

1931

Coll. 2311/14

L'APOLLO BONGUSTAIO

L'APOLLO BONGUSTAIO

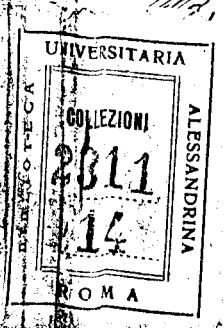
ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1968

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

«IL NUOVO CRACAS»



lire milleduecento



Coll. 2311/14

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1968

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »



Andavo a coglierli, con la mia amica, nel più profondo del parco. Erano destinati, i funghi, al "dottorino", un giovanotto alto con occhi di pervinca sotto l'elmo buio dei capelli, che n'era ghiotto e li gradiva: incenso di noi adolescenti, innamorate di lui — in coppia, senza rivalità — forse perché qualche volta giungeva a cavallo, se l'odiosa motocicletta faceva le bizzze, inducendo a romantici fragori il ponte levatoio. Inoltre il "dottorino" parlava arrotando la erre e noi n'eravamo estasiati. Si trattava di funghi strani, che noi chiamavamo senza cerimonie "manini" e che nulla avevano della bonacciona corposità, ad esempio, dei "porcini" né le ospitali curve dei "prataioli". Erano funghi estrosi e burloni che giocavano a rimpiattino fra le alte erbe, nell'ombra di venerandi alberi enormi. Per le sagome e i colori mi ricordavano i cespì dei coralli, giù negli abissi marini, slontanando volgari visioni di tegami e tafferie. Perciò penso che questi "manini" ("ditole" o "clavarie" sono i termini scientifici) fossero particolarmente congeniali al nostro altare amoroso, davanti al quale ardevano: flavi, arancione, rosei, scarlatti.

Durante la raccolta parlavamo di "lui". Dialoghi curiosi, accompagnati — in sordina o a grande orchestra, secondo i capricci dell'aria e degli uccelli — dalle mille voci del bosco e dal remoto crosciare del torrente.

« Hai visto, sabato, che bella camicia azzurra indossava? » diceva la Dina.

« Sì, azzurra come i suoi occhi... » rispondevo; e, volu-

bile, aggiungevo: « Oggi i funghi li facciamo trifolati ». « Bisognerà coglierne ancora un bel po' » mormorava la Dina, perplessa.

« Mi pare che bastino, se "gli" facciamo la polenta » sentenziavo io, che in fin dei conti, da vero "topo cittadino", provavo disagio nella silvestre solitudine.

Noi coglievamo i funghi. Noi li cucinavamo: nessuna mano estranea doveva profanare la nostra offerta amorosa. A volte, dopo averli mondati, avvolgevamo i "manini" nella farina bianca (così, con mio disappunto, i colori si smorzavano, svanivano); li intingevamo nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato; infine li buttavamo nel burro d'oro splendido, ove si trasformavano in minuscole croccanti braciucole.

Oppure gettavamo i funghi, senza vestizione alcuna, nel tegame, quando olio e burro cominciavano ad esultare, grillettando; li benedivamo poi con prezzemolo e aglio triturati; allora la grande cucina del castello ("sembra quella di Fratta", pensavo io) esalava un odore fresco e piccante; pagano incenso tributato al nostro idolo. Pensavo che sarebbe stato bello, anziché la prosaica fetta di polenta col contorno di spezzatino e funghi (diventati informi e brunastri se pure fragranti), presentare a "lui" un ben più romantico piatto...

Ecco, sul fondo verdecupo di foglie, il nostro poetico raccolto, ancor quasi vivo: coralli flavi, arancione, rosei, scarlatti... « Non ci provare » mi consigliò un giorno la Dina: « a lui piacciono ben cotti e con la carne, tanta carne... e poi oggi mi hanno detto che ha la fidanzata ».

GISELLA AZZI

LA VERA « COTIZZA »

Potenza evocatrice dei nomi! Eccone uno che, con tutta probabilità, dice ormai ben poco ai miei giovani concittadini, e non suggerisce assolutamente nulla ai miei connazionali, giovani e no; ma a me e ai miei coetanei comaschi rievoca un sapore e un tempo, una stagione felice di sensazioni semplici e di sogni freschi come l'alba.

La *cotizza*: qualcosa di mezzo fra il pane e il dolce, per i suoi ingredienti e la sua destinazione; un ricordo — più tenero e grasso — delle antiche focacce di cui si cibavano le plebi; una modesta, nordica controfigura delle trionfali pizze cui il sole conferisce colori e fragranze.

Era la festa di noi bambini, che ne seguivamo attenti la confezione e ne gustavamo le fette triangolari trasferite dal piatto di portata sui nostri piatti in attesa, plastiche esemplificazioni di quei "settori circolari" di cui già s'intristivano i nostri giovani anni.

La nonna usava, per fare la *cotizza*, una capace zuppiera, una di quelle affettuose zuppiere di terraglia bianca con una specie di ricciolino da una parte e uno dall'altra a modo di manico; una zuppiera di cui conoscevamo tutte le screpolature, e che probabilmente aveva sentito i passi delle Ronde imperial-regie nella strada silenziosa. Da un sacchetto di tela tessuta in casa, con l'imboccatura rivolta in giù come la fonte di una statua fluviale, la nonna vi versava una buona quantità di farina impalpabile, candida, che qualche volta ci faceva star-

nutire. Poi intrideva quella farina con acqua fresca e un bicchiere di latte, rimestandola vigorosamente fino a ridurla una pasta omogenea, fluida, gonfia qua e là di bolle che poi scoppiavano come piccoli vulcani silenziosi. Un pizzico ragionevole di sale fino, e la *cotizza* era pronta a essere travasata in una grande padella in cui un bel pezzo di burro aveva compiuto grilletando la sua danza strisciata e si era ridotto a un odoroso stagno di oro brunito.

Come una colata di lava innocente scendeva la pasta dalla zuppiera nella padella, e subito il burro le scoppiettava tutt'intorno, festonandola di un orlo dorato e rosolandone il fondo, che l'accorta paletta della nonna staccava cautamente ogni tanto, perché non si bruciasse. Emozionantissimo per gli spettatori era il momento in cui, aiutandosi con un gran piatto o un coperchio, la nonna voltava la *cotizza*, presentandone al nostro desiderio la superficie inferiore, dorata e fragrante.

Qualche volta, fette sottilissime di mela arricchivano l'impasto, o manciate di uvette brune; ma la vera, autentica *cotizza* era quella, modesta, elementare, a cui la spiga, la fonte e le onde marine avevano dato sostanza e sapore; una nevicata di zucchero cristallino scendeva poi sul *recto* e sul *verso* di quella bionda medaglia.

In un duro giorno di guerra, ricordo, volli audacemente risuscitare per i miei bambini l'incanto antico; ma ahimé, solo una piastra elettrica concedeva qualche calore alla nostra cucina, e la mia *cotizza*, postavi sopra verso le undici del mattino, la sentì rovente solo verso le tre del pomeriggio.

I bambini osservavano, affamati e scettici, l'impasto che

non si decideva ad assumere l'aspetto da me suggestivamente preannunciato. Con un sospiro lo posi, molliccio e scolorito, sul piatto, cospargendolo avaramente di uno zucchero senza scintillio.

« Bambini, ecco la *cotizza* » dissi, ingoiando le lacrime. Essi fecero cenno di sì, senza guardarmi in faccia.

MARIA AZZI GRIMALDI

EL CONILI IN SGUAZZÈTT
CONSCIAA A LA CACCIADORA
SORA ON LECC DE RISOTT

Mètt su el fond de ona biella
on conili nett e a tocch
con tre onz de gradesèlla,
on cicin d'oli, ma pocch,
ona fesa d'aj schisciaa
péver, spezzi e on poo de sàa.

Fall andà con foeugh rovent
per ciappà on poo de color,
ma messéda, dent per dent...
Quand se sent on bon odor...
inromenta e mett in fris
sora i brasch: scendra e bornìs.

Sbroffa adess tutt el conili
cont on bicceròtt de vin,
ma regorda sto consìli,
ch' el biccer el sia... ladin.
Taja a fètt di fong ferée,
ona "lira" l'è anca assée,

Trja giò on poo d'erborinna,
mett tusscoss in la biella,
incovèrcia e spètta... in finna
che l'è cotta in la padella,
per fà on lècc de mèttegh sott,
ona "lira" de risott.

E adess mi ve domandi perdonanza
se me salta on caprizzi... de poètta...
che provév anch vi alter sta pitanza
fada sora i istruzion de ona rizètta,

vèggia... ma semper bonna,
lassada in d'on cassett da la bisnonna,
sora on fojett de carta bombasinna
a onor e gloria de la soa cusinna.

AUGUSTO BANFI

IL CONIGLIO IN GUAZZETTO COTTO ALLA CACCIADORA SU UN LETTO DI RISOTTO (*dialetto milanese*). Metti in fondo ad un tegame un coniglio mondo e a pezzi con tre oncie di pancetta, un pochin d'olio, uno spicchio d'aglio appena stritolato, pepe, spezie e un po' di sale. E cucina a fuoco vivo perché prenda un bel colore, ma di quando in quando mesta... Quando avverti un buon odore... vela il fuoco e sulle braci poni cenere e cinigia. Spruzza adesso il tuo coniglio con un gran bicchier di vino, ma rammenta 'sto consiglio, che il bicchier sia... generoso. Taglia a fette dei porcini, una libbra può bastare. Trita un poco di prezzemolo getta tutto nel tegame, incoperchia e, in fine, aspetta che sia cotto in casseruola, per disporgli un letto sotto, una libbra di risotto. E adesso io vi domando perdonanza se mi frulla un capriccio... da poeta... che proviate anche voi questa pietanza secondo le istruzioni e la ricetta, vecchia... e pur sempre buona, abbandonata dalla mia bisnonna su un foglietto di carta bambagina a onore e gloria della sua cucina.

Lingua e lingendo = leccare i cibi e le parole per gustar meglio tutti e due. Per esempio i toscani hanno o avevano le "bocche di dama" e i piemontesi i "pet ed madama". Quale dei due, lasciatemi dire, semantemi era più galante e raffinato? Forse il secondo, perché se i "peti" erano così, arrivederci la bocca e il resto. Da qui agli scherzi etimologici ed onomatopeici il tratto non era lungo. Non parliamo di "maritozzo" e "galantina", troppo facili, ma il pinzimonio pinzava come il demonio (la rima con matrimonio era puramente casuale), il cacimpero valeva più d'un impero e magari ci fossimo sempre contentati di quello. Quanta sapienza in quattro sillabe.

Un caso a parte erano le uova, sode, col guanciale, in camicia, sul prato, strapazzate, trippate, affogate. Cose da Divino Marchese. Piatti da intellettuali di un certo tipo potrebbero ancora essere la testina fredda all'agro (meglio se imbottita) e il "bue alla moda"; e, per tirarsi su dopo la lettura di certi libri, i mattoncini in brodo e lo stufato d'oca. Ma anche il pane aveva le sue peripezie, poteva essere santo, forte, unto tanto da diventare il Maestro Panunto re dei cuochi, ma poteva anche essere "calciato" cioè impastato ballandoci sopra come si faceva con l'uva. Più prendeva calci più diventava amabile, come...

Per i cannibali pare che andasse bene il "diplomatico caldo" (quando si dice gusti), ma purtroppo è un loro piatto tradizionale che si va perdendo. Per chi poi non

voleva mischiarsi troppo con la plebe c'erano la marchesa al cioccolato, polli arciduchi e patate duchesse. Dall'Abruzzo veniva a rallegrare i pasti magri lo "scortavertecchie": i bambini dicevano quella parola succhiellando con l'indice destro la palma sinistra e magari aggiungendo: « cuccù 'nn'è cchiù » per significare discretamente che avevano ancora appetito.

Rito così grazioso che farebbero bene i nostri plenipotenziari a praticarlo nelle colazioni di lavoro, anche per diffondere le nostre più antiche e gentili costumanze. I Romani invece tendevano al macabro (effetto dello stato pontificio?), avevano i macaroni col morto e se qualcuno beveva con gusto dicevano: « Non è ancora morta bene Margherita ». Quanti rapporti tra lingua e cibo! Tanti che gl'Inglese, sempre tolleranti, comprensivi, garbati, ammettevano perfino una seconda lingua, segreta, per gli amanti quando dicevano che "Amore e piselli fanno parlare le persone alle due estremità". Come volevasi dimostrare con i « pet ed madama ».

ANTONIO BODRERO

EL PAPPAGAL DE CAMP (IL PAPPAGALLO DI CAMPO)

« Al di là del ponte, ci sta un'osteria ». Così inizia una vecchia canzone alpina. Ed al di là del ponte, attorno al 1880, ci stava pure a Campo, paesello del Lago di Como, un'osteria. Il ponte superava il torrente Perlana e congiungeva mediante la strada Regina, antichissima via di comunicazione romana, il territorio di Isola con quello della Tremezzina. Allora si andava a piedi, al massimo a dorso di mulo, poiché sulla "regina" tutta acciottolato, neanche le ruote di una carrozza superba-lestrata avrebbero retto. Naturalmente, data l'asperità del luogo, la sosta del viandante, sia che venisse dal nord, sia che venisse dal sud, Milano o Como per intenderci, era di prammatica. Specie se invogliata da un delizioso profumino di stufato o di brasato che ti veniva ad invadere le nari ipersensibili dopo i passi consumati su quella superstrada. Al di là dal ponte un grosso gelso sulla destra, ad angolo, e all'ombra del gelso una piccola nicchia con un affresco di Madonna e Gesù Bambino ed un lumicino sempre acceso. Avanti un portico e poi la piazza Campidoglio, grande di fama, nel nome, ma piccola di costruito. Un campiello lombardo. Ai balconi ed ai davanzali delle finestre gerani grassi, enormi, rossi come il fuoco, in latte e vasi di rustica origine. Sotto uno di questi balconi, un prezioso portale del Settecento e sul muro una scritta, "Osteria". Di là da quel portale uscivano gli odorini invitanti. E dato che dalla piazzetta Campidoglio si dipartivano e dipartono tuttora due

stradicciole dai bordi di muschio che conducono al lago, è naturale pensare che per elezione dovesse essere il centro del paese. Ed i muri delle case, incominciando da quelli sotto il portico, erano tutti pittati sì da presentare alla vista di chi vi giungeva la raffigurazione di personaggi illustri d'Italia: martiri o governanti all'epoca delle guerre d'indipendenza, quali il padre Ugo Bassi, Felice Orsini, Camillo Cavour, Giuseppe Sirtori ed altri, disegnati a carbone, in grandezza naturale a mezzo busto. L'autore patriota e pittore era un certo Valentino Brenna che, dice un vecchio testo, « sia stato un vero peccato non abbia potuto continuare nelle scuole la carriera in cui si fecero divini Raffaello e Michelangelo ». E chi era costui se non l'oste che gestiva la famosa osteria dianzi indicata? Ho detto famosa, sì, per i sani manicaretti che con amore sapeva preparare il Valentino, artista completo a quanto pare, ma soprattutto famosa per un'altro particolare, uscito sempre dalla fervida fantasia del sullodato oste: un pappagallo. L'avere un pappagallo a quell'epoca, in un paesino come Campo, era già una grossa novità, ma che fosse un pappagallo non solo parlante ma adibito in funzione di mentore cassiere era cosa da far trascolare anche i più provveduti spiriti. Poiché si dava il caso che uscendo l'avventore ben rimpinzato di cibo e vino, venisse interpellato dalla voce querula e gracchiante del nostro pappagallo a lui diretta con questa banalissima espressione « t'è pagaa? ». E se l'avventore non gli dava risposta, lui chiamava il "papà" per sapere da lui se "l'à pagaa?".

Ed era un pappagallo così strano che aveva poi in serbo, quando gli montava la fantasia, una scala graduata

di fischi che, dice sempre l'antico testo, « in teatro manderebbero a male un'opera nuova di qualunque musica, sia passata, presente o futura ».

Questa è una storia vera, accaduta tanti anni fa, in un simpatico paesello del Lario, Campo, che è poi il mio paese.

GIAN GIUSEPPE BRENNIA

VOGLIAMO PARLARE DEL « PASSETTO »

Un curioso fenomeno, più mondano che non gastronomico ravvivò l'estate e poi l'autunno 1967. Fu la rinascita di un ristorante centrale, e considerato lungamente il migliore di Roma, ma poi passato di moda.

Vogliamo parlare del « Passetto », cui un tempo si affidavano, serenamente, i compiti assolti, a Parigi, dal Grand Véfour o dalla Tour d'Argent. Tradizionalmente in simili luoghi si conducono i sovrani, durante le loro uscite semi-clandestine, i capi di stato in visite semi-confidenziali. Si può esser certi che i proprietari non chiameranno fotografi, i camerieri non verseranno salse, gli altri ospiti non mendicheranno autografi. Locali solidi, senza « libro d'oro », senza pubblicità e senza capricci, incrollabili nel controllo del proprio burro, insuperabili nella continuità delle proprie salse.

E poi Roma perse la testa. Ebbimo, non dimentichiamocene, sette snaks, di stile americano, da via Aurora ai Parioli, da via Bissolati a Vigna Clara, da via Veneto a via Emilia a Prati. Ebbimo, praticamente intorno al piatto, dei malinconici fenicotteri rosa. Ebbimo la cantante negra, con capelli tinti in rosso, che ci imponeva il suo menù immutabile, e le sue non meno immutabili richieste di scarpe usate: Brick Top, infatti, è una dama patronessa, travestita da « red hot mamma ». Mangiammo all'ungherese, tra violini crudeli quanto trapani. O all'argentina, mentre dietro di noi un bue intero bruciava, falsamente, su di un fuoco elettrico. Alcuni osti, divenuti tirannici, ci aggredivano fin dall'ingresso con « Si lasci servire, e non protesti », impo-

nendoci salumi che non digeriamo e involtini che non racconteremo. Candele, naturalmente, su tovaglie e a quadretti rossi: fa talmente francese! O candele su tovaglie dorate: fa talmente medioevale! Candele, insomma, sempre: fa talmente caldo, e rovina così rapidamente il trucco!

Nel frattempo, il « Passetto » seguitava, imperterrito, a usare il menù poligrafato e il tartufo abbondante. I puri gastronomi, impegnati nelle loro accademie, lo disertavano, vantando vuoi i meriti del mattatoio (« solo là ci sono le vere bistecche ») vuoi la tradizione (« coda alla vaccinara, pagliata! ») i registi per inseguire Liz Taylor, Ava Gardner o Geraldine Chaplin, si nutrivano di mandorle salate, al night-club; di zitoni a Trastevere; o di pop-corn al Rancho.

Gli intellettuali mangiavano, benissimo o malissimo, sempre intorno a piazza del Popolo. I principi, benissimo o malissimo, nei loro Circoli (quando volevano spender poco), o nei ristoranti vicini ai loro Circoli (quando volevano spender abbastanza).

Se suggerivate il « Passetto », gli anglosassoni si innervosivano: « Preferiamo Meo Patacca! » ed i francesi si irrigidivano: « E' troppo stile Michelin ». Infine, i nevrastenici rivelavano di non poter sopportare il fracasso: via Zanardelli è il punto più rumoroso di Roma, un carosello infernale di motorette circola, instancabile, intorno alla terrazza estiva, e, anche d'inverno, le finestre chiuse non garantiscono la quiete.

E poi, improvvisamente, siamo tornati al punto di prima. Si noti che il « Passetto » non era mai peggiorato e non è mai migliorato. Non ha risentito alcuna scossa, non ha tentato nessuna rivincita. I suoi dirigenti cono-

scono le leggi del ricorso storico? Ne dubitiamo. O pensano che basti sedersi in riva al fiume, per veder un giorno passare la mensa — abbandonata — del nostro nemico? Nemmeno. Hanno, semplicemente, fiducia nel tartufo e nel burro, purché di prima qualità.

Sarà giusto esaminare i motivi dei commensali, poiché quelli dei padroni restano misteriosi. Come mai Luigi Volpicelli, reduce da due cocktails letterari e da un pranzo in piedi, sugli spalti di Castel Sant'Angelo, dichiara, fermamente: « Ora basta, siamo seri, vado con mia moglie al « Passetto »? Come mai il tavolo presieduto da Regina Missiroli si affianca a quello presieduto da Livia Ungaro, e di fronte vediamo Valentina Cortese con Santuccio, Liz Taylor con Burton, Manolo Borromeo con sua figlia Selvaggia?

Onestamente, non sapremmo rispondere. Il numero dei veicoli, e quindi dei clackson, è senza dubbio ancora aumentato, in via Zanardelli. Il personale del « Passetto » ed il suo repertorio e la sua cantina, immutabili. Potremmo supporre che i nostri contemporanei restituiscano ad una certa forma di lusso autentico la sua importanza. Stanchi di abiti in carta e di « happenings » in teatro, cercano l'arrosto compatto e l'insalata diafana: altrove riceverebbero arrosti diafani, insalate compatte. Oppure pensano a ricostituire una casta. Noi qui, col fegato di oca autentico, voi là, col paté sintetico. Potrebbe anche esser una riscossa dei maturi contro gli acerbi: voi al Piper con un toast, noi qui con un tortino. Voi ballate, noi parliamo. Voi gridate, noi sorridiamo.

IRENE BRIN

LE INSALATE DEL CONTE ZIO

Iniziatore dei riti gastronomici mi è stato un *Barba*: uno Zio che fu deputato aventiniano ed anche conte; un "conte Zio" alquanto diverso da quello di Attilio e Rodrigo. Brillante ed estroso, lo Zio produceva per sua passione una rinomata *spanna* (vino che i non piemontesi conoscono solo come Gattinara) sulla collina di Vigliano Biellese, dove le vigne confinano con i roseti; in cima alla collina, nella sua villa era un'enoteca leggendaria, che egli cominciò acquistando, in blocco, le bottiglie selezionate alla mostra enologica di Siena ed arricchì poi con il campionario dei vini prodotti nel mondo, persino quelli dei vitigni trapiantati da coloni nostalgici e cocciuti in California, Sud Africa, Australia. Rifornito anche di bevande esotiche, non facilmente reperibili negli anni trenta, lo Zio invitava l'ospite a richiedere un vino di una contrada qualsiasi, a scelta e, dopo un minuto, tornava vittorioso con la bottiglia richiestagli, magari d'alcool di riso giapponese (*Sakké*) o di mais cinese (*Mao Tai*). Rinnovava le scorte, da lui imbottigliate, non adatte all'invecchiamento, ed aveva un *infernòt*, un riservino per i vini più venerandi (ve n'erano di secolari, precedenti l'era della filossera): così all'amico dava il privilegio di brindare con un vino "coscritto". Al culto raffinato di Bacco, univa quello per l'insalata; forse perché l'aceto è pur sempre un rispettabile aroma, cadetto, dell'uva: e anche se rende inconciliabile qualsiasi vino con l'insalata, proprio con questa può sprigionare la sua fragranza.

Pure in casa nostra, di riflesso, l'insalata non è mai stata un umile contorno, una specialità complementare. È addirittura un "primo", sostituisce il riso e la pasta e, come usava lo Zio, la si accompagna solo con un bicchiere di acqua fresca. Le insalatine provengono, neonate tenerelle, dall'orto di famiglia; spuntano da terra magra in ogni stagione dell'anno, protette d'inverno nelle "littorine", buche-serre chiuse da una ribalta di vetro coperta da una stuoia di paglia. A tavola le pizzichiamo dal grande vassoio: qualche "rosetta" di *agnilín* (valerianella), un ciuffo di *tërfoin* (cerfoglio, di aspetto simile al prezzemolo, ma più fine, meno rigido) e di *rocolon* (rucola, appena aromatica), due o tre foglie di *boraso* (borraggine, acidula e pelosa), un po' di *chërson* (varietà "terrestre" di crescione, quando non si può avere quello selvatico, di sorgente), di *barba dij fra* (barba dei capuccini, ricciutella). A questa collezione — un'aiuola nella fondina — aggiungiamo un *tomin* di Chiaverano (formaggini venduti freschi in fila di dodici: bianchi medaglioni, pastosi, leggermente acidi; stagionati e messi prima in aceto, e poi nell'olio con peperoncini rossi e pepe, diventano i *tomin elètrich*), mezzo uovo sodo, un'acciuga o del tonno, un pomodoro se c'è; ed ancora, secondo i gusti, qualche capperò o cetriolino conservato. Il tutto, contrariamente al Galateo, viene tagliuzzato per bene nel piatto, e condito con sale olio ed aceto ottenuto con vino di bottiglia sacrificato all'insalata o malauguratamente inacidito o maderizzato per decrepitezza. Il risultato sembra un pastone per i polli, ed invece è qualcosa di sopraffino. Lo Zio onorevole e conte, finì Zio d'America; nel do-

poguerra, visse gli ultimi anni in Argentina. Si ammalò, ed almeno il *mal d'el pais* trovava medicamento grazie ad un servizio che noi, da qui, gli avevamo organizzato secondo le sue istruzioni e con la complicità degli addetti ad una compagnia aerea. Ogni settimana trasmissionava un lieve cestello di vimini, dove ben divisi stavano i ciuffi di *rucolon*, gli *agnilin*, il *boraso*, la *barba dij fra*. Lo Zio lo apriva, dimenticava le *buenos aires* per respirare un soffio della brezza alpina; tra quella erbetta, soffice come muschio, gli sembrava di essere in un prato. Gli pareva di avere una radice lunga, così lunga da trarre la linfa dalla lontana terra biellese che, sì, « all'opra fumanti camini ostenta », ma anche discreta e gentile, porge l'insalatina, la *spanna* e la rosa.

GUSTAVO BURATTI

STIMULANTIA

Ognuno, per aguzzarsi l'appetito, tiene, come si dice a Napoli, i suoi metodi particolari: chi va fiutando nell'aria e magari agli usci delle cucine, chi scatena la fantasia verso l'Eldorado delle pietanze sempre sognate e mai godute, chi si fa narrare da un amico buongustaio prelibatezze d'eccezione come storie d'amore, chi pilota l'appetito torpido con le goccioline roventi del grasso e dei momenti alti della personale esperienza gastronomica in una ricerca del tempo perduto di proustiana raffinatezza...

E c'è infine chi, come il sottoscritto, più prosaicamente ma non meno efficacemente, butta l'occhio su qualche ricetta come a un mazzetto d'odori o a uno spicchio d'orto... Certo, si tratta di un metodo lento che può anche non riuscire, almeno nelle ore stracche e nei soggetti poco letterari, ma, per quanto mi riguarda, c'è almeno una ricetta che con me non ha mai fallito: leggerla e sentirmi l'acquolina in bocca e il sudore di Gasterea in pelle è tutt'uno. Una ricetta di un romano puro sangue, Ettore Petrolini, di un'estrema semplicità ma carica della suggestività delle sollecitazioni primordiali, sì che non posso ritenermi dal rappresentarmi Romolo che se l'inventa proprio detergendosi il sudore del famoso solco...

« Da una pagnotta casareccia un po' mollicosa, si tagliano fette non tanto piccole. S'inzuppano nell'acqua fredda e si mettono, appena un po' zuppe, l'una accanto all'altra in un piatto un po' fondo. Si condiscono con

sale, olio, aceto, e pepe e con qualche foglietta di basilico fresco. Rivoltarle sottosopra dopo cinque minuti e ricondirle perché così ci resta un po' di sughetto ».

Alle prime indicazioni tutti avranno già individuato la "panzanella", antichissimo metodo per convertire il pane in companatico, ma cosa volete? quelle che per i più saranno solo parole, per me sono effluvi irresistibili che, venendo dalle lontananze oscure dei riti agricoli romani, m'insaporano e mi aprono tutti gli usci e tutte le finestre dell'appetito al punto di convertirsi in fame. Leggere la ricetta è già mangiare e smetto perché averla trascritta mi obbliga a correre a prepararla.

MARCELLO CAMILUCCI

PATATE E CASTAGNE SORELLE DEL PANE

Vi piacciono le patate? Vi piacciono le castagne? A me sì, molto: quasi come il pane. Patate e castagne: vorrei dirle sorelle del pane. Uno dice farina e si pensa al pane; ma c'è anche la farina di patate, c'è anche la farina di castagne. E in certi paesi d'Italia, forse a San Mauro di Romagna, forse a Barga in Lucchesia — tenerezza di notazioni pascoliane — le castagne sono dette pane dei poveri. Pane e poveri. Passano le immagini di Gesù e di san Francesco. Pane e poveri; niente malinconia: « Quivi è perfetta letizia... ». Ci sono tanti bambini cui non piace questo cibo o quell'altro; non so pensare bambini cui non piacciono patate e castagne. Cibi che sanno di purezza e di semplicità; sanno di tradizione, di focolare, di famiglia. Sono forse i soli cibi che si possono mangiare con gusto anche senza nessun condimento, senza nemmeno il sale; bastano, a cucinarli, due dei quattro elementi: l'acqua e il fuoco. Ho detto cucinarli e mi correggo: molto meglio dire cuocerli, nuocendo, mi sembra, all'idea della semplicità la parola cucina. Patate e castagne: potete mangiarle anche per la via, come per la via si mangia un frutto senza bisogno di posate, si beve alle fontanelle senza bisogno di bicchiere. Patate lesse, castagne arrostiti: ricordi dell'infanzia lontana.

Quando alla domestica, che toglieva le patate dalla pentola per sbucciarle — noi bambini dicevamo pelarle — e prepararle all'insalata o in altro modo, chiedevamo che ce ne desse qualcuna così, da pelarla noi con le

dita e mangiarla calda calda, fra strillette e risatine se troppo scottava alle mani o al palato. Castagne arrosto, comperate nella strada: ficcarle nelle tasche del cappotto o del grembiule e tenerci su le manine senza guanti. E c'era un modo che ci pareva delizioso di cuocere, magari insieme, patate e castagne: affondarle nella cenere ardente dei fornelli di cucina o, se c'era il braciere, del braciere di rame che aveva per base il grande anello di legno e le castagne bisognava intaccarle con un coltello nella lucida buccia dura, altrimenti qualcuna, d'improvviso, schizzava su dalla brace scoppiettando. I bambini d'oggi non sanno di fornelli e di bracieri, abituati come sono agli elettrodomestici e ai termosifoni. Patate sotto la cenere, castagne sotto la cenere; quante altre cose, ahimé, sotto la cenere...

LIBERA CARELLI

PROFUMO DI PANE

Fra i ricordi del tempo felice della gioventù, più che i giuochi, i compagni, il primo giorno di scuola, lo scapaccione della mamma per una birichinata, resta in me il profumo nostalgico della merenda: di quel pane e di tante piccole, frugali, semplici cose preparate dall'amore della mamma o delle zie o dei nonni.

È un lontano profumo che è entrato allora in me e non ho più dimenticato. Sembra una fedele espressione del profumo stesso della giovinezza, e ancora vive nel mio sangue, nel mio spirito, per una arcana magia più che per una chiara ragione.

Tra queste semplici cose del bel tempo passato, la più semplice desiderio sopra le altre ricordare qui: il pane, il pane nostro quotidiano.

Era al primissimo mattino che i nonni, col ligneo cingolo della gramola, davano inizio alla impastatura dello "spasso", fatto di buona farina passata a un rudimentale setaccio, unita a lievito serbato dalla volta precedente e all'acqua di un vecchio pozzo di casa. La nonna, con agile movimento delle mani accompagnato da lieve, quasi elegante ondulazione del busto, ricavava dall'impasto pagnotte rotonde ed altre di forma più aggraziata, mentre il nonno, con piglio virile, scaldava il vecchio forno di mattoni con fasci incalzantisi di rametti spinosi, ricavati dalla potatura di siepi di biancospino. Il profumo del pane che, a cottura ultimata, si diffondeva per tutta la casa e la corte, lo ricordo divino; il suo sapore, sublime.



Ora che il pane è inodoro e sa di nulla, mi chiedo: erano i grani d'allora, prodotti da avari raccolti e macinati a pietra; erano il lievito, l'acqua, il buon forno riscaldato con odorosi arbusti, a renderlo tanto buono, sì da fermarlo per sempre nella memoria, o sono io che invecchiando son divenuto meno sensibile ai doni della vita? Forse è un po' una cosa e l'altra. Comunque, sia benedetto quel pane, e chi lo faceva!

CARLO CARLINI

CARNACINA PER TE

Qualche mese fa, io e il mio editore, Flavio Bocchi, abbiamo fatto una gita in automobile nella provincia di Teramo. Lungo il viaggio ci siamo fermati a Nocella di Campi, un paesino di poche case e pochissimi abitanti (duecentocinquanta). Abbiamo chiesto a un « nocellinese » di indicarci una buona osteria, ma quello, « Oggi è domenica » ha risposto; « abbiamo a tavola il timballo. Perché non favorite con noi? ».

Un invito così gentile non poteva essere respinto. Cordiale l'anfitrione, semplice la sua casa, stupendo il timballo e voglio qui, per Mario dell'Arco e i suoi amici buongustai, stenderne la ricetta.

Impasto: 600 grammi di farina setacciata, sei uova, olio, latte, un pizzicchino di sale;

ragù: olio, burro e cotenne di prosciutto, un cucchiaino di cipolla tritatissima, seicento grammi di magro di vitello tritato, venticinque grammi di funghi secchi (ammollati in acqua tiepida, sgocciolati, rinfrescati, strizzati con le palme delle mani, tritati grossolanamente), mezzo litro di vino bianco, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale, pepe e noce moscata;

guarnizione e diversi: cinquecento grammi di spinaci (peso netto dopo essere stati nettati) lessati, sgocciolati, strizzati, tritati, insaporiti con burro e un pizzico di sale. Cinquecento grammi di filettini di zucchini fritti e ben dorati nell'olio. Trecento grammi di fondi di car-

ciofi lessati in acqua leggermente salata, sgocciolati e tritati. Sei uova battute con due cucchiaini di formaggio grattugiato, poco sale, pepe e un'idea di noce moscata. Cinquecento grammi di scamorza freschissima affettata. Una carta bianca ben oliata per coprire un coperchio di pasta che si applicherà durante la cottura. Sale e pepe necessari.

Preparazione: mettere sulla spianatoia la farina « a fontana »; versare nel centro le sei uova mescolate in una fondina con un gocciotto d'olio e condite con un pizzico di sale e un pizzichino di pepe. Lavorando con le dita, portare progressivamente la farina nel centro aggiungendo man mano (e secondo necessità) un poco di latte; poi, con ambedue le mani, lavorare la pasta sino a ottenere un impasto piuttosto molletto. Bagnare con acqua tiepida un panno ben pulito, strizzarlo bene, avvolgerci l'impasto e farlo riposare per tre quarti d'ora. Dopo aver ritirato una parte dell'impasto per farne una specie di coperchio della grandezza della teglia di cottura, con l'aiuto del mattarello, sulla spianatoia leggermente infarinata, tirarne alcune sfoglie sottilissime.

Cuocere (una alla volta) le sfoglie e il coperchio in acqua bollente leggermente salata, sgocciolarle, metterle sopra un panno pulito per farle raffreddare e asciugare un poco.

Mettere in un tegame cento grammi di burro e un cucchiaino d'olio, farvi soffriggere e imbiondire leggermente la cipolla, aggiungere i funghi, mescolare, aggiungere il trito di vitello, condire con sale, pepe e noce moscata, mescolarvi il prezzemolo; tenere in cottura moderata

per qualche minuto, mescolando, poi versare il vino (o un quarto di marsala, a piacere). Lasciare bollire e dolcemente seguire la cottura sino al momento che il liquido si è ridotto a un quinto. Il ragù (in bianco, senza pomodoro) è pronto.

Al momento di servire ungere la teglia con le cotenne di prosciutto bruciate (le gocce di grasso si poseranno sul fondo). Mettere la prima sfoglia bene allargata, ricoprirla con una parte del ragù, uova battute al formaggio; poi, la seconda sfoglia e ricoprirla con i legumi e uova battute, poi la terza sfoglia con le fettine di scamorza e l'uovo battuto rimasto, e così di seguito. Mettere infine il coperchio con sopra la carta e passare nel forno, sino a doratura del coperchio.

LUIGI CARNACINA

LAMENTAZIONE GASTRONOMICA

Se ti dicessi che ho mangiato quest'anno
a Venezia alla "Madona" a Padova da Dotto
a Varàl Pombia dal "Pinin"
dal "Moro" a Roma
a Cocconato coi tartufi nuovi
a Luino alle "Due Scale"
a Modena dal Fini e a Parma alla Filoma
le sole volte buone,
malasorte dovresti prevedere
al nostro stomaco DELL'ARCO.
Il pesce surgelato
la frutta imbalsamata
la carne dei vitelli in batteria
i ruspanti ingrassati in otto giorni
le verdure irrorate col cianuro
i dolci fatti con le polveri
le minestre in busta chiusa preparate
e i forni di cottura,
mettono in fuga amico
i buoni cuochi bagnati di sudore
coi peli sul naso e i piedi piatti,
arsi dal fuoco, dal vino e dal timore
che passi d'un minuto la cottura
del riso, della pasta o del soufflé.
L'anno venturo un'altra lista
forse più breve per te redigerò.

PIERO CHIARA

IL « MARRO » DELIZIA ABRUZZESE

a Luigi Volpicelli

Forse fu l'uomo dalle zampe di capra che una notte di plenilunio, in primavera, insegnò a un pastore, sulla montagna, come si prepara questo squisito piatto della cucina abruzzese.

« Pastore » gli disse, « dimani il villaggio festeggia il plenilunio e móglieta sta preparandoti il pasto di rito; ma quando ella verrà con la còscina, adorna di rami fioriti, a portartene e tu poscia ne avrai gustato: "Moglie" dille, "gusta mo nuova vivanda per la festa dei pastori e delle greggi". Prendi, pastore, budellucce di capretto, o daino gentile; in acqua con erbe odorose or làvale e quinci un impasto fa di carne e uova, salsicce e fette di cacio cospargi di pepe e sale, aggiungi d'aglio un zinzino, timo e ancor rosmarino. Poi tutto avvolgi nella rizza e lega, le budellucce intrecciandovi intorno. Poni allora il manufatto su lastra di pietra polita, o dentro capace leccarda, e lentamente fa cuocere al calore di rosseggiante bragia; e tu giralo intanto e rivoltalo nel grasso che cola; e quando intorno, spessa crosta dorata si sarà formata e grasso più non cola, togli dal fuoco, alcun tempo aspetta, e tonde fette poi tagliane e servi. Un delizioso amalgama di fini sapori e odori e di mai gustate sostanze sentirai calar giù per il palato, allorché la tonda fetta verrà sciogliendosi in bocca ».

Seguì le istruzioni, il pastore. E alla mogliera che venne in sul mezzodì con le rituali provviste: « Senti » le disse, « fèmina, senti adesso che mangi! ». « Oh, che

mangiare, pastore, invece di giuncata e ricotta come di usanza ». « Moglie, è questo il *marro*. Gli antichi pastori se ne cibarono per festeggiare il primo nato del gregge e l'uomo dalle zampe di capra me ne ha svelato stanotte il segreto ».

Andò la donna spargendo tra le comari del villaggio la nuova e da quel giorno, ormai perduto nella notte dei tempi, il *marro* corona trionfalmente i lauti pranzi di nozze e delle feste primaverili.

Dimenticò il pastore di chiedere il significato dello strano nome. Forse così si chiamava egli stesso, l'uomo dalle zampe di capra: *marro*. Ma chi di più volesse ancora saperne, vada sulla montagna, nelle notti di plenilunio, in primavera, ad aspettare che Zampa di Capra torni a farsi vedere.

VITTORIO CLEMENTE

DÉLICES DES FEMMES À LA GRAND PIERRE

Pellegrino Artusi, nel suo libro immortale, accenna ai "granelli" (termine più gastronomico di "testicoli") di puledro e di montone ; ma confessa di non aver mai assaggiato i primi e consiglia una ricetta piuttosto frettolosa per i secondi. Gli altri gastronomi, poi, sembra che ignorino qualsiasi tipo di granelli: perfino quelli di toro!

Innanzitutto, io sono convinto, per esperienza personale (non conosco il parere dei medici in proposito), che la vitalità del toro passa, attraverso i granelli, a chi li mangia. Quanto al sapore, ebbene, sappiate che non si tratta d'un sapore intenso, (come ad esempio quello delle lumache o dei tartufi) che può piacere o non piacere, ma d'un sapore delicato, quasi indefinibile. L'Artusi, a proposito dei granelli di montone, dice che « offrono un gusto come di animelle, ma più gentile ancora ». Verissimo; e c'è di più. Mentre le animelle hanno una struttura piuttosto morbida, per non dire molliccia, i granelli si distinguono per una compattezza che li rende gradevolmente elastici.

Attenzione: tutte queste virtù potrebbero trasformarsi in tanti difetti, se non sapete cucinare i granelli come si deve. Per fortuna, sono qua io. Fatevi dare dal macellaio due granelli di toro già pelati (ricordatevi, già pelati; altrimenti vi potrebbe passare la voglia di cucinarli), tagliateli per il lungo a fettine (più i granelli sono grossi, più le fettine devono essere sottili) e immergetele in una pentola d'acqua bollente, per due o tre minuti al

massimo. Il tempo necessario, cioè, perché perdano il sangue. Scolatele e staccate i raggrumi di sangue lavandole nello stesso scolapasta con acqua caldissima corrente; scolatele di nuovo, quindi disponetele in diverse file parallele su di un tovagliolo. Avvolgete il tovagliolo attorno a ogni fila, come se doveste arrotolare una sfoglia di pasta e premete con le mani sul tovagliolo arrotolato, in modo che le fettine lascino tutta la loro umidità. Non lasciatele raffreddare!

Sbattete per pochi secondi, in una fondina, un chiaro d'uovo. Passate le fettine nel chiaro d'uovo e quindi in un grattugiato di grissini. Fate rosolare in una padella abbondante burro (senza farlo bruciare) con un po' di salvia e friggete le fettine finché diventino croccanti, ma non troppo. Toglietele dalla padella, scolatele bene e deponetele su di una carta da macellaio, per meglio sgrassarle. Salatele e servite in tavola.

Potete star certi che anche la più schizzinosa signora, dopo aver assaggiato i granelli, ne sarà entusiasta e vi chiederà la ricetta. La ricetta delle "Délices des femmes à la grand Pierre". ("Grand Pierre", modestamente, sono io).

PIERO COLLINA

A CHE SERVE LA SALSICCIA

Si mette in padella calda la salsiccia di maiale, ben dosata di sale e pepe e di chiodi di garofano, non grossa. La si punge, ogni tanto, con la forchetta per farla friggere sul fuoco bene nel suo grasso.

Quando la salsiccia è ben dorata si scola il liquido caldo in un vaso, e diventa sugna bianca dura.

È questo il momento di sbriciolare il primo pezzo di salsiccia. In un padellino si squaglia sul fornello un po' di sugna, e vi si butta l'uovo, e sull'uovo le briciole di salsiccia. Si copre affinché il rosso non rimanga freddo.

Oppure non si mette il coperchio, ma si volta e si preme l'uovo per friggerne anche il rosso.

Si mangia lentamente.

ANTONINO CREMONA

PROSCIUTTO E FICO VALE UN BECCAFICO

« Il giovane Ascanio » dice Virgilio, « sul suo cavallo focoso, prega in cuor suo che spunti fra gli alberi un feroce cinghiale ». Io (apprendista, aspirante, vagheggiante-cacciatore), accoccolato tra i filari della vigna, aspetto che si posi sul ramo del fico l'uccello grassottello chiamato "beccafico".

Caccia "fissa", la mia, al beccafico: uccello di becco gentile e di carne gentilissima. Un chiaro mattino di settembre, una chiara visione gastronomica davanti agli occhi. *Bucatini al beccafico* (soffriggere in un padellino olio e cipolla e peperoncino; cuocere a fuoco lento i beccafichi, pelati a dovere; versare sui bucatini); *beccafichi alla fiamma di carbonella* (infilzarli allo spiedo, insaporati con sale e pepe e finocchietto, e ruotare fino a cottura); *stecchino di beccafico* (infilzare allo spiedo, divisi da un crostone di pane, un beccafico, una salsiccia, una fettina di pancetta, guarniti di lauro. Robusto lo stecchino, robusto lo stomaco del mangiatore).

La caccia "fissa" al beccafico offre un notevole vantaggio. Mancando il beccafico all'appuntamento con l'albero restano per conforto i frutti. "Ficorelle": fichi minutini, d'un verde tenero, la polpa lievemente rosata; "paesani": fichi grossetti, piuttosto tondi, d'un verde denso, la polpa rossa e granita; "velletranelli": fichi di media grossezza, d'un nero violaceo rigato d'argento, la polpa vermiglia, tanto zuccherini da scricchiolare sotto i denti. Attenzione! I "velletranelli" sono i più saporosi. Quindi i prediletti dal beccafico bongustaio.

Torno a casa all'ora di cena col carniere colmo di frutta e non mi sorprendo affatto se mia moglie, intelligente come tutte le mogli di apprendisti, aspiranti, vagheggianti-cacciatori, ha sciorinato sulla tavola una cartata di prosciutto di montagna. « Prosciutto e fico (l'adagio nasce spontaneo), vale un beccafico ».

MARIO DELL'ARCO

Lungo le strade del teramano, durante la stagione invernale, ogni osteria, ogni abitazione contadina si trasforma in un « caposaldo » gastronomico per la difesa non tanto di un antico prestigio, ma piuttosto di alcuni piatti singolari, come, ad esempio, il *tacchino alla canzanese* e, soprattutto, la « 'ndocca 'ndocca », un piatto "povero", se si vuole, che tuttavia ha entusiasmato intere generazioni.

Vi sono campi in cui le tradizioni dimostrano una eccezionale robustezza, riuscendo a sopravvivere per secoli con irrisoria facilità, mentre in altri, invece, esse non riescono, forse, neppure a formarsi a causa di una caducità che sorprende non meno della resistenza.

Nel primo caso è in ballo la "cultura" particolare di un gruppo o di una gente; nel secondo caso sono specialmente colpite la moda e le apparecchiature tecniche. Tra i caposaldi della resistenza — cioè della cultura — sono da annoverare le tradizioni gastronomiche. La "cucina", infatti, ha una forza a prova di secoli. Possono mutare profondamente organizzazioni sociali e politiche, possono verificarsi anche trasformazioni nelle strutture geologiche di una terra, ma quasi dovunque (fegato permettendo) ogni gente conserverà con gelosa fierezza il modo di cucinare e di nutrirsi che fu proprio dei padri. Forse non sono molte le regioni italiane nelle quali la lavorazione casareccia del maiale è tenuta in così alta considerazione, come in Abruzzo. "Fare il maiale" nelle campagne sia dell'altopiano sia del litorale è un

rito vero e proprio, al quale non mancano di partecipare tutti i membri della famiglia, dal più anziano al più giovane, da quello che gode di maggiore prestigio al meno ascoltato.

È questa una tradizione che viene ancora oggi tramandata, presso i contadini abruzzesi, di padre in figlio, come un qualsiasi altro patrimonio culturale della gente; ed è proprio in base al numero più o meno grande di salsicce e prosciutti pendenti dalle travi della vecchia, affumicata cucina, che una famiglia acquista fama e dignità agli occhi degli ospiti.

Una volta ucciso il maiale — operazione, questa, riservata ai soli uomini — esso viene sistemato, imponente e solenne, sul grande tavolo della cucina, mentre il crepitio della legna nel camino accompagna allegramente le grida divertite dei bambini e il chiacchierio delle donne. È una festa per tutti. Ognuno si affaccenda intorno al nonno che, come capo di casa, mette ora in pratica una esperienza di molti lustri, sezionando con arte e maestria la grande mole dell'animale.

Tocca poi agli altri familiari rendersi utili in qualche cosa, ciascuno secondo le proprie capacità. C'è chi trita la carne e chi l'impasta, chi prepara il budello e chi lo lega, e nel frattempo anche il bambino più irrequieto trova il suo compito di cui può andare fiero, e cioè quello di bucare, con cura e precisione, le eventuali bollicine d'aria che potrebbero compromettere la buona riuscita della salsiccia.

Le costate, i lardi, i prosciutti e i lombi fanno ora bella mostra nella cucina, in attesa di essere preparati sul camino nel modo più gustoso e tradizionale. Ma

ancora non è finito. Mentre nell'aria si diffonde l'odore delle salsicce, poste sotto la cenere per poterle gustare calde ed ormai prive di tutto il grasso, gli ultimi resti del maiale — e cioè orecchie, ossa, muscoli e zampe — trovano anch'essi il loro impiego nella « 'ndocca 'ndocca », un piatto caratteristico d'Abruzzo, piatto di "recupero", ma non per questo meno appetitoso.

Si lascia la « 'ndocca 'ndocca » bollire nel pentolone, insieme a vari aromi e al piccantissimo peperoncino rosso, mentre fuori la neve copre le cime della montagna, il grande gigante buono addormentato, per poi dissolversi lungo la verde, rigogliosa campagna che si allarga e si perde verso il quieto Adriatico.

E mentre le parti del grosso animale rimangono a fare bella mostra di sé, in una colorita posa da natura ugualmente morta e viva, ancora una volta le tradizioni e le salsicce tornano a nascondersi, tacite, sotto la cenere, per conservarsi e mantenersi vive intorno ad un grande camino sempre acceso.

CRISTINA DE NIGRIS

I POMIDOROS RÔS

'E je cujete istes la mê cuisine
cun dut il cjàs
dai pomidoros rôs
ingrumâz su la taule.

Distacâju al è stât
un gust pe man, dopomisdì,
cussì taronz che la jemplâvin
e come un'onde frescje
jù pal braz

(ma s'ingusive l'ort).

Un plui da l'atri, cumò,
mi dà lûs e colôr
e... bonsavôr doman.

Mi fâsin disludâ
ch'o soi bessole,
che aromai é je gnot.

I pomidoros rôs
mi ridin come amis
e, parcenò? mi fâsin compagnie
cul davoì dal colôr.
E nol pò nie, cuintri,
il scûr ch'al tâs
difûr.

MARIA FORTE

I POMIDORI ROSSI (*parlata friulana*). È tranquilla ugualmente la mia cucina con tutto il chiasso dei pomidori rossi ammucchiati sulla tavola. Staccarli è stato un piacere per la mano, nel po-

meriggio, così rotondi che la riempivano e come un'onda fresca lungo il braccio (ma s'avviliva l'orto). Uno più dell'altro, ora, mi dà luce e colore e... buonsapore domani. Mi fanno dimenticare che sono sola, che ormai è notte. I pomidori rossi mi ridono come amici e, perché no? mi tengon compagnia col voci del colore. E non può nulla, contro, il buio che tace, fuori.

LA TORTA DI BIZZARONE

È un piccolo, grazioso borgo adagiato ai piedi di una collina verdissima, fitta di castagni, betulle e robinie. Ha delle strade strette, tortuose, che si snodano tra vecchie case grigie, dorate, in autunno, dalle pannocchie messe a seccare al sole. È un paese simpatico, un paese silenzioso in cui si può ancora ascoltare — udite, udite! — il fruscio del vento tra i rami degli alberi, il canto delle allodole, il rotolare dei carri dei contadini, e nelle notti estive — notti incredibili, argentate da una gran luna tonda e da miriadi di stelle palpitanti — il roco latrare lontano di invisibili cani. C'è una chiesina settecentesca priva di qualsiasi interesse artistico, ma che fa da sfondo ad una minuscola deliziosa piazzetta dal selciato sconnesso; una chiesa che ha veramente erbosa la soglia, è circondata da povere case senza età e conserva all'interno, anche nei mesi più torridi, una dolcissima frescura odorosa d'incenso.

Un paese incredibile, di favola, un paese che non esiste? Nossignori, il paese che ho tentato — brevemente — di descrivervi esiste, invece: si trova al limite nord-occidentale della provincia di Como, è confinante con il Ticino, e si chiama Bizzarone. È un borgo — come forse avrete capito — che a me piace moltissimo e non soltanto perché camminando nelle sue stradine strette e silenziose è facile dimenticare di vivere nel secolo della tecnologia e della bomba atomica, dei jets e della nevrosi, ma anche perché è la patria di una specialità gastronomica tanto gustosa quanto semplice e nostrana. Sì, la

torta di Bizzarone è un dolce estremamente gradevole — anche ai palati più raffinati e "difficili" — un dolce che non poteva essere inventato che qui, in questo ultimo angolo di serenità e di pace.

La ricetta è molto semplice: si prendano dei biscotti, si mettano a mollo nel latte fino a creare una pasta morbida e malleabile, si aggiunga tanto cacao da dare all'insieme un bel colore di cioccolato, si completi con zucchero, pinoli, uva passa e canditi, e si metta il tutto — in una teglia imburata — su un bel fuoco di legna.

Una mezzoretta di attesa e il dolce è pronto, profumato e invitante come la più elaborata delle ghiottonerie. A questo punto però, per evitare delusioni, è necessario che io aggiunga un particolare: la *torta di Bizzarone* "riesce" soltanto se preparata nel paesello in cui — tanti e tanti secoli orsono — fu inventata. Perché ciò avvenga, proprio non ve lo saprei spiegare: ho anche tentato, a dire il vero, di compiere qualche indagine in proposito, ma non sono venuto a capo di nulla.

Sarà l'aria, sarà il latte particolare della regione, sarà — chi sa — una qualche segreta magia conosciuta soltanto da queste parti, fatto sta che, se tenterete di realizzare il dolce a casa vostra, otterrete sicuramente dei miseri risultati. Misteri della gastronomia! Io, comunque, vi ho avvertiti.

Vuol dire che se vi dovesse capitare di passare dalle parti di Bizzarone — in quel di Como — potrete sempre fare una breve sosta e deliziarvi con la torta che ha il sapore e l'incanto delle buone cose del tempo che fu.

GIUSEPPE GHIEMMETTI

POLENTA PASTICCIATA

Farina bianca, farina gialla. Era un divertimento per noi bambini correre alla vecchia casa colonica, al tempo del raccolto, e scegliere sull'aria qualche lucida spiga di granturco, scovare nei rustici depositi mucchi di farina. Quella che incantava la nostra fantasia era, piuttosto che la bianca, la farina d'oro che ci pareva piovuta dal sole per chissà quale magia.

Qualche volta, poi, la colona, che aveva buon garbo ed era sempre affettuosa con noi, ma temeva un poco la nostra irruenza infantile, ci teneva calmi preparandoci una gustosa colazione, proprio a base di quella farina che eccitava i nostri sogni.

A occhi fissi la guadavamo mentre faceva cuocere la polvere gialla stemperandola, a poco a poco, con un'onda leggera di latte. E la polenta si raddensava, tanto che la si poteva stendere sulla spianatoia come una rotonda spessa lamina d'oro che s'induriva sempre più e, dalla nuvola di fumo, brillava preziosa al nostro sguardo.

Ormai era fredda; l'esperta colona cominciava a tagliarla in piccoli pezzi a forma di mandorla che disponeva, con una certa grazia spontanea, in una teglia di metallo.

Vi aveva in precedenza gettato a pioggia, sul fondo, un pugno di formaggio ed ora versava, su quei rombi d'oro rappreso, una salsa viva in cui trasparivano qua e là fiocchetti di carne tritata ed in precedenza insaporita.

Vi faceva, subito dopo, scendere un velo di balsamella — crema di latte, farina e burro delicatamente mescolati, a fuoco lento — e poi su tutto un altro strato di po-

lenta e, di nuovo, col parmigiano, quel condimento succoso, vario di riflessi, finché la teglia era colma e pronta per il forno.

Aspettavamo con ansia la cottura. Polenta pasticciata, polenta profumata: l'avremmo mangiata da un momento all'altro, ancora calda, in una nebbia trasparente.

Questo succedeva in autunno. Un giorno, mentre felici consumavamo quella gustosa colazione, entrò nella vasta cucina di campagna uno spavaldo cacciatore, seguito da due cani stupendi. Guardò la polenta da poco uscita dal forno e sorridendo esclamò: « Là su i colli un cuoco me l'ha servita con gli uccelletti in umido ». Capii, a poco a poco, la cosa terribile: le liete creature dell'aria uccise con l'insidia crudele per diventare soltanto un boccone saporoso.

Come era bella invece quella polenta dorata, innocente, che si poteva gustare a cuore limpido, mentre gli uccelletti, intorno a noi, da un ramo all'altro, volavano sicuri.

EMMA GIANTURCO

DA FRANCO A FURAPANE

Nella breve pianura umbra, fra Acquasparta e i Monti Martani, in vista di *Carsulae*, la città morta il cui mistero non è stato ancora del tutto esplorato, a sinistra andando verso Perugia, Franco innalza, alle sorgenti di Furapane, la sua mite insegna. Parole semplici, consunte dall'uso e dall'abuso, che mantengono però assai più di quel che non promettono. Gli avventori sono persone esigenti. Non per nulla a Furapane vengono a curarsi il fegato. È gente reduce da eroiche mangiate, forchette poderose rotte a tutte le astuzie della tavola, buongustai capaci di assolvere o di condannare un cuoco partendo da un semplice odore, da un aroma che un comune mortale non solo non distinguerebbe, ma non avvertirebbe nemmeno. Con Franco però vanno d'accordo. Li vedi crogiolarsi sotto le premure della sua ospitalità all'antica, arrossire di piacere davanti alle profferte di sempre nuove pietanze. Le bottiglie, in barba al fegato sofferente o presunto tale, vanno e vengono, e non si tratta certo di semplice acqua minerale. Franco, ilare, svelto, pulito come un norvegese, li afferra per la gola e non li lascia più. Quando se ne vanno, i saluti sono lunghi, le promesse di tornare l'anno venturo sono di quelle vere, non parole di marinaio. Lucciconi non ne ho visti, ma sguardi commossi sì, occhiate di sincera riconoscenza. Franco, come un'ombra Circe, ammalia i suoi clienti con la nettezza del locale, lo splendore dei servizi, la onestà dei prezzi. Ma li conquista con le sue specialità, che sono molte. Parlare di tutte, sarebbe un po' come

fare il sunto, l'ampio sunto di un libro di cucina, vivo, splendente: il meglio di un *Carnacina*, il fior fiore di un *Artusi*.

Diremo solo delle cose che eccellono fra le eccellenti, dei vertici di quella cucina, dove la moglie di Franco tutto sorveglia e tutto ordina e tutto rende perfetto. Accenneremo alle pappardelle alla lepre, ai bucatini all'amatriciana (meglio sarebbe dire "alla Franco"), ai piccioni alla cacciatora, ai fagioli alla campagnola col loro ricco condimento. Ma basta: l'elenco non finirebbe più. Vorrei darvene la ricetta, scendere nei particolari; ma Franco, cortesissimo in tutto, qui si trincerava dietro il riserbo professionale e, date le prove che offre, si tratta di un segreto valido, di tutto rispetto. Ho provato comunque a ricostruire gli arcani dei bucatini all'amatriciana. Così, a lume di naso, giurerei che c'entra un ricco prosciutto di montagna, dei pomodori conservati all'uso antico, le spezie tradizionali e parmigiano finissimo, stravecchio. I metodi di cottura, l'amalgama sapiente, solo Franco ve li potrebbe dire, e così le dosi e tutto il resto, ivi compreso un periodo di tempo, ignoto. In cui la pasta, già condita, superbamente condita, si stagiona e si imbeve di quel sugo che non si dimentica. Se vi trovate da quelle parti, vale la pena di provare. Può darsi che entriate nelle grazie di Franco, e allora una porzione gigantesca di bucatini non ve la leva nessuno. Essa vi sarà servita dentro una zuppiera enorme: avrete il condimento del fondo, il migliore. E non spaventatevi, non fatevi cattivo sangue al pensiero del conto. Esso sarà il più mite, il più onesto che possiate immaginare, una lieta sorpresa finale che si aggiungerà

alle altre, sì che potrete dire « mangiai da re, bevvi da papa, pagai da galantuomo ». Di questi tempi, non è cosa che capiti con tanta frequenza. Allora non dimenticatelo, fermatevi « Da Franco a Furapane », sotto Acquasparta, e buon appetito!

MASSIMO GRILLANDI

MUPE E SCELATE

Mamma e patre e na scerta de criature.
Poche solde a campà, speranze tante.
Pe lu cuorpe acqua fresca e maccarune
e pe lu core amore.

Arriva Pasqua e pe la Pasqua arriva
pure nu ainielle:
lu juorne ce pazzéiene
e spulpene ogni notte tacquarielle.
Tre juorne 'e sfridde; po' lu sacreficie.
E musse appise e chiante.
Ma cumme pella pella vé abbuttate
ognune ze vo sceglie' la purziona:
la cora, l'abbutielle,
la rugnuna o la noce de cuolle,
l'uosse pe lu ciufielle...
pure la pelle, pe lu pellicciare.
Sule la capuzzella è « aggiuricata
di diritto » a lu patre
e a l'ùteme nate.

Nunziata fa la guardia:
chi vo sciuscià lu fueche
chi 'o scuperchià lu ruote
chi ze vo addecijà che' quill'addore
e chi ze vo alleccà la cucchiarella.
A tavula è na festa:
ze mittene a magnà, che' devuzione.
Ma Francische vo chiagne': « Ohi ma', e la lenga? »

« Eh hh... che, ce vo la lenga pe fa' mbè?
Ze vede ch'era nate muparielle! ».
Che' la capa calata
'Ntonie, lu cchiù leccance,
ze spolpa n'uosse, tutte affaccennate.
Tata lu guarda e dice:
« Che ainielle nfelice!
mupe... e senza cervielle;
n'ate poche a lu fueche
e — ci avrije giurate —
era pure cecate! ».

NINA GUERRIZIO

MUTO E SCEMO (*dialetto molisano*). La madre, il padre e un serto di figliuoli. Pochi soldi per campare, speranze tante. Per il corpo acqua fresca e maccheroni e per il cuore amore. Arriva Pasqua e per la Pasqua arriva pure un agnello: il giorno ci giocano e spolpano ogni notte peducci. Tre giorni di calo; poi il sacrificio. E musi lunghi e pianti. Ma come pelle pelle vien gonfiato ognuno vuole scegliersi la porzione: la coda, il torcinello [involtino di budella ripieno di interiora e aromi vari], il rognone o il collo, l'osso per far lo zufolo... pure la pelle, per il pellicciaio. Solo la testina è « aggiudicata di diritto » al padre e all'ultimo nato. Nunziata fa la guardia: chi vuol soffiar sul fuoco, chi scoperchiar la teglia, chi vuole ricrearsi a quell'odore e chi soltanto leccarsi il cucchiaino. A tavola è una festa: si mettono a mangiar, con devozione. Ma Francesco vuol pianger: « Ohi, mamma, e la lingua? » « Eh hh... che, ci vuol la lingua per far bee? Forse era nato mutolo! ». Con la testa sul piatto Antonio, il più goloso, si spolpa un osso, tutto affaccendato. Papà lo guarda e dice: « Che agnello infelice! muto... e senza cervello; ancora un po' sul fuoco e — l'avrei giurato — era pure cieco! ».

SEMIFREDDO SUI DUEMILA

La cosa vale per la stagione autunno-inverno.

Prendete 200-300 grammi di buon mascarpone. Se non trovate il mascarpone non mancherà la ricotta, purché sia dolce. Prendete anche un paio d'uova fresche e riponetele nei contenitori d'alluminio. Prendete anche zucchero in polvere, almeno 100 grammi; un pizzico di cacao amaro purissimo; alcuni frutti canditi (cedro, mela o pera). Sarà molto utile accompagnare questa piccola credenza con una borraccia di ottima grappa, o acquavite; tollerabile il Cognac, squisito lo Whisky.

Riponete il tutto dentro al vostro sacco da montagna, quindi partite per qualche località montana (dove andate a sciare) e possibilmente poco frequentata e molto alta. Discesi dal treno, dal pullmann, dall'auto insieme ai vostri compagni, inizierete *a piedi* (questo è indispensabile per la buona riuscita) la vostra marcia di avvicinamento al rifugio, alla baita, alla casa del custode di un bacino idroelettrico. Per conto mio preferisco la stupenda alta Valle Formazza, che si raggiunge con buone strade da Domodossola, stazione internazionale del Sempione. Per gli sciatori è un paradiso essendovi possibili numerose ascensioni alpine e belle discese su neve vergine (polverosa) come quella del ghiacciaio di Hohsandrung, lunga quasi 12 km. Terminerete la vostra marcia dopo un paio d'ore. Vi sarete scaldati, benché la notte sia fredda e serena; essa sarà dentro di voi esaltante e poetica, attraverso foreste, rocce, vedrette, altopiani, cosicché arrivando al rifugio, baita o casa del custode, sarete felicissimi di sentirvi subito suoi amici,

con una buona tazza di thè o un grog, s'intende con grappa. Il custode o *capannatt*, scrutando malamente nei vostri sacchi che avrete aperto per deporre il pollo o piccione arrosto, i formaggi, e altre leccornie, vi domanderà cosa ordinate per cena e vi proporrà vivande robuste come polenta, maccheroni, spaghetti e un piatto di castagne; da ultimo vi confesserà di essere cacciatore (e contrabbandiere), di avere fucilato quattro giorni avanti un camoscio, il filetto del quale, raddolcito con la panna, giace per l'indomani bello e pronto in salmì. A questo punto qualcuno trangugiando saliva, dirà che la occasione è ottima, perché il camoscio con panna non lo ha mai conosciuto. Che bella bestia, il camoscio! la sua fiera testa è lì imbalsamata con le sue piccole corna, appesa a una parete di legno (ma si tratta di un camoscio storico di qualche tempo fa). Tutti dimenticano le provviste e chiedono il camoscio con polenta e salmì. Intanto il *grog* agisce festevolmente; si mettono le carte in tavola e si gioca a scopone o a terziglio. Compaiono bottiglie di vino *forzato* (di uva passa) e altre di vino comune. L'appetito viene bevendo e qualcun altro si lamenta, nell'attesa, perché un piatto solo (polenta e camoscio) è da taccagni e propone almeno che si dia inizio coi maccheroni; qualche altro raccomanda la gita dell'indomani (c'è da salire e non poco). Anzi esce dalla baita per vedere il tempo e la famosa punta o cima di Arbola, bianca sotto le stelle. Rientra rabbrivendo. Vada pei maccheroni. Chi si astiene dal gioco provvede a dimostrare la propria abilità di pasticciere avendo magnificato lungo la strada le delizie del *sorbetto al mascarpone* e si appresta a prepararlo *coram populo*. In una marmitta o insalatiera deponete, levandolo dal

velo che lo difende, il mascarpone o chi per esso e con un cucchiaino stemperatelo adagio aggiungendo liquore quanto basta per rammollirlo. Separatamente sbattete due tuorli d'ova con molto zucchero; unite la tuorlata al mascarpone e rimescolate. Quando tutto è bene emulsionato e soffice pizzicate un pocolino di cacao e rimescolate ancora, provando se non sia il caso di aggiungere altro liquore. Meglio usare un cucchiaino di legno e permettere agli astanti un assaggio di tentazione. Ormai la marmitta sarà piena di quel ben di Dio che avrà il colore dei capelli di Lucrezia Borgia (biondo chiaro). A rallegrare il piatto deporrete a decoro i canditi tagliuzzati e, come accenno finale, una corona di leggeri biscottini di Novara (quelli con l'orlo bruciato). Consegnerete al custode (o *capannatt*) il vostro tesoro perché lo metta in luogo fresco, lontano dall'afa della saletta e della cucina. « Ghe pensi mi! », dirà lui. Fuori della finestra o in corridoio. « No » gli risponderete: « Meglio in corridoio, se no gela troppo ». Intanto avrete adocchiato il gatto di casa. E il *capannatt*, che è intelligente, potrà rassicurarvi che il gatto non è ladro, anche perché la grappa non gli piace.

Tra il fumo, la baldoria, il gioco, la cena (solo due o tre si buttano sui maccheroni e vi aggiungono la polenta, il salmì e il camoscio) e il coro più sgangherato che mai, si tocca mezzanotte. Accidenti! E il sorbetto? Ci sarà ancora? Un eroe traballando esce alla ricerca nel buio, a tastoni, e non torna più. Ne esce un secondo e lo si sente imprecare al gelo polare, al corridoio interminabile; rientra infine sorreggendo, superstite, ma pallida e smarrita l'avanguardia della spedizione. Senza marmitta, però. Dice che è *scomparso tutto*. L'unico a non credere

agli spiriti è il *capannatt*, ostinato a difendere l'onore del suo gatto. Andrà lui a vedere. Tutti sudati, stanchi, rassegnati, ci si rifiuta di accompagnarlo. Ma sobbalziamo appena egli apre la porta con la marmitta del sorbetto; e ride, l'infelice, nel deporla in mezzo alla tavola. Il sorbetto è farcito dai maccheroni e la corona di biscottini è indubbiamente vermiglia (adesso) come il viso del reo compagno che vorremmo maledire. Poveretto! Lo si porta di peso in cuccetta. La nausea è tale che bisogna ridiscendere e chiedere un caffè. « Subito » risponde premuroso il *capannatt*, che intanto seduto a tavola davanti alla marmitta, delicatamente spazzando il primo strato e i relativi ingombri, assaggia il sorbetto e proclama: « Eppure è buonissimo! ».

EMILIO GUICCIARDI

QUELLE CICORIE...

Ho un cugino, là nel basso, favoloso Salento, che mi tira irresistibilmente a tornare ogni anno per qualche giorno, anche un sol giorno, nella terra dove son nato. E mi ci tira non so più se con l'affetto — grande — che io gli porto ed egli mi porta, o con le cicorie — mirabili — che egli mi prepara ed io mangio. Perché quella mia terra, ch'è ricca di storia e d'arte ed ha i più succosi vigneti e i più gagliardi uliveti d'Italia, produce anche le cicorie più varie, più saporite, più belle che ci siano al mondo: e quel mio cugino, ossia sua moglie, me le prepara, appunto, in modo incomparabile. Sono cicorie di giardino e di campagna, di diverse qualità: grasse e carnose, raccolte in famiglie, a fasci; o isolate, lunghe e snelle; oppure arricciolate a ciuffetti — di colore dal bianco candidissimo al verde pallido, al verde fresco, al verde intenso, sino all'azzurro più cupo, violaceo. E si mangiano cotte o crude: anche crude, come frutta a fine pasto; e rinfrescano, e ti mettono nello stomaco, per dirla con mio cugino, una pineta. Cotte, si fanno lesse, si condiscono con sale olio e limone; e si accompagnano col pane biscottato. O si fanno affogate in cassuola, tirandole a fuoco lento con un po' d'aglio, olio ed ulive nere. Ma il modo migliore di prepararle è questo. Si prendono delle cicorie di tipo agreste, che si raccolgono in campagna, verdi e ricciute, a mazzetti; e si bolliscono. Contemporaneamente in un vaso di terracotta si fanno bollire nell'acqua, con un po' d'olio e sale, delle fave secche

sgusciate, e le si tira rigirandole con un mestolo sino a ridurle a purea densa. Versata la purea in un piatto fondo, ancora calda, si cavano le cicorie dalla caldaia, badando che siano ben tese, e le si dispone al centro del piatto, sulla pasta di fave, a mucchietto. Si condiscono le fave con olio abbondante, le cicorie agresti con un filo d'olio e un altro po' di sale. Poi si mangia senza mescolare, attingendo col pane dalle fave e con la forchetta, via via, dalle cicorie. E siccome queste hanno un sapore agretto, quasi amarognolo, e quelle sono dolcissime, e sono pastose le prime e vivacemente intricate le seconde, il tutto, accompagnato dal pane di grano, possibilmente fresco di forno, fa il più bel sapore, il più soddisfacente e insieme il più stuzzicante che palato umano possa gustare.

Ebbene quando io una volta all'anno, nei mesi freddi, che sono appunto i mesi delle cicorie, torno nel mio Salento in devoto e commosso pellegrinaggio di affetti e di memorie, mio cugino Mario, quel mio cugino che per le qualità sue e per il posto che occupa nel mio cuore, io chiamo semplicemente "il cuginissimo", quel mio cugino questi piatti me li fa trovare tutti, accompagnati da altre leccornie che lui, ossia sua moglie, sa fare, e conditi da certi vini e vinelli che soltanto lui intende raccoglie e conserva. Con finale chiusura di... cicorie fresche.

Sicché quando l'inverno s'avvicina, d'anno in anno, il richiamo della terra natale, profondo e irresistibile, mi si configura sempre più, per non so quale intimo, misterioso processo di convergenza e sovrapposizione, o commistione, di sentimenti e d'immagini, come una sola,

alta, slanciata, freschissima cicoria che mi guarda con gli occhi grandi di mio cugino Mario: con gli occhi grandi e dolci del mio favoloso Salento...

BRUNO LUCREZI

STASERA MI BUTTO

Avrei fatto meglio, quella sera, a restare in albergo a discutere dell'*Alfa Sud* coi compagni di villeggiatura dolomitica.

Invece mi lasciai lusingare da una proposta insinuante che mi era stata buttata là a mezza bocca da un'ospite dello stesso mio albergo.

(Non vi sarà sfuggito, spero, l'apostrofo accampato davanti alla parola ospite).

« Perché non si andrebbe una sera al *Waldhaus*? Fanno un risotto coi funghi che è un sogno. E c'è un complesso degno del *Gobbo blu* ».

Il risotto — mi dissi — è un pretesto, il complesso dev'essere una di quelle orchestre spaccatimpani alle quali siamo ormai abituati, il *Gobbo blu* un locale celebratissimo di cui devo fingere di non ignorare l'esistenza.

Mal consigliato dal "demone del mezzogiorno" che per me è ormai un satanasso delle ventitré, aderii.

Lo sventurato rispose, dunque. Rispose come la manzoniana suor Virginia de Leyva, meglio conosciuta quale "Monaca di Monza" anche *in partibus infidelium*.

Fu un disastro.

Già l'accesso al *Waldhaus* non era agevolissimo. Io non amo guidare di notte, men che meno per vie impervie e sconosciute. Cominciai subito col fare una figura non brillante come automobilista.

« Ma si metta in seconda! non vede che razza di salita? ».

In verità non vedevo molto. Anzi vedevo niente o quasi. Non è questione di diottrie, ma al buio io non mi ci trovo quando sto al volante. Notavo solo che il bosco si faceva sempre più fitto, con certi abeti giganti che avevano fronde opache come sipari, sentivo che la strada diventava sempre più accidentata e recriminavo di non essermi ricordato a tempo — col mio poco tedesco — che quel *Waldhaus* significava casa nel bosco e che pertanto ciò che mi stava accadendo avrei dovuto prevederlo e forse potuto evitarlo.

Basta. Ad un certo momento una serie di festoni luminosi da Luna Park mi avvertì, prima ancora del gridolino soddisfatto della mia compagna, che eravamo arrivati. La conferma me la diede una rossa scritta gotica che una "tubolare" al neon sottolineava sfacciatamente: *Waldhaus restaurant*.

Esterno e interno tutto di legno, orologio a cucù, odor di cucina, camerierine in costume, posti scarsi, il tavolo in angolo *nein, bitte, ja, besetzt*, sedili duri e scomodi. Non importa, Siamo qui per i funghi. Poi... Non pensare mai al poi. Per ora due risotti con funghi. *Zweimal "rizotto", jawohl*.

Ma il risotto era südtiroler non meno dei costumi, cioè scotto e colloso, ed i funghi — ahimé — non erano i porcini sani e profumati che la dama mi aveva descritto e decantato, ma erano i viscidì, insipidì, tigliesi "chiodini" detti armillarie dai ben informati, come venni poi a sapere.

E' chiaro che io non avevo alcuna responsabilità nella fattispecie poiché del *Waldhaus* e della sua specialità gastronomica ignoravo, fino a ventiquattro ore innanzi,

l'esistenza. Cionostante la vecchia "classe" ebbe il sopravvento in me.

Tentai quindi un contrattacco diretto sul proprietario del ristorante. Rimasto vano, disposi la ritirata su posizioni di fortuna: antipasto, stracciatella, melone *glacé*. Niente da fare: o la colla amidacea con gli aborriti chiodini o la frittata con le cipolle, come "primo". Fedele alla rusticità della mensa e ai saporosi prodotti dell'orto, manifestai una sommesssa preferenza per la frittata.

« Per carità, mi parli di cipolle se vuole che mi venga la nausea ».

Non volli. Non potevo volerlo.

La mia compagna optò — decisa — per il capriolo in salmì. Io feci altrettanto con sportiva prontezza sebbene abbia sempre detestato il salmì e sempre deprecato lo sterminio incondizionato che si fa di caprioli e camosci, ornamento e decoro delle nostre montagne.

Nell'attesa gustammo un "rosso di Merano" che sapeva di tappo e mi sorbii una lezione coi fiocchi dalla inaspettata competenza micologica della mia compagna. Appresi in breve ogni cosa dei funghi: gambo, membrana che diventa anello, volva, spore, micelio, *habitat* delle diverse famiglie e fui sopra tutto messo in guardia contro gli agguati che tende all'uomo (e alla donna) l'*amanita phalloides* dal mortale veleno.

Ad un tratto il complesso del *Gobbo blu* esplose furioso. Alzai gli occhi e vidi che già tre coppie sciamannate si divincolavano come scimpanzé in festa al ritmo scatenato della musica mentre il batterista con voce da stravizio urlava al microfono *stasera mi butto, mi butto con te*.

CESARE MAINARDI

Queun lon tsemeun
 di tsantë florissen a la queuseuna,
 di courti, di remise, di crotteun
 é tooteun
 fa allé queri de ço, de cen no-s-atre
 queurtivateur, noutre boteque son
 i plan é amon,
 é n'ëron guèy eun cou, prendre l'armouna
 de la nateura é segné lo contrà
 avouë terra di prà
 é mamelon di bàou. Ara sen troblo.
 No-s-an souflà de baggue, é lo lacë
 stente a callié
 a cosa d'an suttila perdechon,
 blantse poussetta den la crama blantse
 de l'erbadzo i cellion.
 L'an passà lo remédzo ià pe l'ër,
 é lo mëque apprestà den lo tepeun
 l'è case nèr.
 L'abìton todzor lé dzeneivro è aspeque
 më l'an prèi la coutuma de trahl,
 de pamë no varì.
 Den ci complot catsà qui se repouse?
 No dijan maque: ami, preserva-të
 di malice di rouse,
 é de ci Rei antecco enveneumà
 n'en feit todzor la conta, tseut contèn

de lo savei vivèn
 a contemplé le belle forme é douce
 a coutè d'an cuirache de guerrië,
 nò, le bambèn que trousse
 la fei réveusa contre l'ameçon.
 Ara lo viù « morbier » trompe le-s-aoure,
 adon poesie, poeison?

EUGENIA MARTINET

SOTTIERFUGIO (*dialetto valdostano*). Che strada lunga dal greppo fiorito alla cucina, dal cortile, dalla rimessa, dalla cantinetta e tuttavia dobbiamo andare a prendere questo e quello noialtri coltivatori, le nostre botteghe sono al piano e al monte, ed eravamo lieti un giorno, ricever la regalia dalla natura e firmare il contratto con terra di prato e mammella di stalla. Ora siamo intorbiditi. Ci hanno soffiato delle cose, e il latte stenta a cagliare a causa di una sottile perdizione, bianca polverina nella crema bianca dal pascolo alla secchia. Hanno passato il rimedio via per l'aria e il miele apparecchiato nei vasi è quasi nero. Abitano sempre lì ginepro e nardo ma hanno preso il vezzo di tradire, di non più guarirci. In questo complotto celato chi si riposa? Noi dicevamo soltanto: amico, guardati dalla malizia delle rose, e di quell'antico Re intossicato abbiamo sempre fatto il racconto, tutti contenti di saperlo vivo a contemplare le belle forme e dolci accanto alla corazza di guerriero, noi, i bambocci che fascia la fede sognatrice contro l'esca. Ora il vecchio « morbier » [il pendolo] sbaglia le ore, dunque poesia, veleno?

L'UZZOLO DEL MESTOLO

A quarantacinquanni sonati, quando tutte l'altre voglie si vanno man mano affievolendo, m'ha preso, improvvisamente, l'uzzolo del mestolo. Trattandosi d'una questione che non scontenta né il prete, né il dottore, né mia moglie, quando posso mi scapriccio a mio agio. A ben pensarci, s'ha da trattare d'un atto di ribellione; una protesta contro l'invadente fettina; contro il puré e la polenta in iscatola, contro le carni bell'e cotte, da riscaldare al momento giusto a bagnomaria. Comunque stiano le cose, chi mi vuole mi trova spesso davanti ai fornelli con un candido grembiule legato sui fianchi del quale non provo punta vergogna. Lontana da me l'idea di gingillarmi con cibi raffinati ed esotici: la salsa remoulade e la salsa gribiche, il beefsteack-pie e il gulyas non mi s'addicono. Per un toscano par mio, per di più d'origine contadina, ci vuol benaltro. E così, ora preparo una bella zuppa di pane e fagioli arricchita con cavolo nero, ora una scodella di pappardelle ribollite nel sugo di lepre, ora una spessa braciola di maiale con rapini, ora un polposo cosciotto di coniglio in fricasea. Squisiti anche il baccalà alla livornese e il più complicato cacciucco, piatti questi (suggeriva mia madre) da riservare per le fredde giornate di quaresima. Intanto, mentre rosolo, incacio, lardello e trito, la cucina si popola d'ombre e s'anima di voci. Se una lacrima mi bagna l'occhio, la colpa può essere della cipolla.

GLAUCO RINO NESI

VERMICELLI ALL'ESTERO

Mi trovo a Parigi, seduto a una tavola del "Grand Hotel et restaurant du Pavillon". Il cameriere — non so come — ha capito che sono italiano e mi dice con un seducente sorriso: « Abbiamo boni vermi col pomodoro. » Dopo un sobbalzo di schifo, comprendo che parla di vermicelli col pomodoro e accetto, fidando nella mia buona stella e nel progresso della Francia.

Infatti, dopo un po', non mi giunge la solita colla, buona, se mai, per attaccare manifesti al muro, ma una fumante, odorosa, appetitosa matassa di pasta asciutta. Giro intorno lo sguardo, convinto che gli occhi di tutti i presenti siano puntati sul mio piatto. Ed ecco che vedo, seduta a una tavola poco discosta, una bionda e graziosa turista di tipo inglese che sta indicando premurosamente al cameriere i miei vermicelli.

Ne vengono portati anche a lei. Le sorrido; mi sorride e prende il cucchiaino. Le faccio energicamente segno di no; allora brandisce il coltello. Le mostro la mia forchetta; ella impugna la sua e la immerge nella pasta, tirandola poi su; ma i vermicelli scivolano viscidai rebbi e ricadono nel piatto. Allora io le faccio capire che deve far girare la forchetta su se stessa, e l'inglesina la fa girare; se non che, tenendola a perpendicolo, l'affonda troppo e arrotola un gomitolone che solo un elefante potrebbe ricevere in bocca. Con un novello sorriso le mostro come la forchetta vada tenuta obliquamente e debba prendere e avvolgere non più di quattro o cinque fili di pasta.

Finalmente ha capito; riesce a formare il primo gomitoletto; se lo caccia in bocca con eleganza. E ora mi guarda riconoscente; e i grandi occhi azzurri — sul grazioso movimento delle guance delicate, ma gonfie — splendono d'una luce di cielo.

GIUSEPPE PETRONI

DUE ÊUVE IN TO TIANIN

Due êuve in to tianin ma...
êuve fresche con i rosci pin
de gallinn-e che pittan sô in te fasce,
frîte in te l'êujo
ch-o ven zù comme i baxi
da-e mêue mesciae da quelli riae d'argento
che rian comme i figgiêu quande no ciêuve,
con de ramme d'olivo e de nissêua
che quande bruxan in to fornello cantan,
e un pò de sâ
ch'a l'agge ancon de l'onda
ardî e profûmmo:
in to tianin de taera
che tutte e votte, traditô, o strinava
a man ch-a e benediva.

VITO ELIO PETRUCCI

DUE UOVA AL TEGAMINO (*dialetto ligure*). Due uova nel tegamino ma... uova fresche con i rossi pieni delle galline che beccano sole nelle fasce d'erba, fritte nell'olio che vien giù come i baci dalle mole mosse da quei rii d'argento che ridono come i bambini quando non piove, con dei rami di olivo e di nocciuolo che quando bruciano nel fornello cantano, e un po' di sale che abbia ancor dell'onda ardire e profumo: nel tegamino di terra che tutte le volte, traditore, bruciava la mano che le benediva.

PRANZO « ALLA CARSOLINA »

La nostra casa di campagna, a San Daniele del Carso, affidata a dei volonterosi "mandriani", ospitava noi giovanetti durante le vacanze scolastiche, e la famiglia in rare occasioni come, per esempio, Pasqua rosa. Una pergola d'uva s'allargava dinanzi alla casa e dava poco più d'una botte di vino, ma in compenso, d'estate, il gradevole conforto della sua frescura.

L'accoglienza dei custodi, una coppia di bravi contadini, fu, come sempre, cordiale e chiassosa. L'arrivo dei "signori" era per loro una festa. E non sapevano che fare per accontentarci. E stavano già dirigendosi verso la "caponera", quando mio padre li fermò: « Niente polli, niente dindi, oggi. Vogliamo mangiare alla carsolina ». Sulle prime rimasero un po' male. Non era un desinare per "lor signori". Ma mio padre insistette. E allora fu un correre all'orto, al granaio dietro la casa, dove, fra gli arnesi del lavoro, si accantonava il frutto della campagna. Un bel fuoco di rami, acceso sull'enorme focolare, che occupava un buon terzo della cucina, rallegrò l'ambiente, scoppiettando gaiamente e profumando l'atmosfera di resina, mentre la grossa "caldiera" di rame, sostenuta dalle catene, si preparava ad accogliere i legumi, le verdure e la "roba de porco" per il minestrone alla carsolina. Fagioli, capucci, carote, sedani, alcune patate schiacciate, un pugno di farina da polenta, altre erbe ed aromi, che so io?, finirono, con una larga fetta di pancetta e una generosa porzione di coste di maiale affumicate, nel copioso pentolone, che già fu-

mava stuzzicando lo stomaco con certi odorini sempre più insistenti e provocatori.

Nel frattempo, per gli anziani, era giunta in tavola una bottiglia di quel rinomato vino Terrano, per cui il Carso va giustamente orgoglioso. Lo accompagnava, da signore, invitante e pieno di sfida, quel prosciutto crudo che nasce solo da queste parti, tenero come il velluto, quasi dolce, d'un caldo color vermiglio appena marmorizzato da una venetta di grasso, che si liquefa in bocca come burro lasciando un profumo che arriva all'anima. Per noi ragazzi, da una madia era saltata fuori una fragrante "pinza", dorata e doviziosamente dosata di zibibbo, e un vaso di fresco miele.

Ma il vero avvenimento fu quando, all'aperto, intorno alla grande mensa di pietra, sotto la rigogliosa pergola, finalmente la minestra venne scodellata. Tutti i profumi dell'orto, i sapori più graditi e reconditi della campagna erano miracolosamente racchiusi in ogni cucchiaiata. E fu un coro di lodi che non finiva più. E la mamma a segnarsi la ricetta, e la zia curiosa sulle erbe aromatiche e sul tempo di cottura, e così via. I poveri contadini, confusi, non sapevano che dire. Ricette? Scherziamo, non erano mica dottori. E ridere, mentre un certo vinello del Vipacco, biondo, secco e scorrevole, attizzava l'allegria generale.

GUIDO SAMBO

UN PRANZO STRAORDINARIO

Nel 1943 mi trovavo nei pressi di Anghiari (Arezzo) presso l'Ufficio Comando di un campo di concentramento di internati civili sloveni col grado di sergente (in attesa di frequentare il Corso allievi ufficiali).

L'8 settembre, avendo abbandonato i nostri soldati i posti di sorveglianza, venimmo a trovarci nel caos più completo: da una parte l'incubo degli sloveni che, come impazziti, si sparpagliavano per la campagna e dall'altra la minaccia dei tedeschi che puntavano verso la nostra zona per recuperare in retate sloveni e italiani dispersi.

In quella situazione di smarrimento non esitai molto ad accettare l'ospitalità di un soldato che abitava sugli alti monti circostanti, fuori d'ogni pericolo. E vissi là, per qualche settimana, in uno scenario stupendo (davanti a noi c'era il "crudo sasso" della Verna), nella pace patriarcale umbro-toscana di quei pastori-contadini: un rifugio ideale, rallegrato dall'abbondanza del cibo — verdure e bestiame — in un momento in cui gli alimenti erano o introvabili o terribilmente adulterati.

Ed è là che è avvenuto forse il pranzo più straordinario della mia vita, quello almeno che ritorna più gradevole al ricordo: il banchetto di nozze del soldato che mi ospitava.

Tutta l'antica civiltà di quella gente si ritrovava nel modo di cucinare e presentare le tante portate: che raffinatezza di condimenti, che salse gustose, che cotture perfette e che genuina bontà di materie prime!

La fresca memoria dei grandi novellieri toscani, con la fragranza delle loro descrizioni di piatti, d'orti e di cene (giusto complemento culturale), contribuì a rendere indimenticabile quel pranzo di nozze all'aperto.

LAMBERTO SANTILLI

LA TAVERNA DUCALE E IL GROTTINO

Le ambizioni — e le esperienze — gastronomiche di Popoli, in singolare collaborazione con una architettura trecentesca di rara eleganza, hanno permesso a Giovanni Cantelmo, signore delle terre che, tra il Sagittario, il Gizio e l'Aterno-Pescara, vanno da Pettorano a Vittorito, di far costruire una Taverna Ducale che è tra i più bei documenti del Medioevo abruzzese.

Probabilmente la originaria destinazione dell'edificio dovette essere di carattere fiscale, come ancora ricorda una iscrizione in lingua latina ed italiana sul muro esterno della Taverna, fatta apporre, due secoli più tardi, da un altro duca di Popoli, don Fabrizio Cantelmo. Poi, però, gli obblighi nei confronti della Camera Regia vennero affievolendosi e la Taverna assunse il suo ruolo fondamentale di sicuro punto d'appoggio per gli appetiti di quanti avevano occasione di attraversare questo importante centro, denominato, per la sua posizione, la "chiave dei tre Abruzzi". Distante pochi chilometri da quella Corfinio, dove l'Italia divenne per la prima volta consapevole della sua realtà etnica e politica, Popoli controlla, infatti, il passaggio tra l'Abruzzo inferiore e quello aquilano, regolando anche, con le sue gole impervie, il difficile accesso all'Adriatico.

L'antichità delle origini, l'eleganza delle strutture, il loro magnifico stato di conservazione e l'amorevole sollecitudine di quanti hanno cura di questi tesori del passato hanno costretto la Taverna a rinunciare ai suoi impegni gastronomici per assumere il più dignitoso ruolo di mo-

numento nazionale. Ma l'appetito è appetito, il punto resta nevralgico (malgrado la deviazione extramurale che lascia per un breve tratto la Tiburtina-Valeria), per cui l'annullamento di una cucina in un posto simile è inconcepibile.

L'eredità della Taverna Ducale è stata, quindi, assunta, sulla vicina piazza, dal Grottino, al quale non tanto una più giovane età, quanto un aspetto meno imponente ha consentito di continuare indisturbato il suo ruolo di semplice e sereno "mediatore" tra la tipica cucina di queste terre ed il viandante non eccessivamente frettoloso.

Travi di legno e intingoli alla casareccia sintetizzano — agli occhi ed al naso — una precisa realtà, che è nello stesso tempo, storica e appetitosa. L'esperienza gastronomica qui è semplice, ma antica; non indulge all'estro inventivo di chi cerca formule nuove, ma segue il sano solco familiare con rispetto, quasi con umiltà, perché del resto sa bene che le avventure della cucina, con le conseguenti possibili sorprese, non possono certo fare la fortuna di un locale come il Grottino. Qui il minestrone di pasta e fagioli non muta aspetto, né sapore per il passaggio di generazioni, di guerre o di piani quinquennali. Non aspira ad alcuna "escalation", né sogna programmi di sviluppo. E ciò perché questo superbo minestrone conosce perfettamente sia i suoi limiti, sia la sua forza. È un piatto tipico da Grottino, ma ha una dignità — cioè un sapore — che gli consentirebbe di sentirsi perfettamente a suo agio anche sulla tavola della Taverna Ducale (se un giorno dovesse riaprire i battenti). Lo stesso può dirsi per quei maccheroni alla chi-

tarra, che rappresentano sempre la più gustosa e convincente documentazione dell'estro musicale delle genti d'Abruzzo. Sono i piatti semplici a rivelare la bontà e la forza di una gastronomia. Quando gli elementi si confondono, quando i condimenti si incrociano in modi esasperati, quando, soprattutto, si considera la cucina come un laboratorio di fuochi d'artificio, nel tentativo di stupire ad ogni costo, allora vuol dire che si è nel bizantinismo culinario e che la via della decadenza è già stata presa da un pezzo.

Al Grottino di Popoli, grazie a Dio, tutto è ancora semplice e pulito; dall'ambiente rustico alle esperienze gastronomiche familiari. E lo sarà — almeno è da augurarsi — anche quando in cucina, tra vent'anni, si affacenderanno Cinzia ed Orietta, le due bimbette di oggi, cui spetterà domani di continuare una così lunga tradizione. Allora sarà, forse, ancora più difficile fermarsi a Popoli (sembra, infatti, che il futuro voglia sempre più privarci della gioia di una sosta fuori programma, di una imprevista piacevole pausa), ma la nostra esistenza non potrà mutare radicalmente la sua impostazione naturale. « Mangiare, amare, cantare e digerire » scriveva Gioacchino Rossini « sono i quattro atti della opera comica, che è la vita ». È da ritenere che, almeno al primo atto, dovrebbero essere ancora tutti presenti.

DINO SATOLLI

IL CAVIALE DEI POVERI

A vederla nella vetrina dei salumieri (a Cefalù e in pochi altri paesi della Sicilia) sembra un filetto di manzo essiccato, pietrificato. È la soppressata di uova di tonno. Era, nei paesi di mare dove c'erano le tonnare, prima che anche la pesca del tonno diventasse d'alto mare, il caviale dei poveri: ora costa sulle seimila lire al chilo. Si affetta sottilmente (d'estate, quando è troppo secca, sfarina), si condisce con olio. Tutto qui. Per meglio gustarla, con pane appena sfornato, non bianco, cotto nel forno a legna.

LEONARDO SCIASCIA

LA POLENTA « DE SARISIN »

In Carso ammazzano il porco, ed è festa grande, non tanto in onore della vittima, il signor porco che riempirà dei suoi urli tutto il paese all'intorno, ma in onore di certe botticelle di terrano che il signor Pepic custodisce in cantina come un tesoro, e fra i terrani del Carso, per giudizio segreto della più sapiente congrega di bevitori, è un vino illustre. Il signor Pepic non è un ricco proprietario, ma i suoi terreni sono tutti quanti di sassi, con appena una spruzzatura di terra rossa in mezzo — quel suolo che è unico per far maturare il terrano, quasi che l'uva succhiasse il sugo dai sassi. Non mi parlate del terrano che cresce sui pendii della valle del Vippaco, o, all'opposto, quelli che vengono su dalla terra pingue, sazia, delle prime colline dell'Istria. Quelli sono vini viziati, vini cresciuti all'ingrasso come il porco giù nel Friuli. Ma il vero terrano deve essere nutrito di pietra, come il vero porco del Carso deve essere una bestia lunga e allampanata: tutto muscoli profumati, e con appena qualche filo di grasso. C'è una parentela fra il terrano e il porco del signor Pepic: sono tutt'e due venuti su dai sassi. Col lungo grifo la povera bestia affamata ha scavato fra i sassi del Carso, e si è nutrito di quelle mille erbe aromatiche che crescono là su protette dai venti, il timo e la genzianella sono i meno preziosi, e mettete anche la salvia, l'assenzio e il ginepro. Poi è venuta anche la stagione delle ghiande, e quel poco di carne che è riuscito a mettere sopra le ossa il porco che oggi si ammazza,

viene tutta di là. La lunga broda con la buccia di patate che la padrona gli metteva nel truogolo, bastava a pena a mantenerlo in vita. Tutto questo per dirvi che la sua carne, cotta anche alla fiamma viva, avrà mille profumi, senza bisogno di intingoli e spezie. Il porco del Carso rendeva superflua l'arte della cuoca: a tutto quello che occorreva per cuocerlo, ci aveva pensato lui da vivo. In cucina faceva un caldo insopportabile, e appena si osava affacciarsi: in mezzo un grande fuoco di legna odorose, tronchi di pino e zocche di ginepro, alzava un fumo che era un profumo, e subito le braciolate erte due dita, adagiate sulla graticola, venivano messe a cuocere a fuoco vivo, mentre il grasso spioveva da tutte le parti. Quello era il momento degli uomini. Ma che piatti! ma che forchetta e coltello! antichi riflessi di epoche selvatiche si disegnavano sulle pareti della cucina animate dalla fiamma viva, mentre quegli eleganti signori sbranavano la braciola con le mani e se ne riempivano una bocca con sessanta denti.

Per noi ragazzi era ora di buttarsi fra i sassi del Carso in cerca di avventure, mentre le donne ci gridavano dietro di non allontanarci troppo perché fra i sassi del Carso, in fondo ai pozzi tenebrosi, c'era il cinciut che ci mangiava; e a ogni buon conto avvertivano: Fate presto, che buttiamo giù la polenta.

Ma non era la solita polenta bella dorata che si scarica come una luna dal paiolo e si taglia col filo di refe! Altra, rara e preziosa è la polenta del Carso, è la polenta "de sarisin", di grano saraceno, che come il superlativo porco del Carso e come il regale terrano, cresce solo fra i sassi. Di giugno, se andate in Carso, restate incantati

davanti a certi campicelli ondegianti sotto una inafferrabile fioritura rosa pallido, celestina o lilla: è una pianta che non avete mai visto, tutto alta uguale, e tutta ravvolta in quella trina dai teneri colori. Sono i campi di saraceno. Il saraceno fa poi una farina piuttosto brutta a vedersi, grigia e grommosa come la calcina. Ma con quella brutta farina si fa l'ineguagliabile polenta "de sarisin". Polenta che si leva dal paiolo a cucchiariate, come tanti gnocchi, e si riempiono così i piatti, direttamente dal paiolo. Solo poi sopra si versa "el tocio" che sono le costole in umido del porco appena ammazzato, con tutta quella carne sapida e grassa fra un osso e l'altro. Questo è il gran pranzo in onore del porco, appena ammazzato, povera bestia: e la polenta e "el tocio" erano tanti che non c'era proprio modo di far onore anche alla seconda razione di braciolate che arrivavano in tavola, questa volta, con piatti, forchette e coltelli.

ALBERTO SPAINI

LA PIÉ CUM E' SQUAQUARÒN

Tra dun quadret ad pié
'na feta ad squaquaròn,
ad quel dla sua stasòn
'd quel che pr'ignia tant
apena a mastighê
e' squeeza d'ignia cant.
Ch'la sipa pu una giurnêda grisa
cun nebia par curnisa,
ch'la s' sversa par la piana
e tot întond la foma,
mo cun da cant un bël bichir d'aibana
dla bòcia de' cantòn
'd quella ch'ipiis a e' patròn,
'd quella 'd quatr'énn indrì
ch'l'è stêda sempr'a e' bur,
che a messi drì pr'arvì
u i sêlta vî e' ciutùr e che a svarsê la s-cioma.

ALDO SPALLICCI

LA PIADA COL FORMAGGIO "SQUAQUERONE" (*dialetto romagnolo*).
Fra due quadre di piada una fetta di formaggio "squaquerone",
di quello della sua stagione, che, appena a masticare, schizza
via da ogni canto. E sia pure una giornata grigia con nebbia
per cornice che si rovescia per la pianura e tutto all'intorno
fuma, ma che abbia accanto un bel bicchiere d'albana della
bottiglia del cantone, di quella che piace al padrone, di quella
di quattr'anni addietro che sia stata sempre al buio ed a cui,
a metterglisi dietro per aprirla, gli salta via il turacciolo, e che
a versarla spuma.

I MACCHERONI FUSI

Quando mi viene in mente questo piatto istriano, vedo
abili mani muoversi leggere intorno a un fuso: mani
dalle unghie curate ma prive di lacca e d'artigli. Erano
le morbide mani delle mamme, che avevano un modo
tutto speciale di presentare la pasta fatta in casa. Lo
dimostrano la pazienza e la costanza con la quale la lavo-
ravano tutti i sabati per la domenica.

A Roma si dice: Sabato, trippa. Al mio paese si diceva:
Domenica, maccheroni fusi. Il tono era trionfante, da
conquista, subito seguito, da parte dei familiari, dallo
schioccare e dallo sfregarsi delle mani.

Se ci si volesse appellare a un linguaggio più appro-
priato, bisognerebbe denominare questi, cosidetti, mac-
cheroni, penne o pennoni. Ma che ci posso fare se li
chiamavano a quel modo? La parola "fusi" fa pensare
davvero ai maccheroni che si fondono nell'acqua, o
per lo meno nel sugo, formando uno di quei cibi
premasticati tipo flams o altri intrugli del genere. Tutta
colpa di una maniera troppo sbrigativa di esprimersi e
di quel fuso, indispensabile per avvolgere la foglia ti-
rata sottile e poi tagliata a losanghe di otto o dieci cen-
timetri.

Il fuso, generalmente, era rappresentato dall'asta di una
penna lavata e leggermente infarinata a cui s'era tolto il
pennino. Si prendeva un riquadro di sfoglia e, partendo
da uno degli angoli, lo si avvolgeva con sveltezza, per-
ché non si seccasse, intorno all'asticella premendo la
punta dell'angolo esterno sulla pasta attorcigliata come

un rampicante intorno a un ramo. Si sfilavano le penne dalla penna... e si allineavano sulla spianatoia. Dopo cotte, o cotti, i maccheroni fusi si condividevano con sugo di carne.

Quello che faceva apprezzare molto questo primo piatto era che la pasta risultava sempre al dente per la sua particolare tenuta alla cottura.

Io penso che a questo particolare da intenditori, si aggiungeva anche il compiacimento, da parte del marito, di tenere con quel lavoro da monache di clausura, la propria moglie per alcune ore al chiodo. Voglio dire al fuso. Ancestrale e impagabile desiderio, ormai, di tutti gli uomini della terra.

AUREA TIMEUS

NO AL « MASCARPIN »

« Ti piace polenta e salame? »

« Ma certo! »

« E che cosa ne diresti di polenta e toma? »

« Benissimo! »

« Adesso vado a tirarti un po' di latte ».

E così evviva la polenta e latte che dopo una camminata di quella forza su e giù per le bricche tutto il giorno è il clou della minuta alpigiana.

Tra una meditazione di toma e un pensiero in salamoia — poiché i salami di Paulin sono pensieri — eccolo di ritorno con la fiscella piena, e giù a versare nella scodella dove aspetta l'ultima fetta dorata. Ultima? No, ché l'asse offriva ancora per il dolce

« Ti piace il mascarpin? » « Perbacco! » È latte gonfiato in nuvola; nube fattasi latte. « Mi piace moltissimo, Paulin ». Nella lavella riposava, gonfio dello spirito della montagna, un grosso mascarpin preludio a delizie senza paragone. Più che una semplice ricotta, poco meno della bianca manna, ha una gradazione dolce, dove sono sommate certe segrete sostanze del pascolo che soltanto il Paulin e la sua vacca distinguono contentandosi di sublimarle ciascuno a modo proprio, e che la polenta esalta. Il baitaro si era alzato, così come si era levato prima per mungere la vacca. E quelle mani non le dimenticherò più: forti, un susseguirsi di nodulazioni e vene turgide, movimento di muscoli, nerissime, come di fuliggine. Le ha ficate nella lavella, ne ha tolta una manata di mascarpin e « te', mangia che è fresco » me l'ha buttata nella scodella. Stupore: non più

nuvola stemprata in latte, né latte soffiato in nube; ma un pezzo di carbone, macchiaferro squagliato.

Fame, tu sola avresti potuto soccorrermi. Fame — ma eri allontanata dai preamboli di salame, dalle convinzioni di toma e dalla vena di latte — soltanto tu avresti potuto fermare quella conclusione buttata lì: « Oh, Paulin, scusatemi; mi sono sbagliato; il mascarpin è l'unica roba che non ho mai potuto digerire ».

SERGIO TRIVERO

UN GRAPP D'UVA

L'era propi e' de d'i murt,
quënd le mond l'è da par lò,
zal, bagné, ben int e' fond.
Sol la fêrn d'i passarott
la i daseva d'sora e d'sota,
ch'l' a n truveva int l'èria vuita
un quaiquell ch'l'impnèss e' becch.
Un grapp d'uva ch'l'era alé,
quesi mört, spers, invurnì:
il cminzeva a piluché
i piò svelt e i piò rabì.
Int e' grapp u s'arcumandeva
za malè, za stracch, e' sol,
piluché par tott al nuvli,
un pò d' rozna alà int e' zil.
La durmeva che pò d'uva,
grapp sminghè ch'u s'era smengh:
al tulesum sò che sonn
cun arguerd e cun rispett,
al salvesum, e' puren,
ch'u n' a vleva, svegg o no,
fnì int e' legn d'un becch inspri.
L'era un'uva tota zocar,
ch'l'a megnesum poc a poc,
e u s pareva ch'int a i dent
foss e' sol a sangunê.
Par la fem d'i passarott
e' basteva e' furmintòn,

ch'l'era secch e ch'l'era dur,
ch'l'era mört e splì da un pezz.
A n tiresum d' che grân fels
alè fura, indapartott,
ch'u n vness sò l'inveran nud,
d'int agli eli e d'int i becch.
Un grapp d'uva: e l'era vstì,
l'era viv e' dè d'i murt.

GIUSEPPE VALENTINI

UN GRAPPOLO D'UVA (*dialetto romagnolo*). Era proprio il giorno dei morti, quando il mondo era solo, giallo, bagnato, bene in fondo. Solo la fame dei passerì imperversava da tutti i canti, perché non trovava nell'aria vuota qualcosa da riempirsene il becco. Un grappolo d'uva ch'era lì, quasi morto, perso, svanito: cominciarono a piluccarlo i più svelti e i più furiosi. Nel grappolo si raccomandava, già ammalato, già stanco, il sole, piluccato da tutte le nuvole, un po' di ruggine nel cielo. Stava dormendo quel po' d'uva, grappolo dimenticato che s'era dimenticato: lo prendemmo noi quel sonno, con attenzione e con rispetto, lo salvammo, il poverino, che non voleva, sveglio o no, finire nel legno d'un avido becco. Era un'uva tutta zucchero, che la mangiammo poco a poco, e ci pareva che tra i denti, fosse il sole a sanguinare. Per la fame dei passerì bastava il granturco ch'era secco e ch'era duro, ch'era morto e seppellito da un pezzo. Ne spargemmo di quel grano falso, lì fuori, dappertutto, che non nascesse l'inverno nudo, su dalle ali e su dai becchi. Un grappolo d'uva: ed era vestito, era vivo il giorno dei morti.

TRE RICETTE PER GLI SPAGHETTI

I più buoni spaghetti che mai abbia mangiato in vita mia, li assaggiai, tanti e tanti anni fa, in casa di un amico; ed erano privi di ogni condimento. Il figlio maggiore, non so bene che malattia avesse, lo trovai a tavola verso il tramonto, che mangiava con gusto spaghetti al dente solo lessati. Volli assaggiarli. Mai nulla di più buono. Forse sarà stata la qualità; ma la qualità è il primo e più essenziale condimento di ogni vivanda, signori miei!

Io, insomma, non amo il ragù, di cui tanti e tanti son ghiotti, greve di quel tritume di carne, di pezzetti di prosciutto, magari, e grasso d'olio, quanto scarso di sugo: molto superiori gli spaghetti lessati in acqua giusta di sale, e serviti caldi, così come sono.

D'estate, certo, non è facile resistere allo splendore rosso dei pomodori; e allora preparatevi una salsa con qualche fettina di cipolla, tagliata fina fina, pomodori sammarzano lavati e interi, sale quanto basta. Lasciate cuocere finché anche la cipolla si sia sfatta, e passate tutto al setaccio. Un rametto di basilico crudo e un po' di olio crudo. Coprite ermeticamente e attendete l'ora di pranzo, quando gli spaghetti saranno al dente. Togliete il coperchio, levate il basilico che ha già stimolato la salsa con tutto il suo profumo, e condite. Chi vuole, mescoli anche del parmigiano grattugiato.

Direi che non c'è condimento più gustoso se avessi l'animo di celarvene un altro ancora più buono, e più semplice (e affermo perentoriamente che è più buono perché è più semplice).

Prendete dei pomodori maturi, tagliateli a pezzetti piccoli piccoli, aggiungete del prezzemolo, un paio di spicchi d'aglio a fettine sottili, un po' di sale, olio, macinateci del pepe, e strizzateci un po' di limone. Fate macerare per alcun tempo, e quando gli spaghetti saranno cotti, conditeli così, senza aggiungere altro.
Ai vostri nemici servite il ragù.

LUIGI VOLPICELLI

GLI SPAGHETTI DEI CERTOSINI

A Serra san Bruno, Norman Douglas ci arrivò l'anno 1911, risalendo l'Appennino calabrese da Gioiosa Jonica per una strada di allora, come a dire una strada dell'inferno, pilotato dal solito «esperto» mulattiere. Fu un viaggio massacrante e lo s'intende dal tono che lo scrittore usa, corivo e gravido di disappunto: definisce, infatti, la cittadina «uno dei luoghi più bigotti d'Italia», appella «rinomata» la cappella di santa Maria, sfoggia una diretta conoscenza «in merito alle pretese inclinazioni al furto di terra manifestate da quello ordine religioso», che è quello dei certosini, e per più approfondite descrizioni del monastero rimanda a vari autori nostrani ed esteri.

Lui, il celebrato autore di *Old Calabria*, a Serra san Bruno, a parte certe curiosità sulla vita da borghese dei monaci, c'era venuto per sapere cosa succedesse alla «divina confraternita», che — tra gli altri — ha fatto anche il voto di non mangiare carne, quando il postale non portava dalla «lontana» Soverato il quotidiano pesce.

«Eh bien» fu la risposta: «nous mangeons des macaroni».

C'è da giurare, perciò, che quel viaggio Norman Douglas l'abbia fatto solo per utilizzare la riportata battuta, anche se, in effetti, arrivi o no il pesce, spesso i certosini si nutrono di «macaroni» o, più verisimilmente, di spaghetti, la cui ricetta è ora finalmente nota.

Saro Gambino, che su Serra sa tutto e ne ha scritto a non finire, assicura di averla avuta in gran segreto da

un novizio-cuciniere, ma di averne poi fatto dono per amicizia al trattore Nicola Franco, figlio del gelataio-pasticciere Fiorindo, tutt'e due « opranti » a Serra.

Per quattro persone, si tritano due acciughe, una diecina di capperi dissalati e due spicchi d'aglio che, assieme a un peperoncino a ciliegia, piccante, si fanno imbiondire in buon olio di oliva. Al punto giusto, si versano i pomodori pelati e tagliati a filetti, lasciandoli cuocere a fuoco giusto. Pochi minuti prima di scolare gli spaghetti (400 grammi), che vanno cotti al dente in acqua leggermente salata, sbriciolare nella salsa 150 grammi di buon tonno, lasciare insaporire e amalgamare, spruzzare infine una manciata di origano dell'anno e condire la pasta, che poi, suddivisa, va servita in tegamini di coccio riscaldati.

Saro Gambino, per ovvie ragioni (egli è molto amico dei certosini e — giustamente! — non se la vuole guastare), ha battezzato o, meglio, camuffato questo piatto, (che è tipicamente invernale, perciò va seguito da un vino rosso molto asciutto, di quello — possibilmente — che fanno i monaci nella certosa), con l'apocrifa denominazione di « spaghetti alla serrese ». Ce ne duole per lui, ma noi li chiameremo col loro sacrosanto nome: « spaghetti alla Certosa », « macaroni à la Chartreuse ». E che diamine! Diamo a Cesare quello che è suo, ma diamo anche ai certosini di Serra quel che è loro, perché il Signore — si sa — ama le cose giuste.

DOMENICO ZAPPONE



INDICE

a pag.	5	Gisella Azzi, <i>Funghi amore e... fantasia</i>
	7	Maria Azzi Grimaldi, <i>La vera «cotizza»</i>
	10	Augusto Banfi, <i>El conili in sguazzètt consciaa a la cacciadora sora on lecc de risott</i>
	12	Antonio Bodrero, <i>Linguistica culinaria</i>
	14	Gian Giuseppe Brenna, <i>El pappagal de camp</i>
	17	Irene Brin, <i>Vogliamo parlare del «Passetto»</i>
	20	Gustavo Buratti, <i>Le insalate del conte zio</i>
	23	Marcello Camilucci, <i>Stimulantia</i>
	25	Libera Carelli, <i>Patate e castagne, sorelle del pane</i>
	27	Carlo Carlini, <i>Profumo di pane</i>
	29	Luigi Carnacina, <i>Carnacina per te</i>
	32	Piero Chiara, <i>Lamentazione gastronomica</i>
	33	Vittorio Clemente, <i>Il «marro», delizia abruzzese</i>
	35	Piero Collina, <i>Delices des femmes à la grand Pierre</i>
	37	Antonino Cremona, <i>A che serve la salsiccia</i>
	38	Mario dell'Arco, <i>Prosciutto e fico, vale un beccafico</i>
	40	Cristina De Nigris, <i>La «'ndocca 'ndocca» d'Abruzzo</i>
	43	Maria Forte, <i>I pomidoros ros</i>
	45	Giuseppe Ghielmetti, <i>La torta di Bizzarone</i>
	47	Emma Gianturco, <i>Polenta pasticciata</i>
	49	Massimo Grillandi, <i>Da Franco a Furapane</i>
	52	Nina Guerrizio, <i>Mupe e scelate</i>
	54	Emilio Guicciardi, <i>Semifreddo sui duemila</i>
	58	Bruno Lucrezi, <i>Quelle cicorie...</i>
	61	Cesare Mainardi, <i>Stasera mi butto</i>
	65	Eugenia Martinet, <i>Catsemellie</i>
	67	Glauco Rino Nesi, <i>L'uzzolo del mestolo</i>
	68	Giuseppe Petroni, <i>Vermicelli all'estero</i>
	70	Vito Elio Petrucci, <i>Due èuve in to tianin</i>
	71	Guido Sambo, <i>Pranzo «alla carsolina»</i>
	73	Lamberto Santilli, <i>Un pranzo straordinario</i>
	75	Dino Satolli, <i>La taverna ducale e il grottino</i>
	78	Leonardo Sciascia, <i>Il caviale dei poveri</i>
	79	Alberto Spaini, <i>La polenta «de sarisin»</i>
	82	Aldo Spallicci, <i>La pié cum e' squaquaròn</i>
	83	Aurea Timeus, <i>I maccheroni fusi</i>
	85	Sergio Trivero, <i>No al «mascarpin»</i>
	87	Giuseppe Valentini, <i>Un grapp d'uva</i>
	89	Luigi Volpicelli, <i>Tre ricette per gli spaghetti</i>
	91	Domenico Zappone, <i>Gli spaghetti dei certosini</i>

