

L'APOLLO BONGUSTAIO

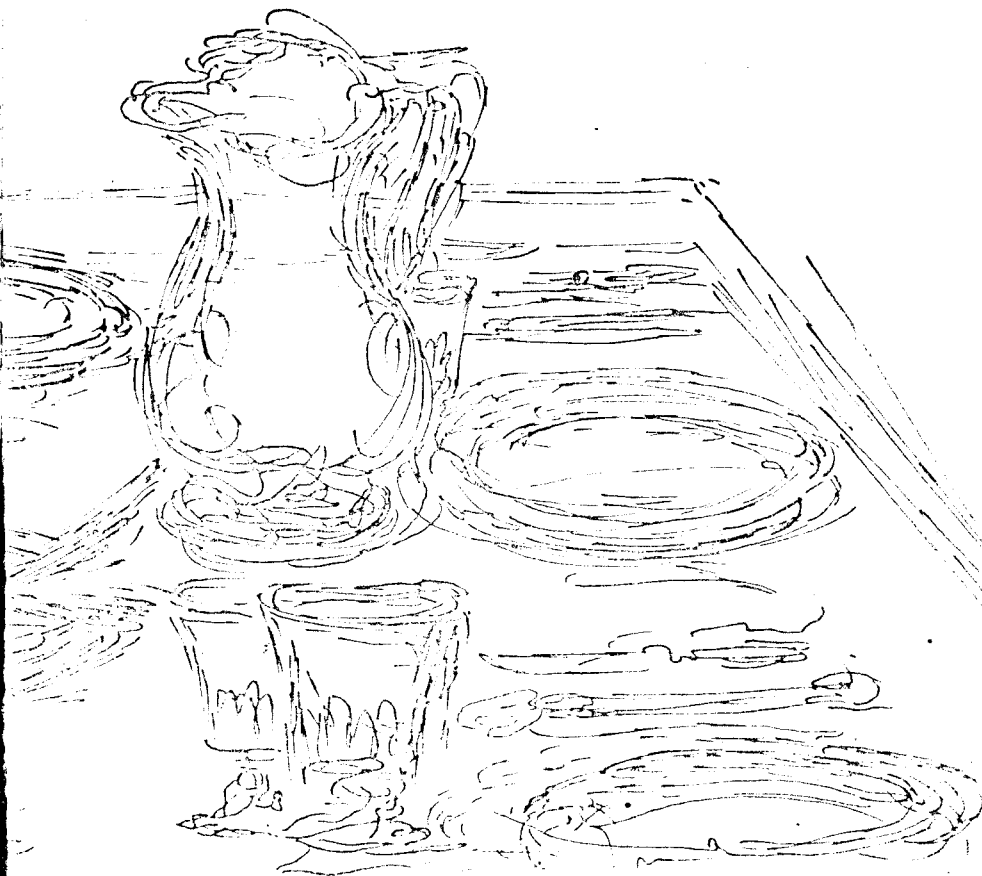
ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1969

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »



lire milleduecento



L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1969

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

« IL NUOVO CRACAS »

Il pane! È stato sempre una gloria della mia città: viaggiatori scesi dalla diligenza o dal *landeau*, dal treno, dalla corriera, dall'automobile se ne sono sempre portati via golosamente quantità piccole o grandi, condite dalla bellezza del paesaggio e da una fama ereditata dagli avi. Oggi le cose sono diverse: la confezione del pane si è standardizzata, in tutta Italia ricompaiono suppergiù le stesse forme e gli stessi sapori; solo qualche tenace fornaio tradizionalista rimane fedele all'« idea platonica », per così dire, del pane fatto degli elementi essenziali – farina, acqua, sale e fatica –, quello degli affreschi di Pompei e delle catacombe. Adesso, il nostro languido e bizzarro appetito viene destato da forme e fragranze nuove, da condimenti e additivi che i padri ignoravano, e che sarebbero del tutto trascurati dalla tragica fame dell'India e del Biafra. Ma ha pur sempre, il pane, una sua carica suggestiva che ne supera la funzione di cibo-base, una carica emozionale più forte della sua casalinga realtà, più forte perfino della sua pervicace retorica. Sono entrata ancora una volta nel negozio del pane; la fragranza calda, lo splendore dorato delle forme piccole e grandi mi hanno preso i sensi e il cuore con la loro antichissima malia: eccoli lì, nelle ceste fiorite come *corbeilles* di fiori biondi, i doni primigeni della civiltà umana: croccanti *francesine* che segnarono per me, annegate nel latte, l'inizio di difficili convalescenze infantili; *maggiolini* paffuti come guance di bimbo; *parigine* snelle dalla dorata screpolatura longitudinale, *rosette* quadrilobate, piene solo di profumo; *banane* tortili come le *turritelle* che il mare depone sulla spiaggia: tutto « pane di semola », come si dice da noi, che aggiunge alla semplicità arcaica e famosa del « pane di Como » – farina, acqua, sale, lievito – anche il malto, che ne fa stuzzicante il sapore e luccicante la crosta. Più in là, ecco il « pane all'olio », aristocratico nelle sue

forme ricercate – le *trecce* serpentine, le *mantovane* che paiono larghe punte di frecce esotiche, i bitorzoluti *montasù*, le *sfoglie* che si sfaldano al tocco, e ancora le *banane*, altezzose sorelle delle modeste banane « di semola ».

Sempre più difficile! Il « pane piuma »: è ancora « pane all'olio », ma cotto su speciali lastre di metallo che i fornai chiamano « padelle », e ostenta i soffi lievi delle *tartine*. E il « pane Duemila »? Ideato dalla nostra decadente raffinatezza per le giornate in cui i fornai riposano e noi dovremmo mangiare il pane raffermo, ci offre grandi forme a mandorla, gonfie di mollica leggera e candida, rese gustose dal latte e dallo strutto che si aggiungono ai soliti ingredienti.

E le grosse e ruvide ruote di « pane giallo », in cui le farine di frumento e di granoturco e di segale si sposano con l'onda e col sale e col lievito, l'evangelico lievito della parabola? E il « pane integrale », prediletto dagli stomaci austeri e robusti, al quale la crusca aggiunge il suo maschio sapore? E i « panini con l'uva », figli del nostrano « pan tranway », la superficie punteggiata dai gonfiotti della *sultanina*? E i *meini* fragranti di fiore di sambuco?

La rassegna potrebbe continuare: nelle fauci rosse del forno elettrico le *spadine* – lunghe pale a forma di snellissimo remo – introducono senza sosta file e file di pani di ogni genere e composto e sapore; e le « pale » e le « punte » le estraggono al momento giusto, ardenti e fragranti. Le mani dell'uomo hanno dato l'ultimo tocco al lavoro delle macchine, l'*impastatrice*, la *spezzatrice* e la *fornarina* (oh, suggestione di un nome!): tecnica e amore hanno compiuto il quotidiano miracolo del pane.

Il fornaio coglie il mio sguardo fisso sulle fornaci rese roventi dal flusso elettrico. « Possiamo farlo ancora funzionare con la legna, però! » mi dice, intuendo la mia assurda nostalgia. Ed è come se dicesse che il suo forno è un nobile discendente dalle Crociate.

MARIA AZZI GRIMALDI

PRANZO DI MAGRO

Ci capitava di consumarlo anche durante il carnevale, se la tasca del babbo rimaneva a secco. Non per questo ce ne dovevamo, gustavamo anzi assai il conciso menù: « tuffoli » al burro - cioccolato con pane - acqua a volontà (la frutta mai compariva, in quegli anni, sulle tavole meno privilegiate, salvo che nei giorni solenni o festosi).

C'era allora una simpatica usanza, in casa nostra: mentre la mamma si affacciava intorno al *clou* del modestissimo pranzo, ci siedevamo ai nostri posti attorno alla tavola apparecchiata. Uno di noi leggeva, ad alta voce, un libro estratto dalla biblioteca, unica dispensa che in casa fosse ricca e in continuo rifornimento.

Alla preparazione dei « tuffoli » – maccheroni giganti, perciò congeniali alle nostre bocche affamate – si affiancava così, in un piacevole e sorprendente gioco di accordi e contrasti, lo svolgersi della vicenda.

Il romanzo (Dickens, Manzoni, Fogazzaro, Hugo, eccetera) ci teneva avvinti, sera dopo sera, portando voci, suoni e incredibili colori nella minuscola cucina arrampicata al quarto piano della vecchia casa. Sì che i rintocchi del Duomo, il brusio della gente, i fischi dei battelli, i pochi rumori del traffico allora modesto ci giungevano fiochi ed assurdi, come da un altro mondo.

Il nostro godimento raggiungeva il culmine se il lettore di turno era il babbo, la cui voce sensibile ci penetrava in profondo nel cuore, con una potenza che ancora oggi, nel ricordo, ne accelera i battiti.

Il nostro appetito godeva, in sottofondo, il borbottare della grossa pasta di Napoli la quale, recitando un pagano rosario con la pancia della pentola, diveniva anche più grossa; il sommesso cantico del burro nella padella, dove lo spicchio d'aglio e le foglie di salvia si esaltavano di complice gioia nella costruzione del gustoso condimento.

Di modo che, mentre ad esempio l'ex forzato Jean Valjean traversava le fogne di Parigi con immane fatica, dato che reggeva sulle spalle il misero Mario svenuto, tutta quell'acqua immonda, che ci appariva con repellente evidenza, prendeva il sentore, straordinario, della pasta cotta a lessso o « imbrugada », come si dice qui a Como; e agli estenuati passi del titanico eroe victorhughiano faceva da bizzarra colonna sonora il soffice rimestare (« trosà ») della mamma che condivideva con inflessibile giustizia tutti i « tuffoli », nessuno escluso, sui quali avrebbe subito versato senza parsimonia un formaggio non di preclare virtù, effondentesi però in lunghissimi fili e densi grumi, per noi deliziosi.

Gli ascoltatori – gli occhi perduti nel vuoto a seguire la vicenda e perciò indifferenti alle porpore del tramonto sopra Brunate – brancicavano dalla tavola dei pezzi di pane da masticare con fame rabbiosa e pure distratta.

Se ero io la lettrice amavo, qualche volta, interrompermi di botto e guardarmi intorno: per constatare il potere della mia voce e della mia interpretazione; ma anche per sfuggire, un attimo solo, al fascino del romanzo e riaffondare nella mia grigia e dolce realtà. « È pronto. Mettete il tovagliolo ». La voce della mamma e la comparsa della zuppiera strapiena – cometa dalla fragrante coda di fumo – ci strappava con brusca amorevolezza alla maliosa atmosfera. Abbandonavamo il povero Jean laggiù nelle tenebre fetide, ancora immerso fino alla cintola nella melma di Parigi e con Mario, tuttora svenuto, sulle spalle.

Le forchette, ingordi denti ficcati nel tenace corpo dei maccheroni, avevano piombato il nostro personaggio in una specie di catalessi, dalla quale ci saremmo affrettati a destarlo, la sera successiva, in un'aura del tutto diversa. Il nobile uomo sarebbe riemerso dalle tenebre, gli occhi feriti dalla ritrovata luce della capitale di Francia, nell'olezzo del nostro minestrone o negli effluvi del risotto alla milanese.

GISELLA AZZI

I SUPPLÌ ROMANI

La invenzione dei « supplì » si deve probabilmente ai siciliani, che li confezionano da tempo immemorabile col nome di « arancine di riso ». Forse potrà essere causa di meraviglia il sapere che una pietanza a base di riso sia di origine siciliana, piuttosto che veneta o piemontese, dato che il riso non figura in altre pietanze sicule, ma la meraviglia cesserà ripensando al fatto che vi fu un'epoca in cui in Sicilia dominarono i Saraceni, lasciando nella isola numerose tracce del loro passaggio. La cucina naturalmente, non poteva non risentire delle loro usanze e con molta probabilità all'origine delle arancine non deve essere stato estraneo uno dei piatti più tradizionali del Medio Oriente mediterraneo, il « pilaf », cioè quella grandiosa concezione culinaria a base di ragù di montone, castrato, agnello, o pollo e riso cotto nel brodo previa scottatura nel burro fuso. È lo stesso « pilaf » che trasportato ancora più ad occidente si colorisce dei più ardenti colori e dei più appetitosi sapori della terra di Spagna, assumendo i multiformi aspetti della « Paella valenciana ».

Quando siano arrivati i supplì a Roma è difficile dirlo, come pure è difficile comprendere il perché di questa cittadinanza romana. Certo è che erano noti al tempo del Belli il quale, in un verso un po' irriverente, paragona il triregno del Pontefice ad un grosso supplì: « Quer trerregno che poi pare un zuppriso ». Più facile è trovare l'etimologia della parola supplì, rifacendosi soprattutto al termine arcaico « suppriso », sotto il quale si scopre evidente la parola francese « surprise ». Dice infatti il Chiappini nel suo vocabolario romanesco che l'invenzione dei supplì era dovuta ai francesi, i quali li denominarono « surprises » per il fatto che celavano al centro una sorpresa, e cioè il ripieno costituito dalle regaglie del pollo. Per quanto non mi sembri vi possano essere dubbi tra le parole « supplì », « suppriso » e « surpri-

se », pure non mi convince troppo l'idea che l'invenzione dei supplì debba essere attribuita ai francesi, data la dimostrata paternità siculo-saracena. È più probabile invece che i francesi, che occupavano Roma all'epoca napoleonica, avessero coniato questo nome per quelle speciali « croquettes » di riso che erano a loro sconosciute e che il nome francese deformato sia poi passato nel dialetto romano, come appunto « crocchette » (*croquettes*), « burrò » (*bureaux*), « scifoniera » (*chiffonière*) eccetera.

Con buona pace dei miei amici siciliani, io ritengo i supplì romani il risultato di un netto e deciso miglioramento della ricetta originale per tre differenze. La prima consiste nella forma: l'arancina è sferica, mentre il supplì è ovoidale e sensibilmente inferiore di dimensioni. Questo fatto, che a prima vista può sembrare irrilevante, è invece di notevole importanza poiché la cottura finale nell'olio bollente penetra più profondamente nel supplì che non nell'arancina, che spesso, all'interno, mantiene intatto il sapore del riso lessato. La seconda si riferisce al riso, che nel supplì è rosso e più saporito, mentre nell'arancina è bianco e più insipido. Infatti la ricetta autentica dei supplì romaneschi prevede la cottura del riso nel sugo dell'umido o nel « sugo finto » e quindi il suo successivo condimento con burro, parmigiano grattugiato ed uova battute. Terza e più importante differenza: il ripieno. Nelle arancine va messo un ripieno ottenuto tritando della carne di manzo stufata in bianco, mentre nei supplì, oltre alla carne in umido col pomodoro, tritata, vanno aggiunte anche delle regaglie di pollo, cotte a parte con funghi secchi, nonché dei dadini di quella saporita mozzarella che un tempo si chiamava « provatura ». Il supplì va poi modellato con la stessa tecnica usata per le arancine, usando però meno riso e dando all'impasto una forma ovoidale anziché sferica. Si copre, anzi si rotola il supplì sul pangrattato, senza mettere né farina né uova battute e si frigge in abbondante olio bollente. Da questa descrizione risulta evidente come un modesto supplì sia il risultato del la-

voro necessario per un intero pranzo. Si tratta infatti di preparare un risotto, della carne in umido, delle regaglie in tegamino ed infine di fare una frittura di notevole impegno, perché i supplì devono arrivare bollenti al consumatore, in modo che oltre a scottarsi le dita e la bocca, egli possa procedere a far fuoriuscire il lungo filo della provatura fuso. La presenza di questo filo è indispensabile, poiché, a parte il fatto che finirà per appiccicarsi dove meno è richiesta la sua venuta, consente di dare ai modesti supplì il nome più moderno ed attraente di « supplì ar telefono ».

GIORGIO BINI

Erba lucida chiomosa ventosa, pendio, fontana a barlumi d'arcobaleno (Fonte dell'Arcobaleno) e riso di najade pisciforme (alèro). La sua acqua veniva infusa di miele silvano, miele di bombi e narcisi e lattice di frassini betulle larici eccetera, ingredienti propiziatori che usati con parsimonia aprivano. C'era una gran mensa tonda di pietra gaia con tanti buchi per le coppe-trottole dove i silvani pelosi come la borrana e inghirlandati dei suoi fiori roseo-violetti e quindi di api bevevano a schiocchi il sangue tiepido di vena degli amici, i compagni di tribù e gli animali selvatici ai quali avevano praticato l'annuo benefico salasso dopo l'incanto degli occhi, del canto e del sonno d'erbe e fiori. Le trottole lanciate giravano giravano senza versare e s'infilavano nei buchi. I pelosini vi bevevano a garganella vini d'uva montana genepl sambuco more ecc. e per ogni gusto avevano un gesto e un clic e un santo antenato: qui era Cum, il Bosco Cumiano della Varaita, oggi rimpianto paradiso dei pigmei scacciati nell'afosa foresta dell'equatore.

Un fulmine globulare a ciel sereno abbatteva ahi un bel fagiano sacro nella vaschetta di pietra del re mago inventore della « boudro », re della favola e della tavola: arrosto! Aleggiava qualche spirito intorno, forse dei « magni » gastronomi nascituri; Omero Virgilio Rabelais Heine eccetera? Saltavano gusci di noci e nocciuole sotto i denti dei cuochi a convito; vinceva chi li faceva saltare più lontano. Qualche scheggia volava nel fuoco, qualche altra nella minestra; bene tutte e due. Si beveva intanto perché « miou père m'à pa moustrà / a buve 'n gralo vuidà » (mio padre non mi ha insegnato a bere in coppa vuotata) e si rideva d'un proverbio appena nato nel lontano Lazio palustre: « Ille bibat vinum qui scit dictare (parlottare) latinum ». Così i silvani stavano inventando, fondando la « boudro » minestra delle najadi, najade delle minestre, armonia dei quattro sapori,

dolce e amaro, agro e salino. Tanti litri d'acqua quanti etti di castagne secche liberate dalle sanse e di fagioli della regina secchi, ammolliti entrambi più volte nell'acqua tiepida, olio, burro, sale, bacche agre, foglie salse, radici dolciamare. A mezza cottura gli addetti vi innestavano adagio, per non spegnerne il bollore, la panna o fior dei fiori (fior di latte - fior di seno - fior di corpo - fior d'anima).

La sigillavano con un po' del sangue amico e molto sole d'oro battente: i colori di Provenza; e con altro di ciò che era intorno, ché tutto doveva partecipare all'essenza del monte. Anche qualche formica chiocciola rana eccetera non avrebbe guastato, ma cara a tutti è la vita. Bastava così. Lunghi quilli salutavano in ligustico la nascita della najade e del drago: « Bo » (sì) « ou » (uh!) « Droc », finalmente: il dragoncello piumato dei silvani, il folletto protettore della « boudro » seminascosto nel suo pro-fumo.

ANTONIO BODRERO

IL TEGAMINO DI CRETA

Non sappiamo se sia tornato di moda, o mai tramontato all'orizzonte gastronomico. Comunque, ci è capitato di riscoprire il « tegamino ». Sulle spiagge adriatiche, con una zuppa di pesce – resa particolarmente squisita proprio dalla cottura nella creta (antica, intramontabile) – di cui ignoriamo il segreto. E nell'Abruzzo montano – naturalmente senza pesce – dove invece è stato possibile ottenere la ricetta, ma senza dosi, di un celebre « tegamino », chiamato « Tre Marie » dal locale che, unico, lo confeziona.

È elaboratissimo, pur nella sua genuinità. Strettamente stagionale, occorrendo, fra l'altro, piselli di primizia sulla pianta in loco; da ricercarsi dunque, se lo si vuole autentico, ad epoca precisa. Come dire, per chi possieda un calendario gastronomico, segnarvi una data, primaverile ma avanzata, tenendo conto dello stacco di un mese che caratterizza la maturazione in montagna. Oltre i piselli, sono necessari anche carciofi: non di quelli che ormai su qualunque mercato si presentano tutto l'anno, ma i piccoli carciofi locali, ritardatari: lenta concentrazione di aroma ed estrema tenerezza.

Le manipolazioni e le fasi sono svariate. Carne scelta di vitello lattante – in montagna il vitellino è tutt'altro che scipito – cioè polpa assoluta, da macinare fine, condire con parmigiano uova sale e pepe, ben amalgamando prima di farne delle pallottoline che devono risultare compatte. S'infarinano e si friggono nel burro fino alla doratura, bagnandole con vino bianco e secco.

Da parte viene preparato un sugo leggero e abbondante di pomodoro fresco passato. Sempre da parte, cipolline – piccolissime, selezionate della medesima grandezza – fritto in olio (e non si pensi che a olio di oliva col sapore dell'oliva) a mezza cottura. Quindi funghi trifolati. Devono essere funghi prataioli, una specialità, chiamati dai cercatori indigeni « chiodini ».

Ancora, i carciofi, dei quali s'è già detto la qualità. Preparati riducendoli delle prime foglie, cuore bianco senza un filamento, fritti a spicchi nel burro, con prezzemolo tritato. Infine i piselli, di primizia degli orti di una particolare zona campagnola, colti lo stesso giorno, che sono dolci come inzuccherati e sembrano privi di pelle. Passarli in burro e olio, con un sospetto di cipolla.

I vari, e ciascuno perfetto in sé, elementi, mescolati e lasciati un poco insieme a insaporire, formano una pietanza che basterebbe da sola come pasto completo. La sua succolenza tocca il sublime gastronomico, per l'armonia della fusione di tanti sapori e odori.

Naturalmente va servita nel tegamino di creta, ancora gorgogliante di ebollizione, e il profumo che giunge alle narici è suggestivo. Un po' come il cognac scaldato nella mano, bisogna prima annusarlo, iniziando il piacere dalla zona più elevata.

Questo per i raffinati buongustai. Per un gusto semplice, ossia buon appetito, c'è il rischio, così provocato, di una scottatura alla lingua.

LAUDOMIA BONANNI

LA CHIUSURA DOMENICALE E L'APERTURA DI UNA SOCIETÀ DIVERSA

Ne parlarono per anni: i ristoranti debbono, o no, tener chiuso un giorno della settimana? Se ne interessava la stampa di destra e quella di sinistra, se ne interessavano i rifornitori ed i lavoratori.

Gli ultimi a capirci qualcosa furono i Romani stessi che oggi arrivano, affamati e contenti davanti ad una saracinesca calata, con sopra la scritta: « Turno di riposo » e devono ripartire, digiuni, nel buio. In parecchi casi si ricorse a trucchi mnemonici: Tosella, regina delle bistecche, avrebbe ovviamente chiuso il venerdì. Mentre il Carlo, i Corsetti, e quanti vantano la padella calda e la triglia fresca, di venerdì si sarebbero arricchiti: ma quale regola poteva stabilire il ritmo delle domeniche? In questo campo, un certo snobismo. Lo sapevate che « Ranieri » a Mario de' Fiori e « Il Passetto » a Via Zanardelli di domenica chiudono? Sottinteso: la loro clientela passa la week-end alle Bermudas, o, minimo, a Capri, ed i proprietari stessi del « Passetto » e di « Ranieri » hanno probabilmente ville a Tahiti. Così la nostra geografia di gastronomi ha dovuto tener conto di mondanità e di carciofi in arrivo – oppure no. Né questo è bastato! All'inizio del 1968 ci sentimmo l'animo in pace; a Piazza Firenze c'era una trattoria aperta la domenica, che sembrava, assolutamente, ideale. A lunghe, dotte tavole, Mario Missiroli vi sedeva con l'ambasciatore Cosmelli, Domenico Batroli, un filologo inglese ed un accademico francese, ciascuno accompagnato da consorti in cappotto di cammello o in pelliccia di castoreo (nessuna donna elegante si *veste*, la domenica sera, ma si *copre* di indumenti modesti). In Piazza del Popolo, dal « Bolognese », c'era il clan dei Moravia e quello dei Pasolini, e quello dei Morriconi. In Via Mario de Fiori, a breve distanza da « Ranieri », si trovava una copia, quasi esatta, di « Ranieri » stesso, perfino con le *mignonnet-*

tes della Regina Vittoria: il pubblico si mescolava di cinematografari giovani, ma i contatti mancavano non inattesi: ci capitò, per esempio il povero Sandro de Feo con Alfredo Mezio, che, in apparenza, sarebbero stati più verosimili tra Missiroli e Moravia.

La cena della domenica ebbe, rapidamente, un suo carattere familiare. Si sapeva dove ritrovarsi. Si mangiavano regolarmente cibi speciali, il bollito, o la polenta. Si riassumevano i fatti dei sette giorni trascorsi. L'immensa Roma mangereccia si restringeva, ogni quartiere aveva un locale o due, ed ogni gruppo uno o due punti di ritrovo...

Perché ne parliamo al passato? Perché ben presto il successo guastò qualche proprietario: alla « Pentola », per esempio, ci fu un'invasione di attori, i quali non riconoscevano Missiroli e non ascoltavano gli accademici, parlando, a voce altissima, solo di Gassman e di Tognazzi. Niente bollito, ma carne cruda in polpette, o cipolla cruda per schiarirsi la gola.

Missiroli, soavemente, diradò le sue visite alla « Pentola », gli accademici stranieri preferirono le pizzerie, e la « Fontanella » a Piazza di Borghese, conobbe, un nuovo affollamento, mentre il « Bolognese » addirittura straripava sui marciapiedi, nelle sere tepide, e nell'anticucina, le sere fredde, tanto era il pubblico. Quali saranno, per il 1969, le serate domenicali? Ci inviteremo, vicendevolmente, ripristinando polenta e bollito? Cercheremo rifugio nelle latterie, intorno all'occhio sgranato dell'uovo nel tegamino? O, forse, mangeremo noccioline, nell'ombra di un cinematografo, dove si proiettano i films che, come slogans, hanno « potete chiudere gli occhi, per non vedere le scene di violenza, ma portate la cera, per le orecchie: così non sentirete le urla dei torturati ».

È sempre essenziale aggiornarsi.

IRENE BRIN

Discepolo di Talete e di Anassimene, riconosco nell'acqua e nel fuoco il cominciamento d'ogni ben di Dio, e soprattutto, dell'arte culinaria. Se così è, ad Apollo piacendo usciamo allora dalla nostra dannata cucina. *Brandé*, alari del Piemonte, andiamo a reggere i fuochi: gli ultimi maestosi falò dei solstizi, per il padre Sole, ed i braceri gruzzoli di rubino sui focolari.

Fratelli friulani di *Risultive*, delle sorgive, lasciate che vi accompagniamo in cerca di sorgenti, noi piemontesi, al mondo i soli a chiamare l'acqua con la prima parola pronunciata da Adamo, *eva*. Charloun Riéu, felibre contadino, cantava: *Au riéu que clarejo, en coulour d'argent, ges d'àutris envejo... que bèure au sourgent*. Al rivo che riluce color argento... nulla di più desiderabile del bere alla sorgente, coscienti di compiere il rito ancestrale dell'omaggio alla vita: sia che, quasi preghiera dischiusa congiungendo le mani a coppa (nido culla solco barca grembo valle) eleviamo il nostro graal arabescato di vene; sia che ci inginocchiando, prostrati eppure liberi, finalmente, come dei camosci nel loro bere che è un baciare. Avere le labbra ed il mento, i baffi e la barba, imperlati di rugiada come l'erba di primo mattino, e poi asciugarsi con una carezza del dorso della mano, e trarre un ampio respiro.

Per il cercatore di sorgenti del Biellese, una piccola guida. Iniziamo dai luoghi sacri a noi ed ai progenitori, fedeli al culto delle acque (senza dimenticare che vicino ai santuari si beve anche buon vino e si mangia bene!) tuttora sgorganti accanto alla Madonna d'Oropa (dove è il *bornel*, la fontana biellese per antonomasia), a quella di Graglia, a San Giovanni Battista nella val d'Andorno; nei pressi degli altri templi silvani più poveri e romiti, nascosti nei castagneti: Nostra Signora della Fontana, a Crevacuore; la Novareia e la Brughiera in Val Sessera; il santuario di Banchette sopra

Pettinengo; ed infine sempre non lontano dai massi venerati, come il *ròch dla regin-a* a Roppolo. Massimo Sella nelle passeggiate solitarie della sua « Bürsch », alle fontane della Val Cervo dedica un capitolo: apprendiamo le virtù della *pùssola* di Quittengo e della fontana del Sele che guarisce tutti i mali; alla Teggia del Campo, sopra Forgnengo, vi sono le Quattro Fontane ciascuna con una voce differente: una parla, una ride (v'è chi dice che fischia), una piange e l'altra dorme. Ma in Val Cervo ho visto addirittura delle fontane che scrivono, come quella all'uscita di Rosazza che sopra alla nicchia mostra questa singolare testimonianza: « Era smarrita nel creato or mi guida Rosazza Federico »! Agli Ondini, v'è la « fonte d'ogni bene ». Altrove, ve ne sono con nomi buffi, come la « cacastracci » di Zubiena: solforosa, lascia un deposito di fiorellini bianchi ovunque passa. Ai piedi di una rupe a picco, nei colli della Mologna grande, sgorga limpida una vena d'acqua freschissima, la fontana dell'Asino.

Se l'acqua è determinante per i cibi più intimamente nostri – ieri la polenta, oggi il pane – che dire del fuoco? Era così prezioso che la cucina, da noi, si chiamava la « casa del fuoco », ed egli là dentro era il padrone assoluto; chi non era nelle sue confidenze o se ne andava o moriva asfissiato dal fumo. Legno di rododendro per cuocere una buona polenta; legno di ginepro per gli arrostiti di montone o di maiale; legno di castagno per le *caminà*, le casette essicatoio; legno resinoso nei forni di pietra per profumare il pane (in Val Varaita era d'obbligo il pino cembro); brace di rovere, o noccioli di olive, nella *s-cionfètta*, il fornellino per la *bagna càuda*.

Si cenava poi al centro di un piccolo firmamento, ché le luci dei lumi ad olio e di quelli a petrolio, appesi in alto, appoggiati al tavolino ribaltabile, ficcati nei piccoli incavi della parete, erano di intensità diversa, ma tutte calde, vive, carezzevoli. Certo, ci si sporcava; si era con la faccia *anflà*, a strisce come quella di una zebra: ma non importava, anzi,

sovente ci si sporcava apposta con i turaccioli affumicati, era un truccarsi per la farsa finale.

Oggi, tra le bombole, la fòrmica, i rubinetti e le bottiglie dell'oligominerale, ci aggiriamo bianchi come pesci bolliti. I ragazzi non sanno accendere un fuoco di legna. Le sorgenti libere diventano sempre più rare, introvabili; persino le fontanelle civiche, senza viandanti da ristorare, inaridiscono una dopo l'altra. Nessuno sostituisce i mescoli di rame strappati alle catene delle fontane. Domani saremo ancora buoni a congiungere le mani per bere, e per pregare?

GUSTAVO BURATTI

ELOGIO ANTICO E PLEONASTICO

Di fronte alla minaccia della bistecca di farina di soia con osso in plastica, si dirà che è opportuno starsene quieti a difendere le ultime trincee della natura senza manifestare troppo palesemente il proprio rancore verso i surrogati comunque elaborati e ammanniti onde non procombere sotto le ruine delle pillole che marciano già in quadrate legioni dai laboratori chimici verso le cucine dell'avvenire. Ma noi siamo di parere diverso: lo sdegno e il dispetto ci convincono a dar battaglia, a scendere in campo aperto, a pronunciare alto il nostro non possumus affinché tutte le diavolerie tecnologiche ancora in pentola abbiamo a vergognarsi e a non travasarsi nelle pentole domestiche ove ancora cuoce e profuma la fauna e la flora naturale. E se il divino Pietro Aretino, scrivendo ad un amico romano di un banchetto che intratteneva tre luminari nonché alte forchette come monsignor Torquato Bembo, il Sansovino e Tiziano, poteva asserire che « ogni pernice e fagiano, ogni tortora e quaglia, e ogni ortolano, se avessero tanto senno quanto hanno sapore, s'inghiottirebbero l'un l'altro d'invidia », dinanzi al « gallo d'India che ha tre sorta di polpe nel petto », non faremo noi, proclamando alte le virtù saporifere, olfattive e tattili nonché gastriche dei cibi da noi eletti, crepare d'invidia tutti i cibi in metallici o plastici gusci astretti, che hanno per patria non le ridenti colline e gli assolati piani bensì le torve e fumose officine dell'alchimia del consumo?

Questa fede e questa speranza non debbono però nasconderci che si va verso un costume sempre più frettoloso e sintetico anche in cucina e che, domani, la natura potrà competere con l'industria del surrogato solo se ne avrà assimilato la lezione di proposte elementari e di attuazioni rapide.

Eccoci quindi a proporre per chi voglia celebrare le legittime nozze con la natura e la cucina elementari, uno dei più antichi mangiari ma sempre da scoprire e perfezionare,

nientepopodimeno che la pasta e fagioli.

Tutta l'Italia, si può dire, ne consuma ma sovente è rifugio distratto e raramente scelta convinta. In questo ultimo caso, può offrire la sorpresa di riuscire un pasto di una squisitezza senza paragoni: nell'Aretino, ad esempio, dove la pasta non è quella ordinaria bensì i maltagliati, vale a dire la sfoglia nella quale alla farina di grano è mescolato un zinzino di farina di granoturco e viene tagliata di sghembo, alternando l'opposta direzione del coltello.

Ne nascono rombi o losanghe non abbastanza lunghi per essere avvolti nella forchetta o abbastanza corti da stare nel cucchiaino, sì che il loro passaggio lascia tracce evidenti sul volto dei buongustai meritandogli nel Mantovano l'appellativo di « lavagrôgn », vale a dire « lavafaccia ». È d'obbligo adoperare olio d'oliva del migliore e aromatizzare con erbe odorose nonché delle cotiche sgrassate e tagliate fini. Cuocere, naturalmente, in pentola di coccio e servire bollente con una spruzzatina di pepe nero. I fagioli vanno scelti secondo il gusto e cambiano di regione in regione senza che diminuisca il fascino della minestra: i più indicati sono quelli della regina o i cannellini bianchi che hanno la virtù di una buccia che quasi si disfa alla bollitura.

Non sarà il « gallo d'India » dalle tre polpe ma possiede tutti i requisiti per saziare nobilmente l'uomo e prospettargli una possibilità a lunga scadenza di contrastare il passo all'affatturate alchimie dello scatolame (cause non ultime del Grande Rifiuto marcusiano che, infatti, non ha alcuna presa sui mangiatori convinti di pasta e fagioli).

MARCELLO CAMILUCCI

COME LA MOSCA NELLA SAMBUCA

Quando a fine di tavola, in casa di amici o al ristorante, vi offrono un bicchierino di sambuca vi domandano se ci volete la mosca; e voi naturalmente rispondete sì. Qualche volta non lo domandano nemmeno, tanto conviene all'asprodolce della sambuca – e magari dell'anice – l'aromatico amarognolo del chiccolino di caffè stritolato dai denti. Intendiamoci: lo schizzo d'anice nella tazza di caffè è tutt'altra cosa. Il caffè non deve essere contaminato da niente: per un autentico bongustaio nemmeno dalla zolletta di zucchero. E c'è da scommettere che, se Apollo fosse stato davvero bongustaio, come ogni anno Mario dell'Arco vuol farci credere, e nell'Olimpo si fosse conosciuto il caffè, Apollo l'avrebbe preso certo senza zucchero. Ma non divaghiamo, benché l'argomento sia piuttosto interessante, e veniamo a quello di cui oggi vi voglio parlare. Ancora una noterella intorno ad un Poeta che amiamo. Eccola. Come noi mettiamo la mosca nella sambuca, Giovanni Pascoli metteva non un pinolo ma un bel mucchietto di pinoli nel bicchierino di quell'elisir del quale Italiano Caprez aveva realizzato la ricetta in omaggio al Poeta amico. I pascoliani sanno di questo elisir. Nel bel volume *Lettere ad Alfredo Caselli*, edito di recente dal Mondadori, ricerchiamo a pagina 139 il testo della cartolina postale che il Pascoli da Bagni di Lucca inviava all'amico il 19 luglio del 1901. Leggiamo: « Carlo Alfredo, ti ho mandato la poesia per espresso, e domattina (Sabato) avrai le quattro bottiglie di fior di giovani pascoli... ». E leggiamo la nota esplicativa: « Un liquore d'erbe aromatiche fabbricato da Italiano Caprez; proprietario a Barga del caffè omonimo. Il Caprez avrebbe voluto intitolarlo al nome del poeta, che però preferì la denominazione da lui qui riferita ». I pascoliani, dunque, sanno dell'elisir. Ma credo che siano pochissimi quelli che sanno anche dei pinoli. Non ricordo se fu la seconda o la terza volta che ero a Barga quando amici barghigiani mi

condussero al Caffè Caprez e, ordinato per me un bicchierino dell'elisir, il direttore del « Giornale di Barga » mi disse: « Ora glielo faccio bere come lo beveva il Pascoli ». L'attuale signor Caprez, discendente di Italiano, sorrise e mi riempì di pinoli una buona metà del bicchierino. Aspettare un po' prima di bere; poi, data la quantità dei pinoli, bere e mangiare insieme, assaporando. Davvero una delizia, ve l'assicuro. Sempre che, negli anni successivi a quell'anno, m'è capitato di tornare a Barga, sono anche tornata al Caffè Caprez e sempre, rientrando a Napoli, ho portato a casa una bottiglia di elisir. A Napoli ho comperato i pinoli e tutto si è gustato con pochi amici: amici carissimi, più o meno pascoliani. Ma, per gustare veramente, profondamente, assai più che la mosca nella sambuca, il pinolo nel fior dei giovani pascoli, bisognerebbe ritrovarsi a Barga, sulla terrazza del Caprez.

Dio mi ci farà ritrovare?

LIBERA CARELLI

IL POLLO DI MONTE ROMANO

Ogni anno, al sopraggiungere delle prime brume autunnali, con alcuni amici appassionati di caccia, saliamo l'aspro Monte Romano, quasi al confine fra Romagna e Toscana. Di buon mattino, fra latrare di cani, i cacciatori battono sull'erta del monte, boschi e sterpaglie; escono, talvolta, sui pianori arati di fresco e pronti alle semine, mandando per forre e valli l'eco degli spari ed il vociare dei richiami.

Io, senza armi, osservo dall'alto del monte il gioioso affanno dei cacciatori, il volo dei fagiani, la corsa allo scoperto delle lepri, sfuggite alla sparatoria e attendo vicino al campanile della vetusta pieve il ritorno dalla battuta. Di tanto in tanto, entro nella attigua, modesta e linda trattoria e annuso l'invitante profumo del pollo alla cacciatora che, tagliato a pezzetti, cuoce in una vecchia robusta padella di rame stagnato.

Fra poco ci riuniremo, cacciatori e no, intorno a una larga tavola ricoperta d'un ruvido lino tessuto a mano, per gustare il pollo, ucciso senza spari, che ha razzolato fra aie e campi, fossi e prati, mangiando grano, granturco e odorose erbe. Osservo il vivace fuoco di sterpi spinosi e di tralci di vite lambire la padella, ricoperta all'esterno da uno spesso strato di fuliggine, dovuta a tante e tante precedenti cotture, e penso che la superlativa bontà e sapore del pollo sia anche merito del fuoco sul quale cuoce e della padella incrostata di nero fumo. Il calore interviene in modo vivo ma attenuato, la combustione degli odorosi sterpi impregna il pollo, arrossato dal pomodoro maturo, di un fumo profumatissimo che rende la pietanza unica e indimenticabile.

CARLO CARLINI

CARNACINA PER NOI

*caro Mario,
spero che queste due brillanti ricette, che ho sperimentate
« avanti ieri » e hanno avuto gran successo, vadano bene
per l'Apollo bongustaio. Un abbraccio dal tuo*

Giggi

*caro Giggi,
le due ricette le ho sperimentate « ieri » e sono brillantis-
sime. Le passo quindi ai lettori dell'almanacco, tranquillo
che avranno un successo strepitoso. Un abbraccio dal tuo*
Mario

COPPA ARAGUARA

È una crema al caffè, fredda, da consumarsi « post prandium » in luogo del caffè; oppure nel pomeriggio in luogo del tè. Occorrono, per otto persone: 160 gr. di buon caffè, 4 dl. d'acqua, 4 dl. di latte bollito e raffreddato, 3 dl. di panna montata e 300 gr. di zucchero fino. Preparare un caffè espresso, versarlo in una terrina e mescolarvi lo zucchero. Quando è ben freddo, unire il latte e la panna montata. Versare in tazzette e tenere per qualche ora in frigo.

INSALATA PER AMANTI DELLA BUONA TAVOLA

Mettere in una insalatiera indivia belga, lavata bene e tagliata a tronchetti brevi. In una seconda insalatiera mettere, fino a raggiungere lo stesso volume dell'insalata, bianco di pollo, prosciutto cotto sgrassato. Emmenthal, banana: ogni ingrediente tagliato a dadini. In una terza insalatiera mettere, per ogni persona, due cucchiaini di succo di limone, mezzo cucchiaino di gin e olio. Sbucciare qualche arancia. Mettere il tutto in frigo. Al momento di servire, mettere

metà dell'indivia in una insalatiera più grande e coprirla coi dadini di pollo, prosciutto, Emmenthal e banana, mescolati bene. Ricoprire con l'altra metà dell'indivia e guarnire con gli spicchi d'arancia. L'insalata va completata con una ghirlanda di tartufi d'Alba, a fettine. Portare a tavola, unire la salsa, mischiare e servire.

LUIGI CARNACINA

AMICI A CUMMITE!

E iamme, favorite.

Pe' la feste
de gli arature, amice, ve cummite.
Amice, che magnata! Che magnate!
Lu sole, la fragranze de la terre
e gli fiure e le ierve e gli profume
de la muntagne, amici... l'aria bona.
Panza, fatte capanne...
Nche na bona salute; ed a cient'anne!

VITTORIO CLEMENTE

AMICI, A CONVITO! (*dialetto abruzzese*). E andiamo, servitevi. Per la festa degli aratori, amici, vi convito. Amici, che scorpacciata! cosa mangerete! Il sole, la fragranza della terra e i fiori e le erbe e i profumi della montagna, amici... l'aria salubre. Pancia, fatti capanna... Con una buona salute; ed a cent'anni!

MINESTRONE FREDDO: « GELATO DEI GRANDI »

Il minestrone di riso si scodellava quasi giornalmente, sui deschi comaschi, fino a qualche anno dopo la grande guerra. Poi cambiarono molte cose: la donna diventò uomo e l'uomo diventò scemo; e così, il povero diavolo che al giorno d'oggi vuol mangiare il minestrone è costretto a varcare la soglia d'una di quelle taverne alla moda, che si autodefiniscono « locali caratteristici », per il solo fatto d'avere la ruota d'un vecchio carro appesa al soffitto, al posto del lampadario, e tante pannocchie alle pareti.

In questi posti, generalmente, il minestrone non è altro che un'anonima minestra condita a sproposito, dove il riso fa per conto suo e il brodo, pure; e la verdura è tagliata a cubetti tutti uguali, con diabolici arnesi, forse per ricordarci, anche quando mangiamo, che viviamo nell'epoca della meccanica e dell'uguaglianza. Il minestrone vero è tutt'altra cosa: esso è nato col battuto di lardo, non soffritto, buttato nell'acqua, ove cuoce la verdura.

Chi è quel comasco o milanese d'una certa età, che non ricorda il ticchettio nervoso e inconfondibile del coltellaccio da cucina sul tagliere, che, con un termine allora più appropriato, si chiamava « pestalardo »?

Però, non bisogna dimenticare che quasi tutti i piatti tipici di una determinata zona sono creazioni del popolo minuto e sono il prodotto di ciò che dà la terra di quella zona. L'olio, nella Lombardia, era pressoché sconosciuto; il burro, roba da signori; il lardo, quindi, era il condimento che costava meno. Inoltre, le donne del popolo avevano altre cose da fare, e così, battuto il lardo e tagliata, come veniva veniva, la verdura, buttavano tutto in una pentola d'acqua e facevano bollire.

Oggi, il minestrone si può fare anche meglio, a condizione di tener presente il suo atto di nascita. Si può, ad esempio, far insaporire la verdura in un soffritto d'olio e di burro,

ma non si deve assolutamente dimenticare il lardo, o meglio ancora la pancetta, non più battuta, ma tagliata a pezzetti. Altri ingredienti da non dimenticare sono le verze, i fagioli, il sedano e, soprattutto, le cotiche (il termine popolare del minestrone, infatti, è « minestrùn cui cudigh »).

Tagliare a cubetti regolari le patate e le carote, poi, sarebbe come vestire di lamé una bella paesana. Il minestrone non è certo un piatto che può figurare nel menu d'un pranzo di gala, dove si finge di mangiare, portando alla bocca semichiusa microscopici bocconcini. Il minestrone va mangiato a cucchiariate sostenute, in modo che ognuna riempra bene la bocca. Quello freddo deve avere la densità d'un risotto, con una leggera crosta alla superficie, come un dolce guarinito.

Quando il minestrone non aveva ancora l'onore di figurare nei ricettari gastronomici, le massaie non lo facevano certo per fare una sciccheria, ma per sfamare la figliolanza, più o meno numerosa. Quello che avanzava, si mangiava freddo, il giorno dopo, o riscaldato. Poi, a poco a poco, diventò uno dei piatti forti dei ristoranti lombardi. Le ghiacciaie di questi ristoranti rigurgitavano di scodelle colme di minestrone, che i camerieri travasavano, davanti al cliente, capovolgendo la scodella sul piatto e picchiando sul fondo della stessa, come si fa quando si deve togliere una pianta, con tutta la terra, da un vaso. Su quella strana cupola, il cliente spargeva abbondante parmigiano grattugiato.

Io sono contrario al formaggio, perché il formaggio dà al minestrone freddo un sapore forte e asprigno, da farlo sembrare un risotto mal riuscito. Il minestrone freddo, invece, deve dare al palato un senso pulito di frescura, come una sorsata d'acqua di montagna a una bocca arsa dalla sete. Inoltre, io preferisco la fondina alla scodella, perché il riso, adagiato in un recipiente basso e ampio, si asciuga e s'incrosta meglio nel frigorifero.

Dopo questa apoloiga del minestrone freddo, non sembri strano, se dico che esso non compare mai sulla mia tavola.

Caldo, ancora ancora; ma freddo io considero il minestrone una leccornia da consumare lontano dai pasti; quasi un capriccio, come lo era per i signori della noblesse lombarda di cinquant'anni fa, che in allegra brigata si recavano, verso la mezzanotte delle lunghe serate estive, a gustarlo nei ristoranti alla moda.

Anch'io sono un animale notturno: uno di quelli che si alzano dal letto e vanno a curiosare nel frigorifero. Ebbene, quando vi trovo il minestrone, faccio salti di gioia e ringrazio il grande Allah (non sono tanto sciocco da mostrarmi così goloso dinanzi a Dio); poi mi accingo a mangiare, nella quiete notturna del mio tinello, come se adempissi a un rito: ecco una bella cucchiaiata di riso, con un vistoso quadratino di cotenna; eccone un'altra, dal sapore dolce e delicato, con una grossa fetta di carota; un'altra ancora, più sostenuta, con un pancettino, un pezzo di patata e un fagiolo; poi una foglia di verza, ampia come un piccolo lenzuolo, che per mangiarla intera rischio di scardinarmi le mascelle; ma in compenso sento scorrere, lungo le pareti del mio stomaco, un fiume di rugiada che canta allegramente.

Insomma, mi sembra proprio di tornare ragazzo: un ragazzo goloso, alle prese con una grande coppa di gelato. Dopo l'ultima cucchiaiata, ringrazio di nuovo il grande Allah; poi torno a letto a scaldarmi lo stomaco e a sognare prosperose paesane, che danzano nude su prati di trifoglio.

Il giorno dopo, mi sento più buono.

PIERO COLLINA

I

Un bucale per omo,
brinato da la grotta e nun se sciupi
manco una goccia! Er gotto pieno in mano,
io t'offro l'occasione d'esse omo.
Come sfuma l'effetto der trebbiano,
tornamo - l'uno azzanna l'altro - lupi.

II

Su la vigna sfarfalla
l'urtima fronna gialla.
Bevo - e la vite torna verde: er pampano
ar primo guizzo tocca
er celo. Bevo - e er cesanese torna
rampazzo d'uva, torna
sugo de sole in bocca.

III

Macché rosa! macché
cipresso! Sopra a me
pianta la vite! Un giorno
da uno sguzzo de fronne s'arza er lampo
d'un pampano e ritorno
vivo e er sangue aggrumato in un rampazzo.

MARIO DELL'ARCO

Abbiamo la testa piena di conferenze, le tasche piene di medaglie, ma lo stomaco vuoto. Sono le 22,30. Io anticipai di un'ora la colazione, per poter prendere il primo treno del pomeriggio e trovarmi a Villa S. Giovanni alle 18 per l'apertura della celebrazione, saltai la merenda per non guastarmi l'appetito: alle venti ci sarebbe stato il pranzo in onore dell'onorevole Colombo. Come può sapere una provinciale che non è mai intervenuta ad una serata di gala, che i programmi di tali serate dicono bugie? Mi sento infelice. Non per il motivo che ancora del pranzo non arriva neppure l'odore; ma perché, come in tutte le occasioni importanti in cui vorrei mostrarmi tranquilla e disinvolta, sono assalita da una crisi di timidezza che mi sta rovinando la festa. Se mi accorgo che qualcuno mi guarda, mi sembra di annegare. Mi sento stasera più che mai sola, piena di complessi, « sbagliata ». Eppure dovrei sentirmi soddisfatta di essere stata invitata, come gli altri premiati nei dieci anni, alla celebrazione del decennale del « Premio Villa S. Giovanni ». Menomale che Giuseppe Selvaggi, simpaticissimo, cordialissimo, « calabresissimo », di tanto in tanto mi si avvicina, mi rivolge una parola gentile. La presenza di certe persone mi dà sicurezza, fiducia in me stessa: altre mi intimidiscono fino a paralizzarmi (che momento, quando mi avvicinai al tavolo della Giuria per ricevere la medaglia-ricordo, e dovetti porgere la mano al ministro!).

Alle 23 arriva il primo piatto. Pasta di una forma speciale, coperta da una salsa di colore speciale, di un odore speciale. Ma questa caldissima estate mi ha regalato una bella colite, e sto osservando una severa dieta. Salto la pasta. « Perché non mangia, signorina? » mi chiede Ugo Spirito, che è seduto alla mia sinistra, con l'assegno del premio in tasca (un milione). Divento rossa come la salsa. La seconda pietanza è un pasticcio nel quale avvisto subito i micidiali pallini dei

piselli. « Pollice verso » anche stavolta. Ora se ne accorgono anche i due giornalisti seduti di fronte, il poeta alla mia destra. Cambio colore come un semaforo: sono diventata verde. Anche perché comincio a temere di dovermi accontentare delle frutta, se non sono pere, che mi fanno male, e del dolce, se non è alla crema o gelato.

In questo caso non mi lascerò tentare: non sono golosa, io! Viene a sedersi al nostro tavolo una giovane signora dagli occhi di mare, con una treccia luminosa come la coda di una cometa. È Berenice. Ci sorridiamo, simpatizziamo, diventiamo amiche. (Sa, Berenice, cosa ne fece della medaglia quello scrittore che protestò perché le medaglie dei premiati erano d'argento e non d'oro, come quelle offerte alla Giuria? La gettò in mare. Io pensai al famoso Doge che dopo il famoso pranzo gettò nella laguna i piatti d'oro, dicendo: « L'abbia o non l'abbia, sono sempre un Labia! »).

Ed ecco una grossa, dorata, odorosa, bellissima cotoletta di pollo. L'assaggio. È squisita. Ma dietro al nostro c'è il tavolo dell'Onorevole Colombo. Voglio vedere se un ministro mangia come noi poveri mortali, o in modo diverso. Mi volto verso di Lui. Un attimo. Ma in quest'attimo, la cotoletta è sparita. Avevo distrattamente messo la posata sul piatto, o i polli possono volare anche se ridotti a cotolette? Son molto, molto depressa. Più per la distrazione commessa che per il digiuno e astinenza che mi tocca osservare. Selvaggi mi fa un bel complimento per il mio volumetto *Scogghiu Sulu*, ma stavolta non mi salva dalle acque. Affondo.

Siamo alle frutta. Afferro una banana e la divoro. Finalmente, dopo 12 (dodici) ore, qualcosa arriva dentro al mio stomaco. Il dolce è un grande gelato alla panna. Ah questo no. Nonostante i buoni propositi, nonostante i timori per la colite e la paura che qualche pezzettino possa cadere sul mio abito nuovo, al gelato non rinunzio. E affondo con gioia il cucchiaino nella collinetta incappucciata di soffice neve.

MARIA DE MARIA

SCRIPPELLE « 'MBUSSE »

Nel teramano il destino delle scrippelle si chiama « 'mbusse »; ma prima di questo epilogo fatale, si istruisce per loro – e si svolge in cucina – un processo che non può essere ignorato.

Per chiarire subito le idee, è necessario precisare cosa sia la scrippella che finirà in quel modo misterioso. Ma forse è più facile dire che cosa non sia. Questa scrippella non è frittella e non è frittata. Forse in origine ubbidiva ad una ricetta precisa, ma oggi, nell'esecuzione pratica, la norma è costantemente « emendata » dalle esigenze del momento, dalla fantasia e dall'esperienza della casalinga abruzzese. La scrippella nasce da un libero incontro di uova sbattute (come per la frittata), di farina e di acqua. La dose è da tempo nell'occhio e nel pugno di chi la prepara; il che pone in grave imbarazzo coloro che affrontano la prova per la prima volta. Un pizzico di sale e qualche goccia d'olio completano la singolare crema, che deve essere densa, ma non eccessivamente.

A questo punto, occhio alla padella! Va ben scaldata sul fuoco e quindi unta con grasso di maiale. Poi, tornata sul fornello, accoglie, versata da un piccolo mestolo quella materia fluida che attende soltanto di trasformarsi in bionda, morbida, appetitosa scrippella. V'è un'arte anche nel ruotare leggermente la padella sul fuoco in modo che la crema si distribuisca uniformemente, prima di solidificarsi, a poco a poco, dando vita ad una sfoglia leggerissima.

La fiamma deve essere bassa, ma evidentemente la brace dà risultati migliori. La scrippella comincia a prendere forma; si stacca ai bordi della padella, quasi in un'ansia di riacquistata libertà; ma gradisce molto, dalla attenzione di chi la cura, di non essere lasciata bruciare, di essere rivoltata a tempo giusto, per ricevere una seconda cauta cottura sull'altro volto.

Quando è così pronta – in una felice produzione in serie che rende festosa la tovaglia (sulla quale viene adagiata per smaltire un poco dell'eventuale grasso superfluo) – accoglie una spolverata di parmigiano più o meno abbondante, secondo i gusti della cuoca; poi viene arrotolata come un cannellone.

Si è conclusa in tal modo la prima, fondamentale fase. Ora alla scrippella non resta che affogare nel brodo di tacchino; ma in realtà, più che affogare lei, sarà il brodo ad essere assorbito, perché la scrippella ha, per natura, molta sete. Nel momento in cui si raggiunge un equilibrio tra sete e brodo, la scrippella è ormai definitivamente « 'mbusse ».

In qualche località, come ad esempio a Villa Maisé – una frazione di Cologna, nella valle del Tordino – le scrippelle hanno una variante verde, determinata da un apporto iniziale di passato di spinaci. In questo caso, il cannellone finito in brodo si vede contornato da tanti piccoli satelliti, costituiti da polpettine di carne. Un altro « sfruttamento » della scrippella è, sempre in brodo, ma tagliata – anzi mal tagliata – in piccole fettuccine o nastrini, che dir si voglia.

Si tratta, però, di soluzioni di ripiego, ché il buongustaio teramano non consentirà mai che le sue scrippelle siano sottratte alla loro naturale, storica, migliore, doverosa destinazione: che è, e resta, quella « 'mbusse ».

CRISTINA DE NIGRIS

A MORIS

Mòris neris,
mòris colôr di rose
tal vert tirât a lustrî dai morârs.
Lis pomis, maduridis
tai Rosaris di mai,
a' plasèvin ai fruz e, partiere
'es furmiis (in lungje rie
a supâsi chë mîl)
A' jerin i ramàs
tàulis di fieste sot un cîl di setin
e nissun nol cridave,
e, dopo, mascaris gnovis
a lavâsi tal riul
ch'al mudave il so zûc.

Nene, Irme, Menût,
indulà seso?
Ajal zovât chel dolz
te vite mare?
Si tornave – âs
dai morârs –
tal soreli a sbrisson
sul fen dai cjârs.

MARIA FORTE

A MORE (*parlata friulana*). More nere, more color rosa nel verde tirato a lucido dei gelsi. Le frutta, maturate nei Rosari di maggio piacevano ai bimbi e, in terra alle formiche (in lunga fila a succhiarsi quel miele). Erano i rami mense festive sotto un cielo satinato e nessuno sgridava e, dopo, maschere nuove a lavarsi nel rigagnolo che mutava il suo gioco. Nena, Irma, Domenico, dove siete? Ha giovato quel dolce nella vita amara? Si rincasava — api dei gelsi — nel sole a scivolo sul fieno dei carri.

LUMAZI

Quando è finì la pioza
e i arboj e le erbe i è mizi,
dai busi dei veci mureti
verdi de mus-cio
sbrissando su sassi e slavazi
pian pian ven for i lumazi.

L'è alora che i li ciapa
seràndoj ben zo 'na zesta,
e 'po che per boni oto dì
i s'è purgadi,
en l'acqua salada e broènta
i fa 'na mort che no tenta.

Ades che 'sti lumazi
sbrocadi i galeza en de l'acqua,
i neta la sbroca e i li mete
de novo dento,
en te l'of i li coserà,
persemol e pan gratà.

Te piàsei con 'sto tonco
che fa sparir via la polenta?
Come i « peoci » veneti
i sa de alghe:
l'è i fruti-de-mar de montagna,
i lumazi. Su, dai, magna!

RENZO FRANCESCOTTI

LUMACHE (*dialetto trentino*). *Pioza*, pioggia; *mizi*, fradici; *sbrissando*, strisciando; *slavazi*, rabarbari; *sbrocadi*, sgusciate; *of*, uovo; *tonco*, intingolo.

CARLINA E LA MINESTRA

Carlina era la più piccina dell'asilo. Aveva due enormi occhi sgranati, le regolamentari treccine bionde, un simpatico nasetto all'insù e una voce acutissima, sempre pronta a dire di no. E di no lo diceva soprattutto quando si trattava di mangiare: e questo non le andava, e quest'altro non le piaceva, e quello non lo poteva soffrire... Suor Lucia era perciò costretta ogni volta a ricorrere all'antica filastrocca, vecchia di cento e cento anni:

Un cucchiaino per la mamma
che ti vuole tanto bene
Un cucchiaino per papà
che lavora giù in città
Un cucchiaino per i nonni
che ti stanno ad aspettare
Un cucchiaino per lo zio
che verrà con te a giocare
Un cucchiaino per il gatto
che ti guarda quatto quatto
Un cucchiaino per il cane
che saltava con le rane
Un cucchiaino per le stelle
della luna fide ancelle
Un cucchiaino per Giuseppe
che vegliava nella grotta
Un cucchiaino per Maria
che sorride di lassù
Un cucchiaino finalmente
per il piccolo Gesù

A questo punto Carlina – che si era mangiata, quasi senza accorgersene, un gran piatto di minestra – ritornava felice a giocare.

GIUSEPPE GHIEMMETTI

INVITO AL COUSCOUS

Una gentile amica tunisina mi ha invitata al « couscous », ma desidera che io assista pure alla laboriosa e lenta preparazione di questa vivanda esotica per la quale occorrono molte ore. Ma non andrò nel sole abbagliante dell'Africa mediterranea, non vedrò brillare gli occhi lunghi delle donne arabe. Già, infatti, mi si apre la porta di una bella casa napoletana, tutta protesa verso l'arco del golfo. Entro in un salotto accogliente, il sorriso ospitale della padrona di casa mi avvia verso un tavolo di mogano, e vedo uno strano arnese, poggiato lì per un momento, accanto ad una coppa di cristallo. Guardo meglio: è una pentola lucida sovrapposta ad un'altra con la quale combacia perfettamente; la prendo con curiosità, il fondo è tutto bucherellato, ripenso alla mia batteria di cucina e non ne trovo una simile. Accanto fa bella mostra di sé un pacchetto con misteriosi caratteri arabi: è semola grossa di grano, così bianca, quasi lucida. « Andiamo in cucina presto », suggerisce la padrona di casa. Un leggero fumo ci accoglie appena diffuso nell'aria mattutina: è il fumo di un brodo già al fuoco: acqua, ossa, carni varie, odori, spezie rare. Intanto quel grano duro, venuto d'oltremare – in tutto mezzo chilo – viene versato in un grande recipiente di terracotta ed a poco a poco la mano sapiente dell'amica vi incorpora, un po' alla volta, un bicchiere d'acqua, poi sale ed olio, con una leggiadra maestria senza che si formino grumi di pasta. Il semolino si gonfia, si addensa morbido, agitato lievemente per quasi un'ora, poi viene versato nel recipiente di latta bucato, che si poggia sulla pentola, dove già il brodo comincia a bollire con un ritmo eguale e suadente.

Passano quasi due ore, finché, a mezza cottura, l'esperta massai, nel cui sguardo sembra in agguato la nostalgia della sua terra lontana, versa ancora, nel grande tegame di creta, quel semolino fragrante e lo rimpasta, lo svolge ed avvolge

pazientemente con due uova sciolte in una tazza di brodo. Ormai il grano duro, due volte impastato con dolce pazienza, si rimette nella cuscussiera perché ancora deve cuocere a lungo. Sono le dieci del mattino, la grande cucina accoglie nel fumo odoroso un'ampia fascia di sole. L'invito è per le 15, quando alfine tutto sarà pronto.

Sul trasparente vapore di quel lento bollire il tempo resta come sospeso. Se apparisse, per una fugace magia, la bella principessa Shahrazad potrebbe incantarci con uno dei suoi lunghi racconti che occupavano le notti del suo re, e noi dimenticheremmo il peso dell'ora senz'ali. Vorrei, nell'attesa, sognarla così, tra il palpito dei suoi veli e l'oro smorzato della sua voce. Ma la padrona di casa mi richiama alla vita attiva: dovrò aiutarla. È il momento di preparare i contorni. Taglio un cavolo bianco, lascio insaporire spinaci, carote, piselli, carciofi. Tutte queste erbe, soffritte, ristrette, uniscono ora i loro variopinti riflessi a quelli, prepotenti, di polpette e pezzi di tenero agnello.

Ormai la fatica è al termine. Già arrivano altri invitati e tutti insieme ci prepariamo all'assaggio. La padrona di casa versa quel semolino profumato, denso e ad un tempo leggero, in un piatto fondo, vi stende sopra le erbe, lo guarnisce con quelle saporose polpette, con quel succulento agnello su cui splende qualche spicchio d'uova sode.

Parecchi secoli fa gli arabi, seduti a terra in quel loro caratteristico atteggiamento, mangiavano con le mani questo « couscous » come in una sosta contemplativa. Chi veniva invitato non poteva rifiutare l'invito; era un'offesa che si pagava col sangue. Ma noi, seduti intorno all'accogliente tavola da pranzo, non pensiamo a vendette cruento: una pace soave ci prende al primo boccone, tenero come un molle fiore tra le nostre labbra; l'anima, quasi sperduta in un miraggio, riflette un paesaggio lontano sul filo del sogno: una palma ed un'oasi.

EMMA GIANTURCO

GLI ORLANDI DI MONTENERO

Sulla più dolce delle colline che circondano Livorno e anche sulla più santa perché vi si venera una delle immagini della Madonna più celebri nel mondo dei fedeli, sta Montenero, il piccolo regno degli Orlandi. Stirpe di albergatori e di cuochi, di *barmen* e di camerieri, gli Orlandi, i due fratelli e la sorella che con essi vive, riassumono in sé le tradizioni del luogo e le innestano su quel piacevole versante umano che fa capo alla cucina, alla buona tavola, alla sapiente e ben fornita cantina. Mentre intorno il silenzio agreste è rotto solo dall'antico suono delle campane e i buoni monaci benedettini, capeggiati dal loro abate don Zambenardi, siedono a mensa nel vasto salone affrescato, gli Orlandi, che già hanno offerto ai propri ospiti la deliziosa intimità di camere all'antica, senza grandi comodi ma col beneficio della pace e della cortesia di vecchio stampo, li seducono ancora una volta, e così vi tornano per anni fino alla più tarda vecchiaia, con le pietanze, le minestre, i primi piatti in cui la tradizione toscana si sposa con un guizzo di internazionalità, con il sapore estemporaneo della continua invenzione. Si tratti della zuppa del cardinale: un brodo in cui verdure e uova e chissà quale altro ingrediente si fondono in un insieme squisito; o si tratti di una zuppa di pesce, pescato a un tiro di schioppo in quel mare azzurro che si intravede dalle ampie finestre della sala; o si tratta ancora di un prodotto della terra toscana: diciamo un galletto arrosto di quelli tirati su a beccime come nel buon tempo andato, o di un agnello che ha fatto appena in modo di emettere i primi belati; o si tratti infine di monumentali bistecche alla fiorentina, ma io le chiamerei meglio « alla Orlandi » tanto sono personali e calibrate al giusto fuoco di legna e al degno sapore di aromi di cui in città si è perduto lo stampo e il ricordo: si tratti di tutto ciò o di altro ancora, gli Orlandi, e i loro camerieri per essi, condiscono tutto con

l'arguzia, la simpatia, il gesto cordiale che conquista e aggiunge piacere alla tavola su cui troneggiano sempre, come negli antichi conviti, i pingui frutti, le primizie dorate. Una parola a parte la meriterebbero i vini: di botte e di tino, mai di bastone e di mistura che non annebbiano il cervello, ma lo svegliano, lo rendono duttile e pronto sia a cantare le lodi della Madonna di Montenero sia a cogliere della bellezza incantata del paesaggio i pregi nascosti o palesi. Sì che alzandosi dal convito il pellegrino o il villeggiante non può fare a meno di dire o di pensare, se afflitto da timidezza, ché bene gli Orlandi potrebbero stare senza Montenero, ma che il santo colle perderebbe moltissimo, a parte il pregio divino della Beata Vergine s'intende, se su di esso, proprio al culmine, in vista di Livorno, non vi fosse la benemerita stirpe degli Orlandi.

MASSIMO GRILLANDI

ELOGIO DELLO SCIACCHETRA

« Sciacchetra »: vino passito delle Cinque Terre. Vanto di tavole principesche e cardinalizie, letizia di sponsali paesani, consolazione di sani e di valetudinari; succo d'uva d'alto costo umano, stilla d'una assurda pazienza, d'una cocciutaggine tutta tonda. Ma emblema ed orgoglio di una comunità. Questo, ieri. Oggi un'etichetta, alquanto banale, e, dentro, chissà...

Di primo mattino i filari, che abbracciavano il monte fittamente giù fino allo scoglio, s'animavano: uomini con corbe, donne con larghe paniere sparivano sotto la bassa vigna a tagliar grappoli. E v'era da stare supini o inginocchiati, ed attenti a spini, lame di sasso, fili di ferro traditori. Lunga fatica, solo attenuata dai pampini che deviavano i raggi del sole. Poi il ritorno. « Guarda! » mi dicevano, « guarda quelle donne ». Scendevano da sentieri sconnessi ed approssimativi, che spesso curvavano su precipizi, la paniera ricolma in testa, il collo eretto, senza guardarsi i piedi. Parevano anfore nere in bilico sul vuoto.

Certo – pensavo – un filo invisibile le avrebbe salvate, tendendosi al momento opportuno. E non percepivo rigidità nel loro incedere, bensì una confidenza che le faceva quasi aderire alla parete. Al loro passare l'agave pungente, il fico d'India, i rovi, il sasso, forse si ritraevano con rispetto. V'era una segreta nobiltà in quella lenta danza attorno alla montagna, un che di fatale; le movenze ripetevano un rito di generazioni.

Poi le donne sparivano dietro i tetti del paese e l'uva entrava trionfalmente nelle cantine. Ma l'aristocrazia dei grappoli, quelli colti nei pendii più soleggiati e più esposti al salino, veniva tosto isolata con cura.

L'attendeva un'alta sorte: doveva lasciare l'umile cantina ed ascendere alle stanze della casa; rasenti ai soffitti eran stesi fili di ferro ed ivi la dorata schiera era appesa. Da quel

momento sino alla giusta maturazione gli ospiti diventavano padroni.

L'uomo saliva, mattina e sera, sul panchetto; scrutava i grappoli uno ad uno; i rozzi polpastrelli, anneriti dalla fatica, accarezzavano gli acini con delicato affetto per staccare quelli che s'erano guastati. La selezione continuava paziente sino al gran giorno.

Ed era un giorno tutto particolare. L'aria era piena di tensione. Lui spariva, nessuno doveva disturbarlo. Ogni tanto la donna lo raggiungeva: brevi frasi sottovoce, pochi gesti lenti, recitati a memoria. Quante ore passavano? Poi, finalmente, rientrava. Allora il tono delle voci s'alzava: recriminazioni, caute previsioni, poco compiacimento.

Così nasceva lo « sciacchetra ». Ed era un lusso di povera gente, una prova di tenacia e di abilità quasi assurda da parte di chi affrontava quotidianamente fatiche da bestie solo per sopravvivere. Ed era anche una sfida, a pensarci bene. Il destino aveva loro riservato una terra aspra ed avara, imprigionata dalle rocce e dal mare; una terra che dava poco e chiedeva molto, ed essi lo accettavano questo destino con cosciente sottomissione. Ma, una volta all'anno, alzavano il capo ed osavano guardare il sole.

PLINIO GUIDONI

Ho avuto qualche tempo fa per le mani un curioso librettino dal titolo *Lo scalco pratico* dedicato nel 1627 da tal Vittorio Lancellotti « all'Ill.mo et rev.mo Prencipe il cardinale Ippolito Aldobrandino Camerlengo di Santa Chiesa ». Era il tempo che sfarzo barocco e grandiosità spagnolesca erano ostentazione di tutti i giorni, in ogni occasione. Nei ricevimenti, ad esempio, nelle feste, nei banchetti. Questi ultimi erano veri e propri spettacoli in cui il lussuoso apparato dei locali, la scenografia degli ambienti, la profusione e la preziosità dei tovagliati, dei vasellami, dei cristalli, non erano da meno della straordinaria quantità, varietà e ricercatezza delle « portate ».

Prendiamo una di queste occasioni: il « pranzo fatto a Frascati alla villa di Belvedere dall'illustrissimo Sig. card. Pietro Aldobrandino all'Eccellentissimo Sig. Duca della Tripalda hoggi Prencipe d'Avellino quando venne a sposare l'Eccellentissima Donna Lesa Aldobrandina et ad altri Signori Titolati che erano con Sua Eminenza, alli sette di giuno 1611 ».

Nessuna meraviglia quindi se il ricchissimo e potente cardinale Aldobrandino volle dare alle nozze un tono particolarmente fastoso; e se, di conseguenza, anche simposii e festini per gli illustri ospiti furono adeguati alla eccezionale circostanza. E la magnifica sua Villa Belvedere di Frascati fu ben degno teatro di tanto spettacolo. Si cominciò, quel giovedì di giugno, con un « primo servitio freddo » composto di undici piatti, tra cui — tanto per averne una idea — « pasticci di galli d'India in forma di aquila di rilievo e tocchi di oro e argento » e poi « pollastri grossi arrosto, avvolti in sfoglio, serviti con un coperto di pasta di ciambellette sopra e tempestato di folignati » e così via per quattro servizi di « cucina » ed uno finale di « credenza »: complessivamente altri 33 piatti. Questo a pranzo;

per la cena dello stesso giorno, come se nulla fosse stato, si ricominciò da capo con il primo succolento servizio freddo e successivi servizi di cucina, tutti diligentemente descritti nella loro complicata e raffinata ricetta dal Sig. Lancellotti. La stessa musica in giorni seguenti, con implacabile perseveranza, fino al gran « banchetto fatto la domenica nelle nozze di detta Signora sposata dal Sig. Cardinale sudetto nella chiesa del Duomo di Frascati ».

Descrivere, sia pur sommariamente il « servito a tre piatti con tre scalchi e tre trinciati » è impossibile. Uno storico dell'arte culinaria avrebbe di che riempirne un volume, indubbiamente saporitissimo e sorprendente come una girandola senza fine. E per quanto gli invitati fossero in numero molto alto ed essi verosimilmente si limitassero a spilluzzicare qua e là, e lo spreco fosse enorme, pur c'è da meravigliarsi che non soccombessero sotto l'assalto massiccio di tante portate, introdotte una dopo l'altra, senza soste. Oltre tutto ognuno di esse rappresentava un vero trionfo di cuochi abilissimi nel fare delle più pregiate vivande e dei più raffinati ingredienti, materia prima per rappresentazioni scenografiche di straordinaria suggestione.

Non sappiamo quanto precisamente durasse siffatto banchetto. Sappiamo però che a dare fine ad esso furono chiamati « granci teneri fatti morire nel latte, fritti, ecc. ecc. » tartufi, formaggi e poi ogni sorta di torte e dolci e frutta fino a certi « pasticci in forma di castelli, con conigli et uccelletti vivi, con sonagliere relegate al collo de li conigli, tocche d'oro, con varie fettucce e perle all'orecchio, con banderuole et arme de Principi invitati ». Eppure, nonostante tutto, i principeschi commensali furono ancora in grado, dopo che fu data acqua alle mani e fu levata la tovaglia, di sorbirsi un « concerto di musica regalatissimo », prima di ritirarsi finalmente negli appartamenti loro riservati per un meritato chilo.

RENATO LEFEVRE

Anche questa è una ricetta di mio cugino Mario, il « cuginissimo » che qualche lettore dell'*Apollò bongustaio* forse non ha dimenticato. Si tratta di cosa semplice e insieme complessa: come tutte le cose di quell'uomo raro, che tutte le cose conosce senza che il mondo abbia ancora conosciuto lui. Anzitutto, per realizzarla, occorre muoversi di casa e intraprendere una sorta di viaggio di Ulisse; occorre — chi non abbia il privilegio di abitarci — recarsi nei caldi, profondi mari del Sud. È là infatti che vive la protagonista della nostra nuova pietanza: l'attinia, detta anche « anémone di mare ». Si tratta di un mollusco costituito da un corpo carnoso commestibile a forma di cilindro, fornito alla base di una unica ventosa, con la quale si attacca saldamente agli scogli, mentre nella parte superiore presenta una serie di tentacoli filiformi, urticanti e dunque non commestibili (l'attinia è detta perciò volgarmente anche « ortica di mare »), che costituiscono sotto la superficie dell'acqua come una fitta vegetazione, quasi una morbida chioma fluttuante, con la quale assorbe il *plancton* marino, o capta e imprigiona piccoli pesci, che poi lentamente succhia. Le attinie vivono di solito in colonie e ce ne sono di varie specie e dimensioni; i loro colori sono molto belli e vanno dall'azzurro al violaceo, dal porpureo al marrone, secondo la profondità in cui vivono, le rocce cui s'attaccano e il tipo di vegetazione marina che le circonda. In Italia si trovano particolarmente nel basso Salento, tra Castro, Otranto e S. Maria di Leuca, in quell'estremo lembo della penisola chiamato « Finisterre » che si protende nel mare come una lunga mano, quasi a rimescolare con le sue dita di pietra, giocando, le celesti onde dell'Adriatico con quelle azzurro-viola dell'omerico Jonio. È alta, nel sacco carnoso, un paio di centimetri, con un diametro di quattro; il colore è d'un giallo carico, quasi ocrea; e vive spesso in colonie.

Bisogna dunque andarle a pescare in quei lontani lidi, sui fondali delle acque, scovandole tra gli scogli sui quali si mimetizzano. E bisogna pescarle ad una ad una, evitando il contatto dei loro tentacoli, con una forchetta (il coltello le ferirebbe, guastandole), la quale, introdotta accortamente sotto la ventosa dell'animale, lo stacca intatto dallo scoglio. Raccolte in numero sufficiente e portate a casa, si procede a una nuova operazione di sorprendente chirurgia plastica. Si mettono i molluschi in un piatto fondo; si copre questo con un altro piatto identico, in modo che gli orli combacino. Formato così un unico recipiente, una sorta di disco rigonfio al mezzo, si prendono i due piatti tra le due mani, sempre tenendoli uniti, e si agitano e si scrollano violentemente in modo da provocare la progressiva caduta dei tentacoli (che non sono fissi ma mobili) dal corpo dell'attinia (un eventuale taglio traumatizzerebbe il mollusco e gli lascerebbe dentro parte dei tentacoli urticanti). Durante quest'operazione, che richiede insieme forza e destrezza, si immergono di tanto in tanto i due piatti accostati in un catino pieno d'acqua di mare, e si risciacqua l'interno attraverso una stretta fessura. Liberata le attinie da tutti i tentacoli e restato il corpo carnoso, s'immergono i cilindretti nell'uovo sbattuto e poi s'infarinano, mentre è già pronto sul fuoco, per la frittura, l'olio bollente (abbondante, naturalmente; e, naturalmente, d'ulivo; e pugliese). La quale frittura però — ed è qua l'inaspettato colpo maestro, il particolare che ti fa avvertire improvvisa, in una comune operazione terrena, la celeste ala del genio, ciò che distingue i poeti della cucina (e mio cugino lo è) dai cucinatori o cuochi volgari —; la quale frittura, dicevo, non viene fatta come si son sempre fatte e normalmente si fanno le frittiture di questo mondo, ossia prendendo i molluschi così preparati e calandoli nell'olio, ma in un modo diverso e affatto singolare. Che è questo. Sul tavolo dove sono pronte le attinie, vicino al tegame con l'olio bollente, ci dev'essere un recipiente pieno d'acqua fredda. Colui che compie l'operazione deve prendere un'attinia per

volta, con due dita, delicatamente ma con fermezza; poi, con un gesto rapidissimo, la deve immergere nell'acqua per un istante, e subito dopo, senza il minimo indugio, deve ritrarla fuori e passarla nel tegame. L'immersione istantanea, mi ha spiegato mio cugino, serve a creare intorno alla pasta d'uovo e di farina che involge il mollusco una sottilissima velatura di vapor acqueo, come un'impalpabile camicia di sposa (l'espressione è sua), la quale, impedendo il contatto immediato del corpo dell'attinia con l'olio bollente, conserva alla carne del mollusco tutto il suo sapore di mare, la fragranza e la tenerezza sua, e rende la doratura più frolla e insieme croccante, senza pericoli di cotture violente, nonché di bruciature. Una sorta di cucina a vapore, insomma, realizzata in condizioni pressoché impossibili.

I molluschi vanno al fondo della padella; una volta cotti, vengono via via a galla da soli, avendo acquistato una patina d'oro brunito: e via via si tolgono dal tegame passandoli nel piatto. Si servono poi in tavola con una spolveratura di sale e spicchi di limone.

È piatto – «credete a chi n'ha fatto esperienza» – che può appagare da solo la gola di un re. Che se poi lo fate precedere da una spaghetтата «aglio e olio» e chiudete con un fiasco di vino bianco secco, allora vi sentirete più che re e salirete direttamente alle mense del cielo: là dove siede in permanenza quel cugino mio inarrivabile; che ogni tanto, di nascosto dagli altri dèi, fa cadere sul mio capo di basso mortale, dalla bianca sua nuvola leggera, una delle sue immortali ricette.

BRUNO LUCREZI

SONO UN MATUSA

Trapianti cardiaci, somministrazioni e pose in opera di arterie di plastica, supersonde lunari m'interessano per quel tanto. Che me ne fo? Che m'importa di potermi sostituire il cuore se lo stomaco me lo fanno morire giorno per giorno con quello che mi tocca di mandarvi dentro? Che m'importerà di sapere – una mattina – che un Pat O' Brien di Carson City, Nevada (Usa) o un Serghiej Obreniev di Krasnyj Bor (URSS) saranno allunati felicemente e ridiscesi poi sulla Terra se dallo spugnoso satellite non avranno portato almeno un panierino di caciottelle rugiadose o una pagnotta fragrante di pan bigio cotta nel forno con la legna di spina?

Matusa sei, sento l'interruzione. D'accordo, matusa sono. (Il vocabolo non è ancora registrato dai linguisti, ma dacché ha ricevuto il santo avallo pontificio io me ne servo e, per giunta, con la dovuta compunzione).

Matusa sì. Ma non «nimico de la patria e der progresso», come diceva il Pascarella. Mica vorrei che si abolisse il telefono, si sopprimesse la radio-TV, si distruggessero i jets, si proibissero le minigonne. Il telefono ti concede la soddisfazione di udire la voce suadente della segretaria assicurare lo scocciatore di turno che «l'ingegnere – mi spiace – è uscito da due minuti»; la radio-TV ti dà il piacere di chiuderla dopo tre; i jets per me possono ammuffire sulle piste e, tra l'altro, io abito lontano dall'aeroporto; la minigonna – infine – trovo che dovrebbero proibirla, semmai, solo alle donne con le gambe storte o le ginocchia a cocomero.

Non è questione di essere matusa o di non esserlo. E' questione di vita o di morte perché, parliamoci chiaro, si vuole la nostra pelle, si vogliono le nostre ossa. Hai bel pari a farci il callo, come si dice. Eppoi chi se lo fa il callo allo stomaco? Scherziamo?

Quando cacci giù certe « tagliatelle all'uovo » che sono impastate con la caseina forse, ma non mai con tuorlo e albume, quando mastichi e rumini certe bistecche (in attesa di quelle in polvere annunciate dall'elvetica Confederazione) che son di bue come io sono il cocco della Bardot, quando ti propinano certi formaggi che contengono più « acceleranti » che latte, davvero ti senti braccato da nemici spietati che finiranno col catturarti e finirti. Tu lo sai che terminerà così. Ma ti difendi egualmente. Senza speranza? Non fa nulla. Quando nemmeno quella tal botteguccia fuori di Porta Vigentina ha più il lodigiano con la goccia, quando nemmeno quei contadini di Villanterio che erano affittuari del povero babbo, ma ora sul podere vanno avanti i nipoti e pronipoti, ti portano più il pollo ruspante e il cappone fatto senza l'iniezione perché ormai son tutti allevati in batteria, quando anche la vedova del tuo vecchio geometra ha rinunciato a mandarti la coppa da Gropparello perché – tanto – adesso la stagionano in due mesi e sa solo di sale, che fai? Ti difendi coi ricordi.

Non coi ricordi di mangiate pantagrueliche o di bacchiche bevute. Macché! Coi ricordi – che so? – di una vitella al lauro che cucinava l'impareggiabile Gina (Nel '20? Nel '30? Chissà) coi ricordi di un panettone senza grassi idrogenati (oh festosi trionfi finali delle agapi natalizie!) con la rievocazione di fumanti bolliti dei quali il manzo *el se desfava in bocca* secondo il commento rituale della zia Antonietta, a vero dire poco scortata in quanto a dentatura. O coi ricordi, magari, degli odori di mezzo secolo fa.

Odori? Sì, odori. Ne ho sentito uno, ier l'altro, in piazza del Duomo già imbottita di nebbia precoce: odore pungente di « scotti », cioè di castagne messe al forno col guscio e senza spacco che quand'ero ragazzo vendevano per le vie maturi ambulanti, veneti per lo più. Una palanca, e te ne davano tante da farti sgranocchiare per mezz'ora e dimenticare il maledettissimo 4 in latino.

Ho sentito l'odore. E la voce anche: « scotti, scotti caldi! » Ma dev'esser stato un tiro della mia decadenza fisica e morale. Non c'era nessun scottaro in tutta la piazza e la voce era quella di un capellone contestatore che catechizzava un passante.

Sì, sì, sono proprio un matusa.

CESARE MAINARDI

INSALATA INSOLITA

Insolita davvero st'insalata
perché tra l'ingredienti più comuni,
l'ojo, l'aceto, er sale e l'ova toste,
c'è er pepe e l'uva passa.

Ammollate l'uvetta in acqua calla
un'ora sana e passa, sgocciolate
assieme a un piede bianco de scarola
lavata e fatta a pezzi, e smollicate
du' ova toste (cotte un quarto d'ora).
Ne la zuppiera a fiori colorata
mettete la scarola,
fresca, bianca e ingrillata,
l'uvetta ricresciuta e poi condite
coll'ojo, aceto, sale, pepe e ova;
garantisco ch'è bona.
Volete fa una prova?

GINA MANCINI PISERCHIA

RECETTA

Mignonne, allèn prendre recetta
iaou l'ère marcaie an cornetta
den noutro viù levro gourman.
La crâma levaie, le dose
de drogue mëcliaie, t'arrose
lo tot d'eun tsiquèt de venu blan.

I douce confondre lo for,
a l'apro ravèn lo détór:
voèlà la montagne é lo gou
profon quase frôle lo vicho,
mè drèt su la crêta, servicho
que no feit la vegne ... chez nous.

Magara euna londze trampetta
avouè lo pan nèr lé soletta
a l'ombra d'eun fièr copapan.
Tooteun lo viù levro te l'ame,
li a eun mouë de frian pe le dame
é lo recegnon i galan.

EUGENIA MARTINET

RICETTA (*dialetto valdostano*). Carina, andiamo a prendere ricetta dove era segnata una piega nel nostro vecchio libro goloso. Montata la panna, le dosi delle droghe mischiate, spruzza il tutto d'un calice di vino bianco. Con il dolce confondere il forte, con l'aspro dirupo la svolta: ecco la montagna, e il gusto profondo quasi rasenta il vizio, ma diritti sulla cresta, servizio che ci fa la vigna, qui da noi. Forse una lunga zuppetta con il pane nero lì sola all'ombra di un fiero tagliapane. Tuttavia il vecchio libro tu l'ami, ci son tanti dolci per le signore e lo spuntino serale all'amoroso.

CAPPERI CHE UOVA!

Nel paese di mia madre c'è una grande chiesa dedicata a San Quirico e Paolo, l'ho sempre sentita decantare come una meraviglia, quest'estate ho accompagnato mia madre al paese, siamo andate in chiesa, e lei è rimasta male perché il pulpito in legno scolpito non c'era più. Mia madre andava su e giù per la chiesa a cercarlo, ma il pulpito era sparito. Mia madre allora ha cercato il parroco Don Veglio, ha cercato il curato Don Prato, poi il sottocurato Don Moizo, ma tutti e tre erano morti, anche Marianna la sorella minore di Don Veglio era morta, e anche la sorella maggiore, e anche la madre. Così ci siamo sedute fuori della chiesa e mia madre guardava la sua vecchia casa che era di fronte, e ha preso a parlarmi dei capperi e delle uova. Ne parlava quasi con rabbia, e mentre parlava io capivo che pensava al pulpito, a chi l'aveva venduto o manomesso, così i capperi e le uova diventavano sempre più grandi, capperi e uova enormi che ci facevano venire anche fame, perché quel piatto di cui parlava mia madre è appetitoso, lo conosco da quando ero bambina, ma in verità mi sembra sempre nuovo, e infatti lo è. Dunque la sorella minore di Don Veglio, quella Marianna indaffarata che attraversava la strada per andare alla casa di mia nonna e di mia madre piccola, si occupava di cucina, faceva così bene da mangiare, che ogni tanto arrivavano invitati che non erano invitati, amici preti dei dintorni. Marianna allora aveva la specialità dei capperi e delle uova per aumentare all'improvviso le portate frugali di Don Veglio, e di quei capperi e di quelle uova raccontava appunto nella casa di mia madre, orgogliosa di avere fatto ottima figura con gli invitati occasionali. « Capperi che uova! » disse un giorno un prete presentatosi all'ora del pasto, e non sapeva che i capperi c'erano davvero, perché il segreto di Marianna era di tritarli finemente, e poi di unirli a una mezza cipolla anch'essa tritata in maniera invisibile,

a un bel ciuffo di prezzemolo altrettanto fine, ben rosolati nell'olio di campagna. Intanto aggiungeva un po' di brodo, poco sale, e qualche volta un cucchiaino di salsa di pomodoro. Per un'ora il prezioso sugo stava a cuocere pian piano, poi Marianna lo cercava sulle uova lessate, sbucciate e tagliate a spicchi che già riposavano in un piatto fondo. Infine lasciava in fusione il tutto per lungo tempo, e quando doveva servire in tavola, lo metteva sopra una pentola di acqua calda, così le uova non erano né calde né fredde, ma di quel delizioso tepore e sapore che anch'io mi sento in bocca, mentre mia madre parla. « Beh » dice lei, « il pulpito non c'è più, ma loro hanno dovuto mangiare per anni lo stesso piatto, perché quei capperi e quelle uova diventano famosi, così c'erano sempre invitati. Marianna doveva preparare la pietanza il giorno prima, poi due giorni prima, poi tre, una settimana, due settimane, un mese, un anno prima. In paese non c'erano più capperi né uova, e loro non avevano più soldi per comperarne, così hanno venduto il pulpito, sì certo l'hanno venduto ». « Ma come è successo? » chiedo io. « È tutta una questione di capperi e di uova ». dice mia madre, e guarda la sua vecchia casa in faccia alla chiesa, le finestre chiuse.

MILENA MILANI

Rutilio metteva assieme il desinare con la cena vendendo brigidini. La bancarella addossata all'arco di Porta Romana l'aveva ereditata dal padre; e così la misteriosa ricetta la quale – a suo dire – proveniva direttamente da santa Brigida di Scozia che attorno all'anno 1350, di passaggio a Firenze, l'avrebbe lasciata alle monache del proprio Ordine affinché trascorressero in letizia i giorni del Signore. E mostrava con orgoglio una pergamena unta e sbertucciata, conservata con pia devozione, dove a monconi di parole incomprensibili si alternavano numeri e segni di oscuro significato.

Se di vero nel racconto di Rutilio ci fosse qualche cosa, non lo so; certo è che il Palazzi e il Petrocchi – autori che il Nostro del tutto illetterato sicuramente ignorava – alla voce brigidino si richiamano entrambi, seppure in forma dubitativa, alle suore di santa Brigida, quelle di Pistoia.

Rutilio, per soddisfare la curiosità della clientela, non si peritava di precisare gli ingredienti usati, limitandosi, però, a quelli più o meno conosciuti. « Il composto » spiegava « si prepara con farina di buona scelta, burro, zucchero, un pochino di vaniglia, uova e latte. Il tutto va aromatizzato con buccia grattugiata di limone e con qualche chicco d'anice. Amalgamatolo e lavoratolo a lungo lo si fraziona in tante pallottoline che vanno spianate sul tagliere fino a ridurle alla larghezza d'una particola ».

Qui il mastro brigidinaio si faceva immancabilmente un largo segno di croce scusandosi col cielo per l'irriverente paragone. Poi, acquietata la coscienza, proseguiva: « Le particole si pongono, allora, tra due forme di ferro arroventate e in un baleno il brigidino è bell'e pronto: lustro come il grano di giugno, croccante come l'orliccio del pan fresco, leggero come ali di pecchia ».

« E il segreto? ».

« Questo è il busillis. Capo primo: mescolare al composto, a più riprese, una manciatina di semola più volte stacciata che si ricava da una certa civaia di quelle che è sempre più rado trovare sulle nostre colline; capo secondo: maneggiare l'impasto seguendo l'insegnamento di santa Brigida: con la *manuscristi* ». Proprio così diceva e faceva veder come, muovendo le robuste dita con incredibile agilità e ritmo quasi si accompagnasse ad una celeste armonia che solo a lui era dato di intendere.

Burletta o spocchia, i suoi brigidini erano di fattura eccezionale; tant'è che il brav'uomo, in ispeciali circostanze, veniva impegnato a giornata dai festaioli dei dintorni.

Rutilio morì durante la guerra. Ma la sua bancarella, passata nelle mani del figliolo maggiore, è ancora ritta sotto l'arco di Porta Romana le cui pietre odorano di brigidini come la mia giovinezza.

GLAUCO RINO NESI

LA PASTA REALE

Non vi spaventi l'aggettivo maiestatico se siete dei repubblicani convinti. E neppure solletichi le vostre papille gustative il sostantivo malioso, che assume le forme più varie e si presta ad ammannire piatti prelibati. Qui non si tratta di politica, e nemmeno di maccheroni, bensì ... di un dolce fine, squisito, eccellente, che piace persino ai Re e quindi... piacerà anche a voi.

La pasta reale è un dolce fatto a base di mandorle e perciò viene chiamata anche pasta di mandorle. Naturalmente la si usa, in modo particolare, nelle regioni dove abbonda questo frutto. Le Puglie, per esempio, ne sono ricche.

Per confezionarla occorre un chilogrammo di mandorle sgusciate e spellate, un chilogrammo di zucchero, due tuorli d'uovo, cento grammi di marmellata piuttosto consistente (meglio se di cotogne), cento grammi di savoiardi, un po' di rum per inzupparli, un limone.

Il procedimento per la preparazione è piuttosto semplice e facile. Bisogna macinare le mandorle insieme a trecento grammi di zucchero, per quattro o cinque volte, in modo da ottenere una pasta morbida e non granulosa.

Questa è la parte più laboriosa, perché in principio richiede forza di braccia per la macinazione delle mandorle. Però, se non volete esercitare i vostri muscoli delicati, potete anche servirvi di un tritatutto elettrico. Il che è consigliabilissimo a molte vezzose mammine, dalle manine affusolate. La pasta così ottenuta si versa, poi, in una casseruola; avendo cura di aggiungere tre cucchiaini di acqua e altri trecento grammi di zucchero. Si mette a cuocere il tutto a fuoco molto lento, rimestando sempre con un cucchiaino di legno, bagnato col succo di limone.

Ci si accorge che la pasta è a cottura giusta quando prende la forma di una palla e si stacca facilmente dalle pareti della casseruola.

Indi la si toglie dal fuoco, la si versa in un altro recipiente e si lascia riposare per qualche ora in modo che si raffreddi bene.

A questo punto badate che, se avete dei frugolini intorno a voi, molto facilmente il dolce magma scema di volume. Egualmente se avete degli adulti dalla *longa manus* e ... dalla gola non men corta!

Intanto, mentre la pasta si raffredda, si aggiungono ai due tuorli d'uovo due cucchiaini di zucchero e si fanno cuocere appena un po'; i savoiardi s'imbevono di rum (ottimo l'*Elisir San Marzano*, a base di aromi naturali), la forma si spolvera di zucchero e lo zucchero rimasto si mette su di un foglio di carta oleata.

Ed ora... il miracolo della creazione: si possono ottenere pesci, agnellini (meravigliosi quelli confezionati dalle Suore Benedettine di Lecce), fichi, pere, pesche, albicocche, frutti di mare (ottimi quelli che preparano a Taranto, specie alla Grande Pasticceria « *La Sem* »), limoni, mandarini e quanto altro vi aggrada.

L'interessante che, con le mani magnate col succo di limone, si lavori la pasta in modo da farla divenire morbida morbida. Naturalmente occorre colorarla variamente, secondo il dolce che si vuole ottenere.

La pasta si appiana poi, a pezzettini, con le mani sempre unte col succo di limone, e s'impregna nello zucchero della carta oleata la parte che deve andare nella forma.

Foderata così la forma, la si riempie di marmellata, savoiardi, uova. Si copre il tutto con altra pasta di mandorle e si preme delicatamente, in modo che il dolce prenda bene la forma che gli si vuol dare. Si capovolge, e la pasta reale, nelle più svariate forme, è bella e pronta!

Mangiatela: vi sentirete Re anche voi!

RAFFAELE PAGANO

LEPIOTA PROCERA

Ingredienti e attrezzatura: sale fino, una boccetta d'olio d'oliva, una borraccia di vino gentile, una piccola graticola in fildiferro, due forchette, la « borsa tattica » del fante d'Italia (ovvero la « musette » del clochard); esemplari, quasi ancora chiusi o appena aperti di *lepiota procera*, detta pure « bubbola di monte » o « mazza da tamburo ». Ambiente: sui mille metri d'altitudine, zona ligustica di pascoli prativi emergenti da boscaglie cedue; silenzio, tanto silenzio, ed assai scarso transito di persone (siamo nel pieno del pomeriggio, l'ora classica della merenda estiva).

Posta a tracolla la « musette » con la leggera graticola, si procede alla ricerca del delicatissimo fungo. Di solito il segnale è di una evidenza entusiasmante: gli esemplari adulti, apertissimi come dischi volanti emergenti alla sommità del legnoso gambo, spiccano da lontano sul verde del prato, sovente a gruppetti di quattro, cinque individui. Raccolti via via i funghi ancor quasi chiusi (appunto, le « mazze da tamburo ») e quelli col cappello appena spalancato, si annienta ogni segno della fungaia: per conservarla segreta si lanciano nella sottostante selva i dischi leggeri che spariscono nel fitto sottobosco.

Raccogliere quindi l'erba risicca attorno alle sassaie ed ai margini boschivi, gli ancora più risecchi sterpi di pruno e ginepro che pullulano lì attorno, e la vera e propria legna, che certo non manca nel folto. Scelto un valloncetto ameno, magari confortato dall'ombra d'un carpino o d'un cerro, costruire in pochi istanti, con alcune pietre, il fornello. Strappare i gambi ai funghi e ripulire i dorsi pittorescamente squamosi, senza lavarli (nessuna sporcizia, infatti, in quei deserti luoghi, può aver contaminato le fungaie) e togliendo la pellicola ove si presenti più spessa o crostosa. Tagliare a metà i cappelli socchiusi, mettendo

alla luce le lamelle color panna-isabella, in modo che possano avere forma di semicoppa. Tenere invece interi i cappelli già aperti.

Posta la graticola al fuoco di vivissima brace mettervi a uno ad uno i funghi: al massimo due, tre per volta, regolandone con una forchetta la posizione e la cottura. Al primo incalorimento lasciar cadere su ogni coppa qualche goccia d'olio e porre sulle lamelle il sale.

All'incantevole profumo che viene effondendosi dal forno improvvisato, proseguire la fantasiosa corvée mangiando le bubbole man mano che se ne completa la cottura.

A rito compiuto, spento il fuoco nel modo che parrà più pratico, intraprendere la via del ritorno, cantando ritornelli d'ogni paese.

CARLO P. PESSINO

SPAGHETTI CON LE VONGOLE PORZIONE DOPPIA

Giunse a casa accasciato. La moglie e i figliuoli lo vedevano venire strascicando il passo. Gli corsero incontro: « Ebbene, che ha detto il medico? ».

Non rispose subito; sedette sulla prima sedia dell'anticamera; guardò un momento quei volti che pendevano dalle sue labbra, alzò le mani e scotendole in aria annunziò desolato: « Non più maccheroni! ».

Questo gli premeva di dire. Alle altre domande rispose di malavoglia, distratto: sì, un principio di diabete, nulla di grave; possibile anche guarire. Ma non più maccheroni! « Tutto qui? » esclamò la moglie che, al primo vederlo, aveva provato una stretta nel cuore, e ora, passata l'ansia, sentiva una mezza stizza. « E c'è ragione di fare codesta faccia? Vuol dire che la smetterai con le scommesse, come quella della vigilia di Natale, quando tu e don Tomaso quasi non potevate più alzarvi dalla sedia. Che indecenza: in due una zuppiera colma di spaghetti con le vongole! ». « ... con le vongole! » mormorò, eco dolorosa, il notaio. « È inutile che ti commuovi: da oggi in poi righerai diritto: lascia fare a me! ».

« Non si pranza? » chiese debolmente l'infermo.

« Sì, tra dieci minuti. Però la verdura, che doveva servire di contorno allo stufato, la mangerai tu solo, come minestra, nel brodo vegetale, invece della pasta asciutta ».

Di già? Un subitaneo pentimento punse il cuore di don Antonio: perché aveva parlato? Nel primo impeto non aveva saputo frenarsi, né attenuare, comunicandolo a sua moglie, il duro divieto del medico. Non c'era rimedio adesso: la conosceva bene: sarebbe stata inesorabile.

Come fu nella strada, sentì un fresco corroborante: « Io non ho pranzato! » mentì a voce alta, quasi che qualcuno glielo avesse chiesto.

All'angolo della via si guardò cauto alle spalle. Poi s'affrettò ed entrò con passi di lupo in una trattoria che sapeva lui.

Fingendo di scorrere la lista, che un cameriere ossequioso gli aveva subito offerta, provò un'inquietudine: comprese che, se avesse chiesto i maccheroni, che in quel ristorante venivano ammanniti insuperabilmente, sarebbe tornato lì, ogni sera, dopo la commedia del desinare domestico, come il marito infedele in casa della ganza che l'ha stregato. E allora nel suo animo risuonò, come da un altoparlante, il dilemma del medico: « O la smette con le mangiate di maccheroni, o si consideri spacciato ». Ebbe un attimo di sgomento: la lista gli tremò fra le dita. Ma si riebbe subito e disse con eroismo: « Ebbene morirò! ».

Alzò di scatto gli occhi dalla carta, li sbarrò minacciosamente in volto al cameriere trascolato e, battendo il pugno sulla tavola, come chi non ammette replica, ordinò: « Spaghetti con le vongole, porzione doppia! ».

GIUSEPPE PETRONI

L'URTIMA CASSARA

In scia tōa a sūppea che pā ch'a tīe
pippae all'ingleise
e in gīo, xatte ch'aspètan
a çenn-a da domenega:
avansi do sciallā de mēzogiorno
e a cosa cāda ch'a dovīae fā ben.

Tutta in to fūmme a l'é quella menestra
che in ti ricordi mi ghe l'ho allūgā
tre l'eujo de merlusso e i scoppassoīn...

Reginette co-e euve tante seje
quante feste e domeneghe gh'ha l'anno;
ma i pūdisnae ean dedichae ai parenti:
coscì in cuxinn-a roba fito faeta!

Raele de reginette a perde o risso
in te l'aegoa co-a sà,
quattr'euggi de bitiro,
da paī broddo de pitto, e pe ricchezza
l'euvo sbattùo
co-a brancā de formaggio parmīxan,
a persa tritolā e o spigo d'aggio.

Un euvo pe sei bocche, cō segreto
d'allunghīlo cō broddo (quello d'aegoa)
appēn-a cādo, da no fā pelucchi,
ma ch'o se mesce con l'aegoa netta
a fā a menestra storbia.

Ma mi a raggia ghe l'ho che in to servila
a mammā a l'ammiāva o calendajo

e m'arrestāva — mi o ciù piccīn —
l'ūrtime cassarā, quella con l'aggio.
Un spigo solo,
ma in sce l'orlo de xatta
o me paiva un rattin negòu in to beo.

VITO ELIO PETRUCCI

L'ULTIMA MESTOLATA (*dialetto genovese*). Sul tavolo la zuppiera che sembra tirare pipate all'inglese e intorno, fondine che aspettano la cena della domenica: resti dell'abbondare di mezzogiorno e la cosa calda che dovrebbe far bene. Tutta nel fumo è quella minestra che nei ricordi l'ho conservata tra olio di merluzzo e scappellotti... Reginette con le uova tante sere quante feste e domeniche ha l'anno; ma i pomeriggi erano dedicati ai parenti, così in cucina roba presto fatta! Matasse di reginette a perdere il riccio nell'acqua col sale, quattro occhi di burro, da sembrare brodo di pollo, e per ricchezza l'uovo sbattuto con una manciata di formaggio parmigiano, la maggiorana tritata e lo spicchio d'aglio. Un uovo per sei bocche, col segreto di allungarlo col brodo (quello d'acqua) appena caldo, che non si rassodi, ma che si mescoli con l'acqua pulita a fare la minestra torbida. Ma io ho rabbia, perché nel servirla la mamma guardava il calendario e mi rimaneva — io ero il più piccolo — l'ultima mestolata, quella con l'aglio. Uno spicchio solo, ma sul bordo della fondina mi sembrava un topino annegato nel rigagnolo.

LA ZUPPA DI PESCE

Non era ancora scoppiato il *boom* economico. La gita domenicale in motocicletta aveva per meta il tratto di mare tra S. Marinella e Civitavecchia. Ci fermavamo sull'Aurelia davanti a una modesta trattoria con pochi tavolini sotto un rudimentale pergolato. Ordinato il pranzo, andavamo a fare il bagno lì incontro, in un'acqua limpida bellissima; poi prendevamo il sole sulla spiaggia ciottolosa. Tornavamo all'una, con un appetito esigente. La nostra era una compagnia di giovani-ma-non-troppo, entusiasti soltanto a ragion veduta. Il trattore si era impegnato a fondo: da tempo era in atto una sfida tra la sua arte in progresso e il nostro schizzinoso palato. Il piatto-capolavoro, al quale affidava la sua reputazione e che noi richiedevamo ogni volta, era la zuppa di pesce. In quegli anni era facile trovare pesce fresco di tutte le specie, non si parlava ancora di surgelati né di mare inquinato.

Gli avventori erano in giusto numero: non tanto pochi da scoraggiare la ditta, né così fitti da darsi fastidio l'un l'altro. L'oste colmava la nostra attesa illustrandoci le fasi della sua creazione, quali atti di un rito di cui era il gran sacerdote (sua moglie e una servente in cucina erano delle semplici esecutrici di ordini), sbrigliava la nostra fantasia senza che la realtà di lì a poco ci rimettesse.

La zuppa, preceduta da un profumo sconvolgente, era una pittura un trofeo un'offerta sacrificale. Su fette di pane bruscato, accumulata, una varia popolazione marina: una trancia di palombo, uno scorfano rossiccio irsuto e ingrugnato, un goffo *capoccione*, qualche polpetto biancorosato, due gamberoni e, in cima a tutto, a corona, alcune cozze come preziosi scrigni aperti. Il brodo era l'armonica fusione di quei sapori di mare, arricchiti dal sapiente dosaggio delle spezie e del pomodoro, meridionalmente esaltati dall'aglio e dal peperoncino.

L'eccezionalità stava nella scelta dei vari pesci, nella combinazione e proporzione degli ingredienti (anche un pezzo di scoglio doveva bollire nella pentola), nel grado di cottura e, inutile dirlo, nell'imponderabile dell'arte e della fortuna.

Il trattore si prendeva le lodi come un attore gli applausi, veramente il suo mestiere si sublimava in un'aspirazione di carattere artistico. Se notavamo un lieve cedimento, un piccolo difetto, lui accettava i rilievi, indagava sulle cause. Al pari di tutte le cose umane, quell'idillio doveva finire. E finì infatti con l'incremento della motorizzazione e l'invasione di torme di turisti dai gusti facili. L'artista si lasciò traviare, fece un mucchio di quattrini, rinnovò e ingrandì il locale, assunse tre cuochi e uno stuolo di camerieri. Naturalmente, la zuppa, fatta in fretta e per tanta gente, con pesce non adatto e stagionatello, decadde sempre più, fino alla squallida mediocrità.

Noi abbandonammo la trattoria ai primi segni del tradimento. Meglio niente, si capisce. Ma la delusione e l'amarrezza non furono soltanto d'ordine gastronomico.

Quel che si è detto della zuppa, vale purtroppo per tanti altri piatti decaduti. Ora ci restano i ricordi e la speranza di qualche lieta sorpresa, qua e là per l'Italia. Ma son casi sempre più rari.

UGO REALE

La valle del Carapale è caratterizzata – olfattivamente – da un tenue odore di pecorino (od almeno così sembra a coloro che hanno avuto dalla natura il singolare privilegio di distinguere, anzi di distaccare, gli odori di giustificazione gastronomica da tutti gli altri profumi di diversa derivazione). Questa « presenza », forse appena intuita nella Valle, diviene autorevole in prossimità della piazza della Madonna del Carmine, dove negli scantinati di alcuni antichi edifici scannessi di notevole dignità architettonica si procede ad una moderata stagionatura delle piccole forme che i pastori hanno portato giù dalla montagna. Si tratta di un pecorino semifresco, gradevolissimo al palato, che si trova a suo pieno agio in quella fascia più o meno ampia che divide i formaggi dolci da quelli piccanti.

Per una di quelle naturali evoluzioni di gusto e di costume che il tempo impone inesorabilmente, anche se con ritmi diversi, la gastronomia locale ha trovato un « laboratorio » quanto mai attrezzato nella cucina de *Le Focette* e una protagonista di spiccata personalità nella signora Olimpia. Il nome *Le Focette* deriva dalla vicinissima « Foce », termine improprio che assume il torrente in questo punto, anche se mancano ancora un paio di chilometri al suo acquetarsi nel lago. I corsi d'acqua della zona sono tre: il Carapale, di cui s'è parlato; il Tasso, poco più ad est, e il famoso Sagittario che, oltre il lago, scende impetuoso verso la conca di Sulmona. Orbene, tutti e tre questi corsi d'acqua hanno qualche felice relazione con la gastronomia locale. Il Tasso, ad esempio, offre a monte, all'altezza della diga di San Domenico, vermi gustosissimi, che portano alla resa incondizionata molti pesci del lago, specialmente il voracissimo persico reale. Inoltre, insieme al Sagittario, rifornisce di trote, apprezzabilissime per peso e morbidezza di carni, le cucine entro un vasto raggio.

A *Le Focette*, invece, l'esperienza degli Schiappa – una famiglia che custodisce con orgoglio il patrimonio gastronomico locale – in collaborazione con l'estro e la paziente ricerca della signora Olimpia (che ha portato alla montagna i temi fondamentali della costa pescarese in materia di fornelli) sta lentamente, ma sicuramente, procedendo ad una accorta « contaminazione » della ben nota cucina abruzzese, al fine di ottenere il più gustoso degli aggiornamenti.

I maccheroni alla chitarra, il tacchino « alla canzanese », le meno auliche scrippelle, insieme con le triglie « alla vastese », la zuppa di pesce « alla giuliese », « 'u timballetto », le « mazzarelle », ecc. rappresentano alcuni dei punti di forza di una gastronomia che sa essere, di volta in volta, aristocratica e popolare. A *Le Focette* i due tipi trovano un accordo, per un completo omaggio al palato, che necessariamente deve ignorare qualsiasi distinguo classista. Qui non soltanto si annulla una diversità di origine, ma dopo aver conferito ad ogni piatto una pari dignità – è un riconoscimento doveroso – si procede ad alcuni giudizi e sempre limitatissimi « emendamenti », che possono trasformare una modesta esperienza locale in una proposta concreta, della quale la cucina nazionale (e fors'anche quella internazionale) non dovrebbe non tenere conto. In un momento in cui tanti valori umani vacillano e in ogni campo le idee sono piuttosto confuse, si cerchi non soltanto di salvare gli strumenti primi che consentono all'uomo di sopravvivere, ma anche di dare ad essi quella dotazione di valori che storicamente e moralmente loro compete, per aver accompagnato l'uomo dal suo primo apparire sulla terra. In una situazione così delicata, i suggerimenti de *Le Focette* finiscono per rivelarsi particolarmente preziosi.

DINO SATOLLI

PINZA E PRESNIZ

Pasqua, festa dei grandi dolci, festa della pinza e del presniz, festa lungamente assaporata stando in cucina col naso all'altezza del tavolo, mentre le mani prestigiose delle donne impastavano, mescolavano, stendevano, compivano rari incantesimi. La pinza non ammetteva eccessive confidenze, bisognava stare alla larga mentre la pasta veniva preparata, il lievito lavorato, la pagnotta ammorbidita con pugni e schiaffi magistrali. Sulle pinze, come sul pane, regnano forze misteriose, cabale mal conosciute, diavoletti maligni che hanno un unico scopo, impedire alla pasta di crescere. Non bisognava disturbare in cucina mentre si lavoravano le pinze: bastava uno spiffero attraverso una porta aperta all'improvviso per rovinare la festa. La grande cerimonia pasquale non era la fabbrica quasi religiosa della pinza, era l'artistica, fantasiosa composizione del presniz. Slavo di nome e tedesco di fattura, il presniz era due volte triestino perché nel ripieno entravano tutti quei deliziosi frutti secchi che arrivavano per via di mare dalla Grecia, dalla Turchia, dall'Egitto. Non che le noci e le mandorle e lo zibibbo nostrani non fossero degni del rispetto dei più grandi ghiottoni; ma per fare un vero presniz ci volevano i cedri dell'Egitto e le noci della Grecia e le mandorle e l'uva passa e i pignoli che pare non crescano in nessun posto così gloriosi e profumati come nel Levante, e arrivavano da Smirne. Persino aranci e limoni (Trieste era sommersa dagli aranci e dai limoni della Sicilia che da noi ripartivano per addolcire e profumare tutta la tedescheria), persino gli aranci e i limoni per il presniz dovevano essere di Giaffa.

Naturalmente il grande momento del presniz, per le nostre donne, era quello di stendere la pasta che, fosse pasta sfoglia, fosse pasta frolla, richiedeva le stesse prudenze, le stesse amorose difese, le stesse scaramanzie della pinza.

Ma quando si arrivava alla sfoglia di pasta in cui il ripieno si raccoglieva e si avvolgeva, come un lungo serpente disposto in spirale dentro la teglia, noi eravamo oramai esausti dalla preparazione. Perché tutte quelle magnifiche cose che abbiamo detto, e mandorle dolci e mandorle amare, e le molte qualità di zibibbo, e la scorza grattata di arancio e di limone, e le noci e il cedro candito e i segreti profumi – noce moscata, chiodi di garofano, cannella – che davano il tocco finale al presniz di ogni famiglia, dovevano essere ridotti in sottilissima polvere e poi impastati insieme fino a farne una specie di impalpabile farina, la più preziosa profumata gustosa e golosa farina che si potesse immaginare. E non c'è bisogno di dire che via via che un nuovo ingrediente si aggiungeva al ripieno in lavorazione, ogni mano si allungava per pizzicarne una presa e dare un giudizio: Ci vuole ancora un poco di questo o di quello. Finché l'autorità materna si imponeva e poteva continuare a pestare noci e mandorle e grattare aranci e cioccolata solo chi si impegnava a fischiare senza fermarsi un momento. Dopo di che, con un ultimo fischio e un ultimo pizzico di ripieno rubato, si veniva cacciati di cucina.

ALBERTO SPAINI

Qua tullr, là s-ciadùr
impastêda e spianêda
de l'éiba insena a scur
tota una lavurêda.

Cun dal boi brustulîda
a usanza rumagnôla
da la teggia infughîda
scudlêda sò int l'urôla.

Che i su quàtar quadret
i s' senta sota a i dent
da e' cant stanch e da e' dret
scrucelnd da tot i chent.

ALDO SPALLICCI

LA PIADA (*dialetto romagnolo*). Qua tagliere e matterello, impastata e spianata dall'alba sino a buio tutta una lavorata. Con delle bolle rigonfia e abbrustolita a usanza romagnola, dalla tegghia infuocata scodellata sull'arola. Che le sue quattro quadre si sentano sotto ai denti dal canto mancino al diritto crocchiando da tutti i canti.

Mi avevano mandato in montagna per irrobustirmi.
« Mingherlino com'è, non vedrà mai più San Pietro vivo, quello lì » sentenziavano le vecchie quando la mia ombra passava tra una casa e l'altra del paese.

E così eccomi in viaggio per le baite alpigiane, per la cura di latte appena munto, formaggio grasso, polenta rubbia, grossolana e candidi soffiati di fiurì, la dolce ricotta di latte fiorito in quei pascoli.

« Ti rifarai in carne e diventerai un uomo » consolavano le vecchie mentre mi stavo infilando nella corriera.

« E magari verrai a casa a piedi, per le montagne, tanto ti sarai tirato su » gridavano illuse.

Un mese d'aria sana fa bene e ritempra; ma deve essere sostenuto con una intensa cura di latte e latticini.

Ci si alza per la camminata dell'alba fin sulla morena del ghiacciaio, pronti a ridiscendere tra gli spruzzi del Lys, in tempo per la colazione.

« A mangiare, passa dalla Maria che lo sa già ».

Infatti mi aspettava nella baita, seduta sulla panca di legno mezza rotta, davanti al fuoco di rododendri crepitanti e altre piante secche.

Attorno stavano i secchi enormi di latte appena munto; alle pareti assai cariche di ruote di fontina; bioccoli di insalate di formaggi lanciati a caso e implaccati al muro in attesa di essiccare e di cadere a terra maturi e buoni da grattugiare.

La Maria faceva gli onori di casa e un po' di posto nella panca; posava il refe che aveva filato fino a quel momento; faceva finta di vedere da quegli occhi ormai spenti e chiusi stretti stretti al mondo, allargava le mani, una di qua e l'altra di là, traendo a sé le due scodelle, e me ne passava una. Impercettibile il tocco per indicarmi che vicino alla brace scaldavano le fette di pane nero.

« Prendi e mangia; mangiane almeno quattro di fette, hai capito? se no non vedrai mai più San Pietro vivo, tu! ».. Io veramente non sapevo che per vedere San Pietro vivo occorresse prendere tutte le sante mattine una sbronza di grappa; poiché nella scodella vi era della vecchia grappa. Intingevamo io e la Maria le grosse fette di pane lasciandole imbibire, masticavamo adagio, il silenzio appena rotto da qualche tonfo del formaggio che staccatosi esausto dal muro batteva sul pavimento di terra, pum, pum, come pietre, preannunciando saporiti risotti domenicali.

Poi lei cacciava le mani tra le pieghe del corpetto, vi trovava un pezzo di toscano, lo accendeva, tirava placidamente boccate strizzando ancora di più gli occhi, e soltanto una volta, l'anno dopo, quando compiva i cento e uno di età, ha accettato una raffinatezza svizzera che le porgevo, un sigaretto lungo e senza gusto.

Ho da dirlo? Sono tornato al paese a piedi, traversando le montagne come un razzo. E le vecchie, quando mi vedevano tra una casa e l'altra, ammiccavano complici, per via di quel mese di cura intensiva di latte.

SERGIO TRIVERO

MERIDIANA DI FRUTTA AI TRE LIQUORI

La mia ricetta vuole, pretende, reclama frutta fresca e l'ideale è cogliersela da sé la scala tuffata tra i rami dell'albero stracarico, un frutto nel canestro, un frutto in bocca. La frutta è disposta giudiziosamente nel canestro, al fondo le albicocche, alla superficie i fichi: tra l'una e l'altra un morbido strato di foglie di vite. Giunti a casa laviamola, facciamola in pezzi, disponiamola in un'ampia insalatiera, non alla rinfusa come la solita macedonia, ma divisa in quattro distinti settori, uno di pesche, uno di susine, uno di fichi e l'ultimo di albicocche.

Spolverizziamola di zucchero, irroriamola di liquori, liquori forti: brandy sulle pesche, whisky sulle susine, vodka sulle albicocche. Attenzione. Bastano tre liquori. I fichi, tanto sono dolci, tanto sono schivi dell'alcool, non vogliono né zucchero né liquore.

Spremiamo sulla frutta, equanimente, mezzo limone e mezza arancia. Le altre due metà, tagliate a spicchi, serviranno a comporre al centro della insalatiera un fiore, un girasole, i petali arancione (forniti dall'arancia) alternati ai petali gialli (forniti dal limone).

Un paio d'ore di frigo e la Meridiana di frutta ai tre liquori (toh, il nome m'è venuto spontaneo!) è pronta. Buona alla fine del pranzo, come dessert. Più buona a merenda e, a sigillarla, l'intervento straordinario del « licore animalleggiatore », il vino di Gabriello Chiabrera.

TARCISIO TURCO

ELEGIA DELLE MEZZE PORZIONI

Nella Roma di Apicio e dei Cesari, di Trimalcione e di papa Gregorio, di Petronio e di Gioachino Belli, si sa che divampan da sempre, anche da prima della così detta società dei consumi e del benessere, le conviviali imbandigioni pubbliche e private. Non soltanto i salmodianti cardinali « oggi sur magna ce so' stati un'ora »: l'abitudine alla masticazione e l'attitudine alla digestione stan propriamente di casa nella Roma gioviale e badiale che conosciamo e tuttavia amiamo, nonostante anch'ella sia pervasa dai perfidi sentori eruttati a ogni piè sospinto dalla benzina. Anche prima che si aprissero tanti e tanti « sciccosi » locali, ad uso soprattutto dei deputati novellini, degli imprenditori del Milanesato e dei turisti stranieri a divisa forte, i romani erano abituati ad usare ampiamente dei propri abbondanti ed esigenti succhi gastrici.

Per tornare, come così spesso conviene, parlando di Roma, al Belli, il poeta dovette aggiungere addirittura la coda ad uno dei suoi sonetti per descrivere minuziosamente il pasto delle ottocentesche « minenti » e, dopo aver polemizzato con il tetragono pontefice con il quale stette a tu per tu per più di vent'anni, alla sua morte giunse a rimpiangerlo: « O quei bravi sciali! Quele belle magnate de Grigorio ».

Però, con tanta abbondanza di calorie offerte e godute a Roma, le gargotte tradizionali che non han ceduto alle improvvise ricchezze imprenditoriali e agli imprevisi redditi di tanti imprevisi e imprevedibili deputati offrono ancora, a chi le desideri, mezze porzioni di qualsivoglia pietanza. Da giovani, negli anni belli, nonostante la poca provveduta scarsella, l'appetito gagliardo ci impedì d'accostarci a tali invero poco vivificanti facilitazioni. E ancor oggi ce lo impedisce un certo ritegno che ce le dipinge nemiche della sapida aria di Roma, propensa a compiacere i naturali appetiti congeniali all'umana natura.

Però, ahimé, campa oggi campa domani, talora ormai riusciamo a fatica a deglutire tutto quel ben di Dio offertoci, generosamente se non gratuitamente, da osti rubizzi o da camerieri più o meno sofisticati. Per ora, almeno, non si tratta di carenza dello stomaco, ma di una certa inappetenza che ci distoglie, a un certo punto, dalla troppa roba ch'è lì, lusinghiera e fumigante, ad attenderci. Qualche coetaneo già le ordina alla chetichella, in sordina, quelle mezze porzioni un tempo anche da lui deprecate. E talora si aiuta, ancor più alla chetichella, con il bicarbonato. Solo a Roma si usa ai clienti, con cautela e discrezione, tale delicato riguardo, poiché la Città per eccellenza sa da sempre che se lei, nonostante il fetor della benzina ed il putiferio delle macchine, resta la stessa, gli uomini vanno inesorabilmente cambiando, oppressi, se non da mali qualificabili, dall'età non più novella, conscia com'è che in ogni giovane è in agguato un « matusa » che prima o dopo calerà d'appetito. « Tempo distruggitor d'ogni cosa », penseremmo con Leonardo, se non fosse l'appetito circostante di capelluti giovanotti e di succinte donzellette meditando ogni genere di contestazioni, ma non contestanti il ben di Dio che s'offre loro dai piatti. E soprattutto se non fosse il cupolone che s'alza, al di fuori dei giorni, ignaro delle mezze calzette e delle mezze porzioni, incontestato e incontestabile.

GIUSEPPE VALENTINI

POSTILLA SUI CHITARRUCCI COI TARTUFI NERI

Dovrò pur cedere in qualche misura alle proteste degli amici, quando, nel giudizio su un pranzo, mi rifiuto di considerarvi il cosiddetto « primo piatto ». Chi non sa manipolare come si conviene cento grammi di spaghetti o di rigatoni? Badiamo, invece, a quel che viene dopo.

Ma essi insistono che si tratta del piatto nazionale, quello che distingue la nostra cucina da tutte le altre, e a cui corre il pensiero degli stranieri, allorché vogliono mangiare all'italiana. Spaghetti col pomodoro o all'amatriciana, dunque, rigatoni alla burina e penne all'arrabbiata, fettuccine, rannelloni e fusilli. Ce ne sarebbe a sufficienza per saggiare l'estro del cuoco.

In vero, ho proposto anch'io, a volte, ricette di notevole impegno, compresa quella di servir gli spaghetti solo lessati e al dente. Entrano in giuoco la qualità e la cottura; e non è semplice, come può parere. L'edizione fuori commercio, a base di tartufi neri di Spoleto e Norcia, argomento di questa postilla, naturalmente, è altra cosa. « Fuori commercio », perché si tratta di formula strettamente personale, studiata ed attenta come un codice miniato, anche se ho tratto ispirazione da un esemplare che circola, raccomandato dagli intendenti. Da Carlo Urbani da Scheggino di Spoleto, ad esempio, principe e mago della conservazione dei tartufi, il quale, in un *dépliant* che ebbe l'amabilità di inviarmi e che conservo gelosamente, indica la ricetta madre, da cui discende la mia.

Ingredienti: tartufi neri, una punta d'aglio, un'acciuga, olio, lavorati in un certo modo, e cinque minuti di fuoco. Ebbi a gustare spaghetti conditi così, a Norcia, ad un pranzo ordinato dallo stesso Urbani, e li trovai eccellenti. Però, sono convinto che il tartufo non debba mai cuocere, giacché ne scapita l'aroma; e la presenza dell'aglio e del-

l'acciuga, leggendo a distanza di tempo la ricetta mi è parso debba nuocere anch'essa al rendimento del tartufo. Così che, dopo avervi pensato a lungo, sono arrivato alla mia edizione. Tartufi neri in abbondanza, pestati, uno per uno, nel mortaio: un'unghia d'aglio, non di più; ed olio crudo di alta qualità. A parte, in un padellino di coccio, un'acciuga spinata, da sciogliere nell'olio a fuoco lento. E invece degli spaghetti, ho voluto adoperare un nuovo tipo di pasta, in commercio solo da qualche anno, e di cui bisognerà cominciare a far cenno con la deferenza che merita: i chitarrucci. Cuociono mantenendosi sodi e gustosi, da non menomare il nobile casato della chitarra abruzzese. Sistemati tartufi ed olio nel fondo della terrina, versateci su i chitarrucci, a giusto punto di cottura, mescolate alacremenente per alcuni secondi; aggiungete l'olio del padellino, evitando di versare anche i rimasugli dell'acciuga, che riuscirebbero eccessivi e invadenti, e mescolate di nuovo, grattugiandovi moderato formaggio. Un piatto da portare in tavola a fronte alta.

LUIGI VOLPICELLI

I DOLCETTI DI CALABRIA

I dolcetti dei poveri di Calabria si chiamano mostaccioli e si fabbricano a Soriano, nel Catanzarese, anche se tutti li conoscono come mostaccioli di Seminara, dove se ne vendono tonnellate per la festa di mezz'agosto in onore di una Madonnina nera, detta forse apposta la Madonna dei Poveri.

Sono fatti a mano, pezzo per pezzo, con buona farina e buon miele. Donne e ragazzi li « creano » in un attimo, arrotolando, appiattendolo modellando l'impasto biancastro e appiccicoso; al più si servono d'un punteruolo o d'una lama di coltello; ma non ne avrebbero bisogno, sorretti come sono da un mestiere connaturale e da tantissima inventiva. Quando i dolcetti sono pronti sulle larghe assi, li portano al forno e ve li lasciano qualche minuto, appena il tempo perché diventino di color bruno e impietrino. Infatti sono durissimi sotto i denti e un tantino sciocchi, però come incantevoli le loro forme e vaga la vista!

Ecco qui delle pecorine ricciute accosciate sui prati, colombe dal desio chiamate che fanno la ruota, spiritosi galletti dal forte becco ansiosi di lottare, cavalli sfrenati che portano in groppa arditi cavalieri, trasognate vergini (e martiri) con la palma sul seno come un ostensorio, oppure enormi cuori recanti per traverso scritte come AMORE O TI AMO ben leggibili, o delle grandissime lettere *esse* che ripetono l'iniziale del paese d'origine dei dolcetti (Soriano) o quello di maggiore smercio (Seminara) come blasoni nobiliari.

I mostaccioli sono adornati di policroma stagnola, ed è questa che li fa preziosi. Verdi prati smaltati di fiori rossi e gialli fanno da lettino all'agnello, le palme delle vergini sono verdi e azzurre, hanno creste di fiamma e sproni d'oro i galletti amorosi, in argentea armature i cavalieri brandiscono spade balenanti, mentre i cuori fitti di trame bizzarre come merletti scandiscono per gli innamorati che ne faran-

no omaggio alla ragazza parole non ancora dette rosse di sangue.

In genere, chi acquista i mostaccioli o li riceve in dono – ragazzi esclusi – si guarda bene dal consumarli. Piuttosto, se non li conserverà come pegno d'amore, ne adorna le case, li pone sui mobili come ninnoli, li serra dietro i cristalli delle credenze, li cela tra i lenzuoli che attendono le nozze. Perché sono bellissimi da vedere questi dolcetti, e mettono pensieri innocenti.

Pochi sanno che una volta, quando in Calabria fiorì la civiltà della Magna Grecia, e al posto dei santi buoni d'oggi c'erano gli dèi pagani, questi dolcetti erano offerti alle divinità come ex voto, per grazia chiesta o ottenuta, per propiziarsi un buon raccolto, per la tutela degli animali dai ladri o dalle malattie, per un parto felice, eccetera, e che – incredibile a dirsi! – avevano le forme attuali, riproducevano galletti e colombe, cavalieri e donzelle.

Ne parla un poeta vissuto tre secoli prima di Cristo, Teocrito, e ce li descrive al naturale.

Neanche allora si mangiavano, quand'erano offerti agli dèi, ma scoloravano nei templi o pendevano dalle colonne come arcani simboli, pure se parlavano come oggi lo stesso linguaggio favoloso e gentile.

DOMENICO ZAPPONE

INDICE

a pag. 5	Maria Azzi Grimaldi, <i>Quotidiano miracolo del pane</i>
7	Gisella Azzi, <i>Pranzo di magro</i>
9	Giorgio Bini, <i>I suppli romani</i>
12	Antonio Bodrero, <i>La fondazione della « Bòoudro »</i>
14	Laudomia Bonanni, <i>Il tegamino di creta</i>
16	Irene Brin, <i>La chiusura domenicale e l'apertura di una società diversa</i>
18	Gustavo Buratti, <i>Acqua e fuoco</i>
21	Marcello Camilucci, <i>Elogio antico e pleonastico</i>
23	Libera Carelli, <i>Come la mosca nella sambuca</i>
25	Carlo Carlini, <i>Il pollo di Monte Romano</i>
26	Luigi Carnacina, <i>Carnacina per noi</i>
28	Vittorio Clemente, <i>Amici, a cummite!</i>
29	Piero Collina, <i>Minestrone freddo: « gelato dei grandi »</i>
32	Mario dell'Arco, <i>Er vino de Genzano</i>
33	Maria de Maria, <i>Pranzo di gala</i>
35	Cristina de Nigris, <i>Scrippelle « 'mbusse »</i>
37	Maria Forte, <i>A moris</i>
38	Renzo Francescotti, <i>Lumazi</i>
39	Giuseppe Ghielmetti, <i>Carlina e la minestra</i>
40	Emma Gianturco, <i>Invito al couscous</i>
42	Massimo Grillandi, <i>Gli Orlandi di Montenero</i>
44	Plinio Guidoni, <i>Elogio dello sciacchetrà</i>
46	Renato Lefevre, <i>Un « pranzo » a Frascati nel Seicento</i>
48	Bruno Lucrezi, <i>Le attinie degli dèi</i>
51	Cesare Mainardi, <i>Sono un matusa</i>
54	Gina Mancini Piserchia, <i>Insalata insolita</i>
55	Milena Milani, <i>Capperi che uova!</i>
57	Eugenia Martinet, <i>Recetta</i>
58	Glaucò Rino Nesi, <i>Brigidini di Porta Romana</i>
60	Raffaele Pagano, <i>La pasta reale</i>
62	Carlo P. Pessino, <i>Lepiota procera</i>

- 64 Giuseppe Petroni, *Spaghetti con le vongole, por-
zione doppia*
66 Vito Elio Petrucci, *L'ártima cassará*
68 Ugo Reale, *La zuppa di pesce*
70 Dino Satolli, *La foce e le « Focette »*
72 Alberto Spaini, *Pinza e presniz*
74 Aldo Spallicci, *La piê*
75 Sergio Trivero, *Un mese di cura di latte*
77 Tarcisio Turco, *Meridiana di frutta ai tre liquori*
78 Giuseppe Valentini, *Elegia delle mezze porzioni*
80 Luigi Volpicelli, *Postilla sui chitarrucci coi tar-
tufi neri*
82 Domenico Zappone, *I dolcetti di Calabria*

TIPOGRAFIA « MARCO POLO » VIA PALASCIANO, 12
« IL NUOVO CRACAS » EDITORE VIA DEI GOZZADINI, 38
ROMA DICEMBRE 1968