmente, la più vecchia opera che conosco è una *Economia del cittadino in villa*, edita a Bologna nel 1644, e dove il gusto sagace dell'autore, Vincenzo Tanara, indica tra l'altro, per ogni mese dell'anno, le « vivande che si possono compartire ora in cene private, ora in pranzi sontuosi, ora in desinari civili e ordinari ». È il medesimo testo nel quale si dà

notizia d'una cena bolognese, sempre nel Seicento, con « gelatina di vari colori, pasticci freddi di vitello, statua di marzapane rappresentante un leopardo, statua di burro raffigurante un leone armato, pasticci di fagiano, torta imperiale in forma di giardino, pavone servito in piedi e fornito di collo e di coda, pasta sfogliata in piramide, pan di Spagna in pagnottine sovrapposte, cedro ornato tra verdure naturali, e ogni sorta di frutta ». Personaggi, quei nostri avi, con lo stomaco innegabilmente ampio e valido; ma a giudicare dai libri di carattere gastronomico che oggi continuano a uscire, non credo che si possa parlare di noi come di nipoti del tutto indegni. Quei capitoli sulla cucina napoletana o sulla cucina lombarda, quelle riflessioni sui tortellini o sugli agnolotti, quei lirici ricordi di mangiate massicce, quei viaggi dai fornelli genovesi ai fornelli fiorentini, dalle pignatte venete alle pignatte romane, quegli attenti indugi nelle osterie della misteriosa e sapiente provincia son offerti, no?, al nostro appetito, alla nostra ghiottoneria. Vero che il nostro appetito non ha il vigore di quello dei nostri antenati, vero che i nostri pasti dobbiamo farli precedere o seguire da qualche pillola, o da qualche cucchiata di sciroppo, o da qualche farmaco in gocce, vero che abbiamo la linea da conquistare o da conservare; però la voglia non ci manca, e se cominciamo procediamo.

Ma gli Italiani a tavola non sono soltanto il giocondo e raffinato argomento della letteratura alla quale ho frettolosamente accennato; dei nostri spaghetti e delle nostre tagliatelle, dei nostri tordi allo spiedo, dei nostri risotti, della nostra polenta, delle nostre carciofolate e via di seguito, si occupa largamente anche una certa

narrativa, anche una certa poesia dialettale; a parte quei « consigli alle massaie » che le riviste femminili della nostra epoca distribuiscono con tanta sollecitudine. Nondimeno, qualche riga è ancora da scrivere; qualche riga, intendo dire, sul modo di comportarsi che oggi contraddistingue, proprio a tavola, certe persone.

Mi rammento d'aver burlato, anni fa, un articolo da me ritenuto meschino e snobistico: un *elzeviro*, cioè, che con la firma d'Alberto Savinio raccomandava di masticare a bocca chiusa e di non riporre sulla tovaglia le posate delle quali ci si era serviti. Ebbene, adesso tocca a me. Quantunque preveda di suscitare, a mia volta, più di un'ironia per la scelta del tema, non posso non rilevare, adesso, l'erroneo contegno a tavola di non poca gente. E non che si tratti di gente saltata fuori, d'improvviso, dalle caverne; discorro d'un ceto non sprovveduto di laurea e provveduto di informazioni, uomini e donne che l'educazione la conoscono indubbiamente, ma che nei ristoranti cittadini e negli alberghi delle villeggiature trasgrediscono le buone regole. Che si chiacchieri mentre si mastica è un fatto, com'è un fatto che le posate sporche rimangono sul piatto di rado. Ma non sono queste le visioni che infastidiscono, o che infastidiscono molto. Il peggio è che taluni hanno l'acrobatico vezzo, a tavola, d'assestarsi la chioma; di conseguenza, chi è costretto ad accompagnare con lo sguardo quel pettinarsi disinvolto pensa subito, con forte disagio, alla caduta di qualche capello sulla pasta-sciutta o sulla pietanza sottostante. E coloro che sostituiscono spesso le posate con le mani? o che dopo aver intinto il pane nel sugo avanzato spazzano il piatto con la mano sulla mollica? E coloro che con un osso di

gallina tra il pollice e l'indice obbligano il cane fedele a compiere degli esercizi d'equilibrisimo sulle zampe e ad abbaiare di desiderio?

Ma non è tutto. Per esempio, a proposito di un'altra consuetudine antica e a tutt'oggi indomabile, quella di mettersi il coltello in bocca, devo raccontare d'aver veduto mangiare col coltello una minestra; d'aver veduto, cioè, portare alla bocca un coltello sul quale c'erano dei quadratini pescati nel brodo di volta in volta. No, non invento. Per inventare dei tipi simili, io non possiedo l'immaginazione necessaria. Se la possedessi, a quest'ora starei all'estero, come dichiarava il Gastone di Petrolini.

Per di più, c'è alla fine l'operazione stuzzicadenti. Come avrete osservato, la eseguono entrambe le mani: una, la destra, manovra abilmente lo stecchino; l'altra nasconde elegantemente quel perlustrare, quello scavare, quel frugare in alto e in basso. È un'operazione abbastanza lunga, durante la quale la mano che copre quel lavoro agile, profondo e minuzioso muove le dita musicalmente, come se giocasse, o premesse, su una tromba o su un oboe: così che a un certo punto pare, mentre l'operazione si estende per la sala, di star ascoltando una sonata muta, l'esecuzione d'un concerto per sordi. Niente di grave, si intende; ma siccome a questo mondo non è mai troppo tardi, basta, speriamo. Comunque, non mi sarei accinto a scrivere questo « pezzo » se qualche sera fa non avessi visto eseguire l'operazione stuzzicadenti con un fiammifero svedese. Ma niente di male, torno a dire.

E. FERDINANDO PALMIERI

CAPRETTO ALLA SABBIA

Il cenone di Capodanno non era che un ricordo tanto pallido quanto era vivo il desiderio di una tavola riccamente imbandita. Un paio di mesi di un digiuno rotto solo dalle bombe e da rare scatolette di minestrone e carne, una ritirata a piedi attraverso ottocento chilometri di deserto, una mezza nottata a bordo di un autocarro, rappresentavano l'antipasto. In prospettiva non c'era che una breve sosta in un punto qualsiasi della Sirtica per mandar giù quanto restava di una scatoletta già aperta al tramonto e di una mezza bottiglia di brandy. A conforto, solo tante stelle in cielo quanto soltanto in Africa è dato di ammirare; ma le stelle confortano i poeti e non lo stomaco dei soldati.

D'un tratto, alla debole luce dei fanali di posizione, i soli accesi, apparve un piccolo spettro sgambettante, un affarino che aveva più d'un batuffolo d'ovatta che non di un essere vivente. Era un capretto di pochi giorni, lontano dal suo gregge, misero e belante sconsolatamente.

Con la fame non si ragiona e la mezzanotte stava per scoccare anche sulla Sirtica, anche per quei sei soldati. Un colpo di sterzo e l'autocarro finì tra le dune a fermarsi. Dodici mani si protesero verso la povera vittima, divenuta d'un tratto il segno della Provvidenza.

Pochi scheletrici arbusti, un ferro trovato tra i pezzi di ricambio, un telone steso in fretta per coprire il tutto e il fuoco segnò l'ultima parte del cruento sacrificio. Venivano a mente i Cavalieri Gerosolimitani, scopritori — si dice — del capretto all'aceto, gli esperimenti

del viterbese Bardini, i soddisfatti baffi di Napoleone il terzo, tutta una serie di ricordi che prendevano corpo ad ogni fiammata e scomparivano nella notte. Piccole fiammate di brandy, solo condimento a quelle quattro ossa di capretto che abbrustolivano in fretta.

Il fuoco era già spento, le bocche intente al poco fiero pasto, la mezzanotte di quel Capodanno stava scorrendo quando cominciarono a piovere le prime bombe. Neppure gli inglesi avevano voglia di dormire; erano venuti a bombardare un piccolo aeroporto presso al quale, guarda la sfortuna, eravamo andati a cacciarci. Piovevano bene, le bombe, e lì vicino il Mediterraneo accarezzava l'ultima sabbia. In mancanza di altre idee, quando una bomba buttò tutto all'aria ed i resti del capretto finirono tra le dune, non restò altro che raccogliere tra la sabbia quei resti e andarseli a sgranocchiare a bagno-maria. Anche il Whise avrebbe — con quella fame — detto: ne valeva la pena.

LUIGI PAPO

LA TORTA DI CIOCCOLATA

Nel novembre del 1918, dopo l'entrata del nostro esercito in Trento e l'armistizio di villa Giusti, il battaglione complementare della brigata Volturmo, in cui prestavo servizio di tenente, si fermò a Gardolo.

La guerra terminava gloriosamente e, dopo tanti mesi di vita convulsa, ecco giunto il tempo dell'euforia: presto saremmo tornati alle nostre case, avremmo riabbracciato i nostri cari. Intanto godevamo d'un ozio di paradiso terrestre, d'una sorta di silenzio che quasi ci stupiva, dopo gli incessanti tuoni dei bombardamenti, i rabbiosi crepitii delle mitragliatrici, gli insidiosi sibili dei proiettili.

Ci saremmo potuti credere felici, se non ci fosse stato il « lutto » della mensa. Come definirlo diversamente? Polenta e salmone: polenta e salmone: mattina e sera. La polenta si trovava sul posto, ed era l'unico cibo per gli abitanti del paese immiserito: il salmone in scatola veniva dalle retrovie. Presto invidiammo i cavalli che non si stufavano di mangiar sempre biada e fieno.

Giunse l'onomastico del Comandante, per il quale noi tutti, ufficiali e soldati, nutrivamo stima e affetto; e avremmo voluto fargli festa con un lauto convito. Invece... All'ora del pranzo ci adunammo con un'allegria fittizia, sorvegliandoci per non torcere il naso all'apparire della polenta e del salmone. Se non che, consumate quelle detestabili vivande, ecco venire in sala, invece del soldato addetto alla mensa degli ufficiali, il caporale di cucina in persona, un abile giovanotto che anche da borghese aveva fatto il cuoco. Reggendo con le braccia

larghe un ampio vassoio, avanzò con passo di parata e si fermò, battendo marzialmente i tacchi, dinanzi al Comandante: nel vassoio nereggiava nientemeno che una grande torta di cioccolata, sulla quale i nostri sguardi scoccarono come saette.

« Toh! » disse il Comandante.

« Perdoni l'ardire » disse il caporale.

Sulla torta era scritto in rilievo con un cordoncino di zucchero filato: « Auguri al Signor Colonnello ».

Ma, quando il trinciante affondò nella pasta, un'irrefrenabile risata ci scosse tutti. Nel vassoio era riapparso l'inconfondibile giallo della polenta. Di questa era costituita la torta. La cioccolata era solo una verniciatura. « Che razza di scherzo! » esclamò uno di noi.

Invece non si trattava d'uno scherzo e il Colonnello comprese. Trasse a sé il caporale e lo abbracciò come un figliuolo.

GIUSEPPE PETRONI

LUMACHE ALLA COMASCA

Victor Hugo, che digeriva facilmente i cibi più indigesti, soleva dire con molto spirito: « La storia naturale conosce tre stomachi formidabili: il pescecane, lo struzzo e Victor Hugo ».

Questa breve premessa per parlare delle indigeste, ma saporitissime lumache fatte alla maniera di casa nostra. Un tempo se ne trovavano molte verso Lora, Capiago, Lipomo e Camnago, dove è sepolto il nostro grande concittadino Alessandro Volta, « Electricorum Princeps », come lo definì M. Van Marum. Ora dobbiamo far festa alle lumache che arrivano da Cuneo.

Hanno un « pedigree », le lumache, da intimidire il buongustaio più raffinato e più dotto, se si pensa che comprendono tutte le specie della famiglia dei Limacidi e quelle della famiglia degli Arionidi. E molte sono le virtù attribuite loro nell'antichità. Il nostro Plinio (altro grande concittadino) e Galeno — considerato, dopo Ippocrate, il medico più sapiente — sostenevano che la Lapis Limacum (limacella) guariva il mal di capo; gli empirici adoperavano brodi ed estratti di lumaca per cicatrizzare ferite, per arrestare emorragie, per guarire catarri bronchiali, ernie, malattie d'occhi, per combattere febbri ostinate. Inoltre con il muco delle lumache impastato con calce polverizzata essi ottenevano un mastice adesivo.

Ma ecco la nostra ricetta: puliamo e laviamo senza economia di tempo, d'acqua e d'aceto un chilogrammo di lumache sgusciate; asciughiamole delicatamente con un lino ben pulito, e infariniamole. Mettiamo sul fuoco

un recipiente di terracotta (quello che noi chiamiamo « stuvín ») con due cucchiari di olio d'oliva, un pezzetto di burro, mezza cipolla, mezza carota, un pochino di sedano, erba salvia, timo, maggiorana, tutto tritato finemente. Facciamo rosolare, deponiamo le lumache e continuiamo la tostatura. Saliamo, aggiungiamo un pizzico di droghe (sono indispensabili), un cucchiaino di salsa di pomodoro, spruzziamo con mezzo bicchiere di vino bianco o di marsala e un bicchiere d'acqua calda. Cuociamo a fuoco lento e ben coperto per tre ore. Prepariamo nel frattempo tritati del prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio e un poco di scorza di limone, che metteremo nello « stuvín » soltanto verso la fine della cottura. Prima di servire, invece, uniamo un pezzetto di burro crudo, freschissimo, rimestiamo con garbo e mangiamo le lumache con la squisita polenta.

Il filosofo americano, Emerson, che sapeva trovare il lato poetico in ogni cosa, a un commensale, il quale gli chiedeva com'era fatta una certa pietanza, rispose: « Semplicemente di violette ».

Vogliamo dirlo anche noi, pur non essendo dei filosofi?

CARLA PORTA MUSA

MINESTRONI ANTI-BORA

Difendersi dai rèfoli di bora, che si buttavano ululando sulla città, non era facile. In quei tempi — vi parlo di oltre mezzo secolo fa — il riscaldamento domestico si limitava a qualche stufa e agli indumenti di lana indossati. E la bora si scatenava a centoventi chilometri all'ora per più giornate e più volte durante l'inverno. Una bora che godeva la fama di aver rovesciato, nel Natale del 1820, sulla strada della Cattedrale di San Giusto, il carro funebre con le spoglie mortali di Giuseppe Fouché, duca d'Otranto, il diabolico ministro di polizia di Napoleone; una bora che scoperchiava tetti e sradicava camini, che metteva, sì, in mostra le gambe delle « mule », ma che aveva anche ribaltato, con una raffica impetuosa, il trenino che, arrancando e sbuffando, collegava Trieste con Parenzo d'Istria.

La vita, perciò, d'inverno, la si trascorreva in cucina, l'ambiente meglio riscaldato della casa, dove la stufa a legna, arroventata sino ad apparire trasparente, non bastava per domare il freddo che la bora faceva filtrare attraverso ogni spiraglio. Bisognava, quindi, trovare qualche cosa che salvasse l'uomo dall'inverno e dalle sue insidie; e i nostri venerati progenitori idearono, probabilmente nelle caverne del Carso, i « minestroni anti-bora » o, come preferisce chiamarli il gastronomo triestino Dante Durighello, i « minestroni anti-gelo ». Pasta e fagioli, con l'osso di prosciutto; riso e fagioli, con le « crodighe »; patate e fagioli, con le coste affumicate di maiale; l'orzo e fagioli, condito di magro, con l'olio (tipico piatto del lunedì), « rinfrescante »,

adatto per dopo il « di di festa »; la « jota », regina dei minestrone invernali, con fagioli, « krauti », « kummel », un pugno di farina di granoturco e « roba de porco ». Ultimo, il più umile, il più modesto dei minestrone, una specie di Cenerentola della cucina, era il « suf e fasoi co' le frize ». Pochi ancora lo ricordano, oggi, in tempi di miracolo economico. Era un desinare modesto, alla portata di tutti, ma che mi riconduce, bambino, in quella casa di campagna che la nonna curava con tanto amore e che io amavo per gli alberi del suo giardino, per l'ampia pergolata della vite buona e per quel pozzo d'acqua, ghiacciata ed inesauribile, la cui profondità mi dava un senso di paura e di mistero.

La ricetta del « suf e fasoi co' le frize »? Facile: in un tegame di terracotta mettere sul fuoco del lardo tagliato a quadrettini, con cipolla, aglio, una punta di conserva di pomodoro, pepe e sale e una foglia di lauro. Attendere che il lardo, ridotto in « frize » (ciccioli), acquisti un bel colore bruno, adombrato; aggiungere i fagioli, possibilmente « galiziani », bolliti a parte e, dopo un breve periodo di cottura per amalgamare il tutto, versare il preparato nella polenta di granoturco cucinata in una pentola separatamente, tenera, quasi liquida, mantenuta morbida con qualche goccia d'olio. Un'ultima bollita, rimestando con un cucchiaino di legno, e versare nei piatti. Attendere che la minestra si raffreddi e raggiunga così una certa consistenza in modo che ogni cucchiainata lasci una fugace traccia sul piano dorato della pietanza, su cui affiorano, nei toni morelli, i « galiziani » e le gustose « frize ».

GUIDO SAMBO

MACCHERONI E POLLI

Tra la vallata del Vomano e quella del Tordino, su una ruga geologica di relativa anzianità, sta da secoli Montepagano, un piccolo « castello » di dignità e robustezza medioevali, al quale l'industriosa e industriale Roseto degli Abruzzi — succeduta alla fiorita e pescosa Rosburgo di Giovanni Thaulero — ha sottratto da alcuni decenni l'autorità comunale, ma non l'antica nobiltà. La piazza di Montepagano, le cui aspirazioni ascensionali sono espresse da un bel campanile, esperto di palinsesti pittorici e di curiose leggende, può ancora offrire un'ideale scenografia per il « Barbiere » rossiniano. Vivacizzata da innumerevoli ciuffi di rigogliosi geranei, che si affacciano con prepotente curiosità dai tanti balconcini, ha affidato non soltanto al colore dei fiori ed alla grazia delle piccole case il suo prestigio, ma anche a qualcosa di ghiotto e d'antico di perenne e quotidiana attualità.

La piazza, infatti, ha potuto sempre contare su un valido punto d'appoggio gastronomico — osteria, trattoria, locanda o ristorante, a seconda dei tempi e delle possibilità — che, se ha cambiato spesso aspetto, ubicazione e padroni, ha costantemente rappresentato una sicura difesa della tipica cucina abruzzese contro le subdole infiltrazioni di una metodologia alimentare moderna che porta inevitabilmente alla livellazione dei gusti.

Sul posto, da alcuni anni, si è arroccato con i suoi tavolini, Domenico Bonanni. Egli ha proteso il locale verso lo sprone argilloso che, tra Colle Patito e Piana

Grande, domina visivamente un ampio tratto dell'Adriatico: lo sguardo spazia da una parte oltre Silvi e dall'altra, superato il porticciolo di Giulianova, si smarrisce lontano all'orizzonte, tra cielo e terra, verso San Benedetto.

L'arma del feudo di Bonanni è la tradizionale chitarra d'Abruzzo, ma la sua cucina — o meglio quella della moglie, la cui esperienza è determinante in questo campo — è ricca di numerosi « trofei » conquistati, oltre che con i tipici maccheroni, con un eccidio di polli ruspanti arrostiti con satanica maestria (più semplicemente detti « alla diavola »), con brodetti di pesce, con « pizzotte » locali ed un prosciutto casareccio che non ha mai giorni di scarsa vena, con una violenta affogatura di calamari eseguita all'ombra rossa del peperoncino, con triglie che non soffrono di alcun complesso di inferiorità neppure nei confronti di quelle assai famose della non lontana Vasto.

A mezza mattina giunge dal forno la più convincente esortazione ad accettare l'invito gastronomico di Bonanni; giunge con il profumo del pane fresco appena sfornato, un odore reso più aggressivo dall'abbondante lievito usato nella panificazione locale. Si possono, intanto, fare quattro passi fino alla chiesetta di S. Rocco o giù fino all'arco acuto del Belvedere, dove era il ponte levatoio quando la costa era soggetta ai continui assalti della mezzaluna saracena, al tempo del famoso pirata Barbarossa.

Così si dà modo alla morbida sfoglia di trasformarsi in bionda chioma sotto il pettine musicale della chitarra e di sciogliersi quindi nell'acqua bollente, al « diavolo » di prepararsi il pollo come più gli piace, alla triglia di

non perdere la difficile gara con quella « alla vastese ». Più tardi, tra una portata e l'altra, l'occhio scorre rapido su tanto mare e nelle giornate particolarmente limpide giunge a scorgere, al di là dell'azzurro, la linea scura della costa di Dalmazia.

Per paesaggio e gastronomia, è questo uno dei momenti trionfali dell'antica terra d'Abruzzo, lungo l'Adriatico, tra la foce del Vomano e quella del Tordino.

DINO SATOLLI

IL CANDIERO

Mi dicono che a Palermo, nella popolosa e frenetica zona della Vucciria, c'è ancora una sorbetteria dove servono del gelato al gelsomino. Di questo gelato il conte Lorenzo Magalotti, impareggiabile registratore di odori e sapori, offre una ricetta in versi, in quella preziosa raccolta di sue poesie pubblicate a Firenze nel 1723 sotto il nome di Lindoro Elateo. Una ricetta piuttosto vaga nelle dosi, come è nel carattere di ogni gastronomo che si rispetti, ma precisa nel descrivere i tempi e i modi dell'esecuzione: torli d'uovo appena cotti, zucchero in abbondanza, uh po' di odore di muschio e d'ambra, una trentina di gelsomini, due limoncini; il tutto bene agitato in *tersa porcellana*, poi passato attraverso *finissima stamigna*, poi travasato nella sorbettiera e la sorbettiera calata in un pozzetto di ghiaccio, *finché bel bello / rimescolando / rimaneggiando / questo con quello, / tra gelato e non gelato / vedrai farsi in più di un loco / e serrarsi appoco appoco / come un latte ben quagliato; / e Candiero è nominato: / tal chiamollo il Siciliano, / che pria il fe' contro la sete / del Signor di Carbognano.*

Chi fosse quel signore di Carbognano che godeva dei servizi di un « ripostiere » (così il marchese di Villabianca chiama i gelatari: e ci certifica che nel settecento quelli siciliani erano molto richiesti) siciliano, proprio non saprei dire. So che Carbognano è terra nei pressi di Viterbo: e questo nome è affiorato non ricordo se come titolo dei Barberini o dei Riario Sforza in una recente cronaca maritale tra il nero e il rosa. Più cu-

riosità avrei di sapere se il gelato di gelsomino viene ancora confezionato secondo la ricetta magalottiana, e quali sono le dosi che il Magalotti si è guardato bene dal rivelare.

LEONARDO SCIASCIA

FUOCO SOTTO E SOPRA

I piatti importanti andavano cotti col fuoco sotto e sopra. Quando una giovane sposa si lamentava perché i pomodori arrostiti o i sardoni in tortiera non le erano riusciti come Dio comanda, una delle matrone chiamate a consiglio finiva sempre coll'esclamare fra risatine di compassione e di tenerezza: « Benedetta, li dovevi fare col fuoco sotto e sopra! », che era una lezione da non dimenticare più. Per cuocere col fuoco sotto e sopra c'erano padelle speciali, larghe e basse, con un coperchio piatto fornito di un lungo manico: e su quel coperchio, mentre la padella stava sul fuoco, andava messo un bello strato di carboni ardenti. Fra i due fuochi, il cibo arrivava a un grado di cottura ammirevole, con un certo croccantino che noi oggi non ce lo immaginiamo neppure.

Il momento di incominciare la solenne funzione del fuoco sotto e sopra impegnava la cuoca, che chiamava sempre qualcuno a darle una mano; perché mentre il pranzo andava avanti sugli altri fornelli, in un fornello a parte andava preparato un grande fuoco (quello da mettere « sopra ») ed i carboni dovevano arroventarsi completamente, ma in modo da non ridursi in brace; dovevano restare bei pezzi infocati che, disposti sul coperchio della padella, pian piano si velavano di una lieve cenere bianca. Allora senza pietà per le belle guance che si infuocavano e per i capelli che si riempivano di cenere, la cuoca ci soffiava sopra con tutti i polmoni, e i carboni tornavano a splendere di una luce miracolosa: quel fuoco violento che solo era capace

di dare il giusto sapore, quel perfetto equilibrio dell'arsiccio che, per l'amor di Dio! non è ancora bruciato, ed era l'orgoglio di ogni madre di famiglia che sapesse, ma sapesse davvero, cucinare.

Non c'era nulla che potesse sostituire il fuoco sotto e sopra, neppure il forno, dove pure si cucinavano arrostiti di carne insuperabili; ma certi piatti dovevano essere aggrediti con quel violento calore che si scatenava di sotto e di sopra nella padella e che probabilmente aveva questo merito: che da ogni parte il cibo era cotto con un calore identico, e non c'era il pericolo di vedere uscire dalla padella pezzi di roba mezza cruda e mezza bruciata. Sono finezze che oramai sono andate perdute, e prima assai che la brava gente incominciasse a nutrirsi di panini imbottiti e di roba in scatola, i forni a gas avevano già impoverito pian piano la nostra cucina, senza che ce ne avvedessimo. Bisognava vedere lo sguardo clinico con cui le nostre nonne sorvegliavano la forza dei carboni accesi messi sul coperchio della padella; e bisognava vedere le sottigliezze con cui sceglievano la legna da accendere sotto lo spiedo, la decisione improvvisa con cui gettavano sul focolare una pigna per profumare le fiamme su cui cuoceva una lepre, e l'attenzione per evitare gli aromi forti se l'arrosto girato era di manzo o di vitella. La vera cuoca si riconosceva dal profumo che si alzava dal fuoco dei suoi fornelli: come volete cucinare con spirito e poesia, ora che il fuoco arriva attraverso metanodotti e bombole?

ALBERTO SPAINI

Per le « plin-e » occorrono: le castagne appena colte, una padella dal manico lungo, bucherellata come un colabrodo, il fuoco di un camino; ci vuole buon braccio per far ballonzolare ritmicamente le castagne che si arrostitano senza bruciacciare; deve esserci un « val » per poterle sventolare in fretta, appena pronte, e svestirle della buccia e del « parpuss » che è la pellicola della camicia.

A questo punto sono pronte e si possono mangiare, ma noi prima le maritiamo. Le facciamo naufragare in un bagno di grappa, specie se è ardita branda; e incendiamo il piatto che le contiene, dopo averci fatto cadere come una nevicata di zucchero, mescolando con cura lentamente e continuamente.

Quando si mangiano? Mai di giorno e da soli, bensì in famiglia o con gli amici nella sera dei Morti; specie se fuori la nebbia è fitta e, dentro, i ceppi scoppiettano nel camino e gli stiamo intorno senza poterci vedere l'un con l'altro, dal gran fumo.

Allora apri la porta e vieni a chiudere il cerchio della nostra « vëggia », la nostra veglia.

Ti guiderà il profumo delle « plin-e marià »; ti farà luce la fiamma azzurra nel gran piatto sacrificale che sponde l'essenza della veneranda grappa; sentirai con il calore del camino quello dell'amicizia; e non stupirti se ad una certa ora scenderanno silenziose le anime dei nostri Vecchi.

SERGIO TRIVERO

Nelle trattorie spagnole il volume, spesso straripante, delle porzioni sorprende lo straniero il quale, ove non sia alemanno o comunque iperboreo, ne resta un pochino sgomento. Tanta roba e di tanti diversi colori e di così complessa sostanza: asparagi accanto a cetrioli, pomodori accatastati sui pesci, diluvianti sulle carni, e chi più ne ha più ne metta. Pesci e carni, con un supplemento obbligatorio di uova in varia guisa assortite, sono offerte inoltre in quantità anteriori non soltanto alle ultime ma, si direbbe, a tutte quante le guerre. Si parla naturalmente dello spagnolo solvibile perché tanto ben di Dio non è certo a portata di mano o meglio di stomaco di « quivis de populo ». Anzi... Se il « gourmand » però, resta più che soddisfatto, non sempre e non dappertutto lo è in cambio il « gourmet », non soltanto lo squisito, l'esigente che sia abituato, poniamo, alle raffinate francioserie del « canard à l'orange » ma anche il buongustaio che più modestamente vada rimuginando nel ricordo la succulenza fragrante delle nostre tagliatelle all'uovo allestite alla moda di Bologna. Nonostante tanta abbondanza di complementi, i piatti, almeno nei ristoranti, sono su per giù sempre quelli con l'inderogabile e trionfante presenza della « merluza » che sarebbe il nostro tutt'altro che rinomato e moderatamente apprezzato nasello.

Il popolo si attiene tuttora piuttosto, ma in riservata sede, ma in famiglia, all'uso arcaico ed economico dei ceci che qui si chiamano, fiorendo all'uso spagnolo di robuste sillabe, « garbanzos ». Guadagnarsi la vita sen-

za fasto, modestamente, appena appena, con tutta pazienza e talora con qualche sudore, si dice appunto, « *ganarse los garbanzos* ».

Ci sono, però, e spessissimo reperibili, alcuni cibi caratteristici tali da poter reggere qualunque confronto. C'è in Andalusia, refrigerante nei calori dell'afa che così a lungo opprimono il paese dei rinomati amori di Carmen, il « *gazpacho* », una zuppa fredda nella quale l'aceto (che in Spagna è sempre ottimo, molto migliore del nostrano, in Italia ormai decaduto e pressoché proscritto) rafforza il succo di pomodoro con un tono aspro che gli dona apprezzabile consistenza. Spesseggiano, poi, soprattutto nell'atlantica Galizia, oltre al « *centollo* » che sarebbe la deliziosa « *granzeola* » veneziana, presentati in tutti i modi, molluschi e frutti di mare di tutti i generi, anche sconosciuti da noi come i « *percebes* », brutti alla vista — una specie di grossi, di irsuti spini da andar svuotando del midollo — ma deliziosi al palato.

Per specificare più concretamente, due sono i piatti che comprovano con ogni chiarezza la tendenza spagnola a sommar le più varie e disparate manifestazioni commestibili del mondo animale e di quello vegetale: la « *paella* e la *valenciana* », e il « *cocido* », un tempo pittorescamente chiamato « *olla podrida* ». Offerta a connazionali e a turisti per ogni dove, la « *paella* » gronda di diversissimi elementi accumulati dallo zafferano che dà all'insieme una certa somiglianza, se non altro nel colore, con il risotto alla milanese. Pesce, molluschi, pollo, agnello, salsicce e, a seconda dei luoghi, altri vari rinforzi di origine marina o terrestre coronano il riso che n'è la base. Il « *cocido* » o « *olla podrida* »,

ch'è poi il nostro bollito, mette insieme, su un piano più accessibile che non la lussuosa « *paella* » alle borse modeste, i più svariati ortaggi quasi a nascondere o a nobilitare la carne lessa di pollo o di manzo che di esser nascosta o nobilitata avrebbe invero poco bisogno. Come avviene per i ceci, di tale saporosa « *olla podrida* » (espressione che vorrebbe dire, se tradotta letteralmente, « *pentola putrida* ») nelle trattorie però non c'è più traccia, se non in taluna, quasi per un rito commemorativo, in un determinato giorno della settimana. In tal caso naturalmente il « *cocido* » perde il suo carattere di cibaria accessibile finanziariamente a tutti, per assurgere alle arroganti tariffe della « *paella* ». Nelle intimità delle famiglie ancora però, se non ci sono invitati, soprattutto stranieri, seguita ad essere apprezzata come merita e come conviene, nonostante il nome affettuosamente e confidenzialmente dispregiativo: come si vede anche nella cerimoniosa Spagna resistette e resiste Sancio Panza ch'è la versione locale di Bertoldo il quale, come ognuno sa, « *morì con aspri duoli* — per non poter mangiar rape e fagioli ».

GIUSEPPE VALENTINI

CULTURA DI BASE

Proprio ora che ogni sciacquapiatti ha creduto di poter qualificare la rinnovata gargotta col titolo di *Hostaria*, ammesso, fino a qualche anno fa, solo per l'*Orso*, in omaggio alla sosta, vera o no, di padre Dante; e proprio per questo, forse, assistiamo costernati all'inesorabile decadenza dell'Osteria romana. Al riparo delle incannucciate, fettuccine e polli arrosto la sostennero a viso aperto; ma ruspanti non ve ne son più, oggi, e ridotte alle sole fettuccine, come potrebbero sopravvivere, le osterie, senza rimestare imbrogli?

Le avvantaggia una genia di clienti che ignora tutto della mensa, e le frequenta allo stato brado. Li ho visti coi miei occhi bere Santa Cristina che gelava in secchielli colmi di ghiaccio. Che cosa non debbono sentirsi autorizzati a rifilargli, gli osti? E tuttavia non si fa che parlare di formazione civica e di educazione artistica, come aspetto saliente della « nuova » cultura di base. Ce ne stessimo al concreto, occupandoci di educazione gastronomica. A parte il lato igienico, che ha la sua brava importanza, è la sola da poter ragionevolmente impartire ai più. Quando si tratta a codesto modo una delle migliori annate degli Antinori, la qualità più robusta e corposa, la più profumata, su quale educazione di base si può far mai assegnamento?

Non credevo ai miei occhi, e ne chiesi all'oste. Era della stessa pasta. « Santa Cristina rosso », rispose, scorrendo arzilla fra i tavoli. « Ce n'è forse bianco », lo ripresi ironico a volo. « E come no? Ci vuole scommettere? Corra a prenderglielo », Aspetto ancora.

Vennero, invece, i due, marito e moglie, alle fedi: di quelle coppie che l'hanno scritto in fronte chi sono, per il cane a mensa fra loro. Questa volta, invece, c'era la pipa di lui. Scrittore, certo, per quella pipa, o sociologo o giornalista: uno, insomma, che si occupa della gente. Un tabacco stomacoso, che sopraffaceva di dolciastro ogni cibo si imboccasse ed ogni vino; e lei che sorrideva con gli occhi della Gioconda sulla stecchetta dell'insalata. Accanto, la più stantia delle tardone, reduce d'ogni battaglia, ricerca la lontana giovinezza e l'interesse d'una volta, dalla sigaretta inalberata sul bocchino inalberato, fumando senza sosta, addosso alla famelica voracità di alcuni vicini, fiotti puzzolenti di smog.

Ha otteso non so quanto tempo a guardare la lista, e fumava: ha ordinato non so che cosa, e fumava; pilucca quel che le hanno servito, e fuma ancora tra un boccone e l'altro. Fuma per cura dimagrante, è chiaro: per ingannare l'appetito. Ma perché all'osteria, allora? Però, della pipa lo feci notare: dove si arriva di codesto passo? Ne posarono il deluso trofeo in mezzo al tavolo, e presero a guardarsi di sottocchi, con la rassegnata accettazione del giuoco, in cui si sono incautamente cacciati, dei principi del sangue, scesi per svago in una bettola di scalzacani.

La *National Gallery* ridotta a oleografia sui muri, insomma, l'Apollon del Belvedere in alabastro, sulle mensole del salotto. polli d'allevamento, vino da arrostiti in ghiaccio, pipe, aranciate, coca-cola, il portacenere sulla tavola imbandita e l'orinatoio dietro la porta, codeste *Hostarie*. Datemi retta: formuliamo un programma minimo di educazione gastronomica, prepara-

mo gli insegnanti, ordiniamo per loro periodici corsi d'aggiornamento: cerchiamo, almeno a tavola, di difendere dalla travolgente ruina quel poco che si può ancora salvare della nostra tradizione d'arte e di cultura. Ecco la prima formazione di base.

LUIGI VOLPICELLI

MANGIARE CARNE DI CAVALLO

L'altra sera a Legnaro, in quel paese vicino a Padova dove per tradizione ogni venticinque anni si issa in cima al campanile un asino vivo, abbiamo mangiato bistecche dolci di cavallo, carne di cavallo « pastissada » e la stessa carne squisitamente affumicata nel caminetto: per antipasto un magnifico salame equino, magro e duro come un bastone, le cui fette sottili erano quasi ostie. C'era in fondo ai cuori di ogni commensale quasi l'idea di una infanzia tradita, come una Ultima Cena in cui tutti erano Guida.

Non voglio pensare a come avranno ucciso questo cavallo che ci è stato servito. Le bistecche eran così dolci e morbide, senz'altro di puledro giovane. Una volta ho visto alle corse un cavallo rompersi una zampa, ma non guardavo il cavallo perché la tragedia era quella del fantino che lo doveva uccidere.

Quelle fette di salame equino, sottili come ostie, parevano un cannibalismo, o una teofagia; triste destino umano di uccidere sempre ciò che si ama, per possederlo come il cacciatore che troppo ama la natura.

È il 25 ottobre, San Crispino. A questo santo è intitolato un paese sulla riva del Po, dove la leggenda fece cadere i cavalli di Fetonte e nacque così il culto padano al cavallo.

Forse a San Crispino non ci avrebbero permesso di mangiare un dio pagano.

SANDRO ZANOTTO

FRUTTI E BACHI

Quest'anno, da giugno a settembre, ho percorso tutte le campagne del mio paese e ho interrogato centinaia di contadini. Chiedevo: « Avete dei frutti? Avete ciliege, pesche, pere, mele, prugne? ». « Non ne abbiamo » rispondevano, spiegando come non ne potevano avere avendo stroncato tutti gli alberi. « E perché li avete stroncati? » insistevo. Rispondevano dicendo che molte piante non davano più frutti perché vecchie oppure perché ne davano ma di verminosi. « Appunto » rispondevo: « io vado alla disperata caccia d'un qualsiasi frutto purché dentro ci abbia il baco o, come voi dite, il verme ». I contadini mi guardavano in una certa maniera abbastanza per me chiara: mi scambiavano, cioè, per un matto. « Ma come? » poi facevano: « Con tanti frutti perfetti che ci sono, belli per colori, sapori, odori, eccetera, andate in cerca proprio di quei nostri poveri frutti verminosi d'una volta? ». « Esatto » rispondevo: « vado in cerca proprio di quei vostri poveri frutti verminosi d'una volta e sono pronto ad acquistarli a qualsiasi prezzo. Mille, duemila lire il chilo. Datemi, anzi, una pesca col baco dentro, una di quelle pesche dal colore verdastro, che sembravano immature, ed erano pelose, brutte, maculate, senz'altro — all'apparenza — immangiabili, ed io »... Non mi lasciavano terminare. « O che? Parlate forse di quelle pesche selvatiche di una volta, delle quali, buttane un pezzetto di qui, buttane un altro di là, era miracolo se ne ricavavi intatto un acinino? ». Rispondevo con un cenno del capo. Dicevo: « Proprio quelle pesche vado cercando,

parimenti alle pere d'una volta, dure, livide, acri, alle prugne colore dell'arsenico, alle pere dissimili dalle donne di Palermo, che, secondo l'adagio, sono belle all'esterno e brutte di dentro. Vado proprio in cerca di quei frutti là, che miseri alberi abbandonati e incolti producevano nelle nostre campagne, nelle vigne, negli orti, tra le pietre d'un'armacera, nello spacco d'un muro. Alberi, ricordate?, che nessuno aveva piantato. Che erano venuti su per il seme gettato da un uccello o per altre più misteriose vie. Alberi contorti, malandati, aspri e, tuttavia, meravigliosi, incredibili ». « Ma li abbiamo tagliati tutti » insistevano: « e solo il cielo sa quanto abbiamo penato lavorando con l'accetta. Avevano un legno duro che sembrava acciaio. La scure faceva scintille come sulla pietra viva. Non volevano morire! Ora però abbiamo tanti bei frutetti. Andate di qui o di là » e facevano i nomi di tante contrade: « e vedrete pescheti, meleti, pereti da levarsi il cappello. Per questo anche abbiamo stroncato i vecchi alberi, per fare posto ai nostri frutteti ». Io rispondevo: « Peccato, peccato »... « Come? Avete detto peccato? Perché avete detto peccato? » chiedevano scandalizzati: « Noi ci siamo messi alla pari con quelli del nord, li stiamo superando ». « Sì, sì » ammettevo: « però ricordate che sapore avevano i frutti d'una volta? Un sapore naturale, di cosa pulita, una fragranza, una forza, un sangue, una gioia, un gusto e tante altre cose bellissime ». « Però c'erano i vermi o i bachi, come voi dite in italiano » obiettavano. « Appunto. Appunto per la presenza dei bachi erano una cosa viva, una cosa nostra, come un braccio o un figlio, mentre oggi, perfetti splendidi innaturali come sono, sembrano dei mostri ottenuti in labo-

ratori. Non capite che la presenza del baco nella parte più segreta del frutto significava la vita col bene ed il male, da accettare o da respingere, da amare o da esorcizzare? Mentre oggi i frutti sembrano cose assurde e gravide di magia. Infatti li si può ottenere non più all'aria, alle piogge, al sole, in lotta con le formiche, bensì nellè serre, con un solè artificiale, la terra inzepata dei giusti concimi, la pioggia a comando, eccetera. E voi perdetevi i sonni e la pace appresso ai vostri razionali frutteti e, quando ne cogliete un frutto, vi piange il cuore per la rabbia della fatica durata. Al contrario, prima, allungavate una mano e il ramo sentiva il vostro richiamo come una creatura docile, e voi coglievate una cosa che vi riempiva il petto di gioia, una cosa che, umorosa, era anche amorosa ». « Però c'erano i vermi » interrompevano. Ed io: « C'erano, sì, i vermi » ribattevo: « ma c'erano anche gli uccelli. Voi coglievate la pesca e la vedevate beccata dall'uccello. L'uccello vi aveva lasciato il suo segno leggero. Voi potevate mangiare quel frutto con sicurezza, potevate darlo alla mamma e alla creatura. C'era la garanzia degli uccelli, gli uccelli che sono tanto cari al Signore ». « Però c'erano i vermi o i bachi come voi dite ».

Non c'era modo d'intendersi, essendo il mio un tutt'altro discorso.

DOMENICO ZAPPONE

CAVRETI DE GAMBELARA

A l'aria e al sole a vivere costreti,
bianchi e famosi, come el so bon vin,
eco de Gambelara i bei cavreti,
slevài par incontrare un rio destin.
Candidi martiri de nostra gola,
girai dal speo e fati crocantini,
sì la benedizion in ogni tola;
un piato visentin dei più strafini.

EMANUELE ZUCCATO

RICETTA DEL '700 (*dialetto vicentino*). Si prendono dei capretti di pelo bianco allevati all'aperto, di peso fra i tre chili e mezzo o quattro, si riempiono di erbe odorose, si fanno marinare in olio di oliva e succo di limone. Si girano quindi allo spiedo a fuoco lento di legna di faggio sino a cottura, ungendoli spesso col sugo della marinata. Si servono con insalata tenera d'orto.

a pag.	5	Gisella Azzi, <i>Riso e prezzemolo della Vittoria</i>
	8	Maria Azzi Grimaldi, <i>La regina delle merende</i>
	11	Antonio Bodrero, <i>La cera</i>
	14	Laudomia Bonanni, <i>Tegamino « Tre Marie »</i>
	17	Gian Giuseppe Brenna, <i>San Giovanni, sapore di sagra lariana</i>
	21	Gustavo Buratti, <i>Olio pedemontano</i>
	24	Libera Carelli, <i>Pascoli in cucina</i>
	26	Carlo Carlini, <i>« In porchetta »</i>
	28	Piero Chiara, <i>Scandalo a Perugia</i>
	30	Piero Collina, <i>Le frittelle della nonna</i>
	32	Antonino Cremona, <i>Il peperone verde</i>
	33	Mario dell'Arco, <i>A un amico</i>
	34	Salvatore di Pietro, <i>Mulinciana a la turca</i>
	36	Luigi Fontana, <i>La vera morte dei calamaretti</i>
	37	Maria Forte, <i>Il cion</i>
	39	Onofrio Galdieri, <i>Una tavola calda</i>
	42	Giuseppe Ghielmetti, <i>I pesci del Lario</i>
	44	Emma Gianturco, <i>Il dolce della felicità</i>
	46	Massimo Grillandi, <i>Maccheroni alla romagnola</i>
	48	Emilio Guicciardi, <i>Polenta taragna</i>
	51	Bruno Lucrezi, <i>Il pollo e l'anima</i>
	53	Cesare Mainardi, <i>Io, anticonformista</i>
	56	Eugenia Martinet, <i>Senza fouà</i>
	58	Dina Mc.Arthur, <i>Pepe</i>
	60	Nettore Neri, <i>Dmenga</i>
	61	Glauco Rino Nesi, <i>A cena col « Diavolo »</i>
	63	E. Ferdinando Palmieri, <i>La pesca nel piatto</i>
	67	Luigi Papo, <i>Capretto alla sabbia</i>
	69	Giuseppe Petroni, <i>La torta di cioccolata</i>
	71	Carla Porta Musa, <i>Lumache alla comasca</i>
	73	Guido Sambo, <i>Minestrone anti-bora</i>
	75	Dino Satolli, <i>Maccheroni e polli</i>
	78	Leonardo Sciascia, <i>Il candiero</i>
	80	Alberto Spaini, <i>Fuoco sotto e sopra</i>
	82	Sergio Trivero, <i>Plin-e Marià</i>
	83	Giuseppe Valentini, <i>« Los garbanzos » degli spa- gnoli</i>
	86	Luigi Volpicelli, <i>Cultura di base</i>
	89	Sandro Zanotto, <i>Mangiare carne di cavallo</i>
	90	Domenico Zappone, <i>Frutti e bachi</i>
	93	Emanuele Zuccato, <i>Cavreti de Gambelara</i>

