

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1970

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DELL'ARCO EDITORE IN ROMA

lire milletrecento

L'APOLLO BONGUSTAIO

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1970

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DELL'ARCO EDITORE IN ROMA

DISEGNI DI ARNOLDO CIARROCCHI

POLENTA, UCCELLETTI E POETI

Bergamo, bellissima e fervida città lombarda, ha — fra i molti altri — il merito di avere creato, si può dire, il capolavoro gastronomico « polenta-e-uccelli ». Premetto: mai gli italiani del meridione potranno capire quale condensato di gioie rappresenti questo piatto: gioie non scevre di poesia e alle quali si aggiunge un certo pimento di ferocia che, nelle persone « sentimentali » come me, si trasforma nell'amarognola droga del rimorso.

La polenta vuole dire il camino vivissimo di fiamme e faville, il caldo dimenarsi della lignea « cannella » ricurva nell'impasto man mano più denso, l'allegria di scodellare la vivanda — sole vaporante — e di affettarla poi: cedevole, sì, ma non mai amorfa.

Sul piatto la bionda fetta è vogliosa di trasformarsi in nido — precario! — per gli uccellini cotti, bruni e lustri; e poi di tradursi in superlativo boccone... carne tenera, confusa con soave pietà allo sciogliersi delle minute ossa, in un'unica morbidezza invasa e trasfigurata dal sugo... stupendo miscuglio di effluvio, sapore, sostanza.

Mangiare polenta e uccelli durante un raduno d'intellettuali non è però impresa da poco. Ecco le mie impressioni relative a un simposio tenutosi anni fa nella seconda patria di Renzo.

Ero seduta tra il poeta A.C. e lo scrittore I.M. Per mangiare, si mangiava. La polenta era cotta al punto giusto, né troppo ruvida e asciutta né eccessivamente molle. Gli uccelletti poverini si struggevano letteralmente in bocca e il sugo era denso — un velluto — d'ineffabile sapore non troppo succulento, anzi delicato e senza eccessi di unto... ma in quanto a « gustare » era tutt'altra faccenda.

Era un convulso discontinuo ingurgitare. Io, nel profondo, subivo l'assalto di privatissime ribellioni, pur sorridendo in superficie.

Da destra il poeta mi caricava con mitraglie di sonetti che, tra l'altro, afferravo solo per qualche lembo (miei sorrisi cretini per esternare il consenso), tanto immane era il cicaleccio — boati, singhiozzi, declamazioni, sussulti, berci, stridule tossi per bocconi andati a traverso — ch'emanava dalla lunghissima mensa. Da sinistra il prosatore mi lanciava le sue corrosive frecciate: in maniera — entrambi — così mordace che mi pareva dovessero uscirne la polenta annientata; e trafitte le misere creaturine defunte.

Nel frattempo, all'intorno, volavano in continuazione i verbali lapilli dei poeti e scrittori più lontani; lapilli che, rimbalzando di coperto in coperto, mi raggiungevano di striscio ma con tale forza che mi pareva strano di non vedere gli uccelletti trasalire e, con postumo impeto, disertare il mio piatto; il bicchiere rovesciarsi, il vino traboccare e la fetta di polenta — quella non ancora consumata — subire un violento processo di disintegrazione.

Giuro: dopo quel simposio — al quale peraltro sono stata ben lieta di partecipare — ho accarezzato un sogno: approdare a un'osteria campestre di uno sperduto paese del bergamasco. Dove non mi conosca anima viva. Ordinare un piatto di polenta e uccelli. Mangiarmelo tutta sola in una piccola stanza fosca di fumo e corrusca di rami lustrati.

Vedo già la finestrella a inferriate dove le viti si attorciano e si agitano, esibendosi nella verde poesia del refrigerio.

Sento già la voce dell'Adda. Il fiume scorre qui sotto, vicinissimo: fruscando e cantando corre via, nella fretta perenne di buttarsi fra le spalancate braccia del mio Lario.

GISELLA AZZI

I GNOCCHETTI DE LA MARIA

L'omarino teneva fra le mani una rozza scatola di legno con una parete a gretole, che lasciava intravedere un pappagalletto verde; mi si avvicinò e con garbo mi raccontò di aver abbandonato sedicenne il Seminario per titubanza nella vocazione e per essere rimasto orfano e senz'appoggi.

Aveva così percorso da sguattero a cuiniere la carriera dei fornelli presso uno zio, cuoco in una trattoria di una certa rinomanza della Martesana briantina. Ora, per l'età avanzata, aveva lasciato la nobile arte della cucina esercitata per oltre trent'anni in proprio. Quasi spinto da una reazione alla lunga stasi impostagli dal mestiere, il suo spirito anelava a vivere da dignitoso giramondo, libero da vincoli familiari, per ricreazione e nel frattempo per integrare le povere risorse dei faticati risparmi, mettendo pur sempre e solo a frutto la consumata esperienza acquisita fra le caseruole, in questo modo rispettabile ed originale.

Nel suo girovagare e per modesta mercede discrezionale, il cuoco errante invitava l'ammaestrato pappagalletto a scegliere a caso col becco uno dei colorati foglietti allineati davanti alla gabbiuzza e lo porgeva allo spettatore divertito, nel mentre osservava che l'accattone mestierante sfrutta talvolta l'addestrato intervento del minuscolo collaboratore per la scelta di uno stereotipo oroscopo della fortuna. Che cosa vi si legge? Frasi di ambigua stoltezza per attizzare al più le deteriori componenti dell'anima umana. Si chiama in causa la Dea bendata per castigare l'altezzosa malignità del prossimo e far crepare d'invidia la mediocrità degli amici e di livore la tracotanza dei nemici; alla fine, il pronostico di una sicura cinquina, frutto di segrete, favorevoli coincidenze astrali.

Ma lui no. Cuoco girovago per elezione, convinto che un po' di felicità scaturisce sempre dal gusto di una ottima vivanda, seguiva idealmente la sua attività di gastronomo ed annotava su quei foglietti variegati e scritti a tempo perso di suo pugno, non dimentico dei cinque anni trascorsi con profitto nel ginnasio arcivescovile, per chi era in grado di apprezzarla e gustarla, i canoni per la preparazione di qualche pietanza, per chi invece soffriva di stomaco o disponeva di un fegato disadattato, il modo di assaporare in fantasia, attraverso lo stimolo dell'immaginazione — esercizio quanto mai raccomandato come terapia agli ipocondriaci — le più fascinate esperienze del palato, anche se, nella realtà della pentola, erano notoriamente indigeste; e poi aggiungeva sempre a conclusione qualche consiglio igienico o dietetico.

E fu così che il rostro educato del pappagallino scovò proprio per me la ricetta che trascrivo in copia autentica per mettere a parte il compiacente lettore di questa amena esperienza, il cui risultato mi ha sempre procurato meritato successo.

I GNOCCHITT DE LA MARIA

Questo « Primo » è uno squisito piatto sapido e giocondo, l'offro al libero appetito che fa a meno del « Secondo », ma, di norma si propone d'appagar quattro persone.

Preparazione. Metti a fuoco gr. 250 di acqua, gr. 150 di burro, poco sale e fa bollire; getta di colpo gr. 150 di farina bianca. Rimescola con vigore per evitare i grumi e riduci a pastella. Dopo uno o due minuti, togli dal fuoco. Appena è tiepida stempera, lavorando uno per volta, 4 uova intere. Lascia riposare inco-perchiata, anche 24 ore. Butta in acqua che bolle la pasta ridotta a gnocchetti con un cucchiaino. Ricuperali appena vengono a galla e stendili su un canovaccio lindo ad asciugare. Metti in una

pirofila imburata e in un solo strato i gnocchi, non costretti; spolverali di abbondante parmigiano grattugiato con un pizzico di spezie, poi versaci sopra una comune besciamella morbida. Cuoci in forno, prima moderato, finché i gnocchi crescono, indi aumenta la temperatura perché abbiano a prender colore. Servi ben caldo e... buon appetito!

I gnocchitt de la Maria van giò allegher e ladin
basta a dagh la compagnia de ona tazza de bon vin.
Cerca quell de Valtellinna guarnaa via in la cantinna
e, se propi ghe n'è no, on vin giust de l'Oltre-Po.
Fa la toa partida ai bocc e poeu dorma tutta nocc.

[I gnocchetti della Maria vanno giù in modo gaio e sollecito basta dar loro la compagnia di una tazza di buon vino. Cerca quello di Valtellina ben riposto in cantina e, se proprio non ce n'è, un vino acconcio dell'Oltre-Po. Fa la tua partita alle bocce e poi dormi tutta la notte].

Isepp Mandell, detto « el Ceregh »

Per copia conforme

AUGUSTO BANFI

IL CONVITO DELLA CAVERNA

«Dacci oggi un pasto migliore di quelli dei giorni passati o, se non puoi o non vuoi, almeno non peggiore; in ogni caso, diverso». Non è la preghiera di un mal ammogliato, di un mal cucinato. Era l'invocazione all'antenato, all'eroe mitico inventore della gastronomia tribale e l'inizio del convito rituale nella caverna, Barmo Houstario = Caverna Osteria, in Frassinò.

Convito preceduto dal digiuno, rituale. Dopo il ballo sugli otri con un piede solo, uno dei silvani stappava il suo e ne buttava via il vino del tappo: espulsione del male, dell'odore di tappo? benedizione? « Che possono comprare di meglio i venditori di vino? » si domandava come Khayyam. « Del vino migliore? ». « Nulla » rispondevano: « Chi vende il vino vende un amico, fedele fino alla morte. Berlo e poi morire ».

Poiché era un amico, concepito vicino a casa e nato in casa, lo guardavano negli occhi, lo fiutavano, gli parlavano, se lo ponevano nell'orecchio quando frizzava per ascoltarlo e lo abbracciavano bevendolo a due mani o succhiandogli l'anima con un flauto dai buchi otturati, come fanno le farfalle. Primum bibere. Officiava il mago-cuoco cominciando con una specie di ipnosi, persuadendo con un canto, imitante quelli del vino e degli ingredienti da vivi, che il pasto sarebbe stato simile a quello che gli avi divinizzati stavano per consumare in quello stesso momento. Ricette nuove, curiosità, perenne incentivo alla longevità. Le droghe, innocente anima vegetale, raggi di sole dormenti in un frutto, una bacca, un seme, una radice erano radici dell'estasi, indissociabili dal pasto e dal riso, dalla poesia e dall'amo-

re, quando il corpo e l'anima erano una cosa sola. Droga come dono, non come merce o capitale.

Così il cibo ideale era tesoro, scrigno. Così nacque la « tirassa »: sotto l'aspetto del pane doveva nascondere una mela cotta insieme nel forno oppure strati di gusto alterno, agri, dolci, amari, ecc. Così la « couligno », la « gouballa » o coppella. Strati, strati come il mondo, la vita, la psiche, in cui il più profondo è il più antico e significante. Come le idee sono in cielo e i cibi consumati nella caverna sono ombre, immagini delle idee. Esse ridono, le idee. Como (Khum e Cumiani) era il dio greco della buona tavola e della commedia, inesauribile come gli argomenti del riso conviviale, risultato delle più impensate alchimie verbali. Uno degli argomenti era la posterità. Valeva la pena fabbricarla? Forse no, ma essa rimane tra gli effetti di una buona cena, quindi non può essere interamente cattiva. Le barbe-di-becco vegetali (*tragopogon pratensis*) appese ai barbuti menti silvani come tovaglioli vibravano percorse dalla elettricità del riso. Dalla natura nascevano i cibi e l'allegria. Gli animali si avvicinavano a curiosare e l'occasione era buona per ubriacarli. Così camminavano e volavano in modo festivo. Le chiocciole affiancate come in un concorso di bellezza su una parete della caverna giungevano quasi sempre insieme al traguardo. Come devono fare i buoni convitati. Comica era anche, perfino la guerra, che i silvani simulavano rubandosi le porzioni, i bocconi migliori o presunti tali. L'aver perduto questa buona usanza conviviale ha fatto diventar seria la guerra e causato molti mali. Qual'era il miglior tempo per il convito? Nei giorni giusti, metà dì e metà notte, gli equinozi, e per tante ore diurne quante notturne. Altri argomenti: le donne e gli animali parlanti nei graffiti, la gaia scienza, i fiori, specchiantisi nell'acqua viva e nell'acquavite, negli occhi amati e negli occhi del bro-

do. Quanto bere? Finché si poteva star ritti su una gamba sola, ma quando ci si reggeva ancora su una e non più su due, il banchetto poteva dirsi concluso. Non restava che il sonno; i flauti dimenticati nelle bocche dormienti sussurravano. Sembravano suggerire ora la vanità del tutto ora il valore infinito della vita. E della buona tavola.

ANTONIO BODRERO

SETTEMBRE IN TREMEZZINA

Ritornare in Tremezzina,
a settembre.
Incontro piacevole,
luoghi amati,
rinnovarsi di amicizie,
deliziose pause nelle ville antiche
ospitali e discrete.
Ultimo desiderio d'estate
prima del definitivo rientro in città.
Colori sfumati,
natura piena,
satura d'umori accumulati
nel caldo del luglio e dell'agosto.
Natura che desidera appartenerti.
Ritornare in Tremezzina,
a settembre.
Assidersi alle mense frugali dei contadini,
gustare il saporoso salame con l'aglio,
distruggersi in un calderone di « polenta uncia ».
Ritornare in Tremezzina,
a settembre.
Quel vino!
Ti lascia la bocca d'uva.
Pregusti l'odore del mosto d'ottobre.
Odore di terra,
di zolle intrise d'acqua;
sensazione di verde,
dalla foglia del castagno all'erba del prato.
Profumo di ciclamini,
colore di ciclamini.

Da Colunno a Sala,
da Ossuccio a Campo.
Nitide visioni di lago azzurro
dalla punta di Balbianello a Lenno.
Quiete nelle ville
di Azzano, Tremezzo, Griante e Cadenabbia.
Il senso possessivo del nostro essere
nella terra dei ricordi più cari,
in questa terra lombarda.
Ritornare in Tremezzina,
a settembre.

GIAN GIUSEPPE BRENNIA

LA FAGIOLATA

Da noi, è forse l'ultimo rito gastronomico corale. Un tempo era prerogativa delle Abadie, le spregiudicate compagnie giovanili, dalle quali l'ereditarono le Confrerie del Santo Spirito quando ogni traccia di paganesimo irriverente fu dalla Chiesa celato, anche convertendo quei monaci laici e pazzi in severi penitenti di confraternite e in mazziere di processione. Le pubbliche e gratuite distribuzioni di fagioli continuarono ad essere occasione di baldoria per tali confrerie *sui generis*: i principi sabaudi tentarono di regolarle finché, restando lettera morta i decreti ducali, re Vittorio Amedeo le abolì requisendo le pentole a favore delle congregazioni di carità da lui costituite. Alcune confrerie mantennero però una larva di vita conservando le caldaie e distribuendo i fagioli cotti gli ultimi giorni di carnevale. Nel Biellese questa tradizione è ancora calda; a Chiavazza, all'aperto, intorno alle venticinque *ramin-e* o *caudere* (grossi paioli usati negli alpeggi per fare le *tome* e le ricotte) opera una squadra di cuochi tradizionalmente addetti all'incombenza. Come tutti i maestri di cucina al lavoro, sono occupatissimi ed un po' nervosi: l'Alfredo, magrolino e saltellante come una gazza – quel giorno ha la marsina – tra le pentole appese al lungo tubo di ferro, è il presidente a vita del comitato, l'*abbà* insomma, cui spetta di curare le *publics relations*, di offrire il primo mescolo (ma può essere anche un *tupin*, un vaso da notte) al Sindaco, ed al Parroco giunto a benedire l'anima dei fagioli che sale al cielo; l'Angelo, volto sereno di contadino chiavazzese, *ciavasòt ed marca franca*, occhi celesti, capelli bianchi, pomelli rossi, è il custode dei paioli di proprietà comunitaria e della tradizione; il Milcare, è il capo cucciniere: non grande, ma di ampia cintura, sguardo pun-

gente, battuta pronta, i baffetti gli danno un cipiglio alla Porthos. Per anni egli rappresentò la maliziosa maschera chiavazzese, il cuculo, aggirandosi paludato di verde e di piume, prima che l'antico costume da uccello venisse soppiantato da quello teatrale senza riferimenti primaverili di *Giandoja*. Ma il Milcare è soprattutto (oltre che raro polli-vendolo dotato anche di *picatera*, autentici ruspanti) il cuoco delle cene conviviali: quella della lepre (o del gatto magari), della marmotta e dei fagioli, appunto.

Con previdenza, prima che per l'aumento della domanda si alzino troppo le quotazioni fagiolistiche, egli si procura i *faseu gajolà*, i variegati, tipo Saluggia, li pone a bagno per ventiquattr'ore, li lava e li mette nella dose di un *mìria* (dieci chili) per marmitta, con due bicchieri d'olio d'oliva versato a freddo ed una *grampà*, una manciata, di cipolla tritata, sedano, rosmarino, lauro. A parte si prepara il soffritto: per *ramin-a* (ossia per cento razioni) occorrerà calcolare mezzo chilo di lardo tritato, che friggerà con un paio di cipolle tagliate e mezz'etto di salsa di pomodoro; uno *psion*, un pizzico, di pepe rotto in grana, cannella, noce moscata, chiodi di garofano. In una *caudera* separata bolle il brodo, zampini, ossa varie e teste di bestia: grossa (almeno mezza dozzina per tutta la fagiolata) cioè di vitello, manzo, maiale (un tempo la carne suina era la più abbondante: quelli erano i giorni della macellazione casalinga, ogni famiglia contribuiva), il tutto messo a freddo altrimenti non cuocerebbe bene. Si serve di un po' di brodo per diluire il soffritto e poi, con questo, lo immette tutto nelle venticinque pentole di fagioli ormai quasi cotti; la carne disossata e sminuzzata dagli aiutanti è distribuita, essa pure, nelle varie *ramin-e*. Al momento di servire si aggiungeranno dei pezzi di salsiccia. Già un'ora prima della distribuzione pubblica, la folla si accalca, assedia con i ragazzini e gli zingari in prima fila. Il fumo delle pentole

si confonde con il velo sottile della nebbiolina di febbraio, e gli aromi, così confezionati nelle nuvolette, si liberano per tutto il paese all'ora della merenda, insieme al vociare dei più impazienti e dei cuochi, entrano nelle case e ne fanno uscire la gente con pentolini gavette e pietanziera. I monaci di questa confraternita popolare soddisferanno, poi, il loro badiale appetito in una cena per iniziati, con il piemontese lingua ufficiale, nel « Nido del Cucu », *sancta sanctorum* del carnevale, il « ballo a palchetto » a loro riservato prima d'essere riaperto alle danze della sera avviate dalla banda musicale; i bottiglioni di barbera come candele illuminano i volti dei commensali alle prese con le fondine ricolme di fagiolata, densa e saporitissima, inzuppata di salame cotto da sbriciolare dentro. Il condimento più prezioso è dato, però, dal gusto primitivo di partecipare ad una civiltà creduta barbarie da molti presuntuosi, quello di mangiare insieme in libertà, di comunicare. È come entrare in una pittura del vecchio Breughel, come trovarsi in una Volksfeste tirolese, tra boccali traboccanti, ottoni lucenti, vitelli allo spiedo e montagne di salsiccia. È la rivincita della *Badia* perseguitata, clandestina, contro le direttive saccenti delle Pro Loco ed il melenso folklore commerciale d'ispirazione televisiva.

GUSTAVO BURATTI

GEMELLAGGIO GASTRONOMICO SIENA-AVIGNONE

« E adesso dove ci porti a mangiare? ».

« In un bel posto, le signore vedranno. Ci si mangia bene; qui a due passi, alle spalle della piazza del Palio: da Bepino delle Due Campane ».

Beppino e le campane; la cosa mi piace e mi attrae. L'autista ci porta in via delle Campane, al ristorante che ha per insegna lo stesso armonioso nome della via. Col caldo che fa, prendiamo posto a una tavola all'aperto, benché un cameriere ci informi che nella prima sala interna ci sono realmente due campane, una grande, una piccola.

Che cosa si mangia? È bello, quando si gira per il mondo, gustare, sempre che si possa, anche i particolari cibi, le pietanze particolari di ciascun paese: conoscere il paese anche dalla sua cucina. Dico quando si possa; perché, ci capitasse d'andare non ricordo più se in Cina o in Giappone, non ci verrebbe in mente, penso, di farci servire dei nidi di rondine all'uso locale. Qui vediamo segnate nella lista, accanto alle solite scaloppine al marsala, delle scaloppine alla senese. Chiediamo di che si tratti.

« Sono fettine di carne come le scaloppine al marsala, battute, infarinate e soffritte nel burro, condite poi non col marsala ma col dragoncello ».

« Il dragoncello? e che cos'è? ».

Il cameriere passa da un tono quasi familiare a un tono che, nella rapida conversazione, diventa un po' cattedratico e quasi, vorrei dire, solenne.

« Il dragoncello è un'erba aromatica, somigliante alla mentuccia, che a Roma mettono nei carciofi, e al finocchietto, che pure si adopera in cucina ».

« A Napoli lo usiamo con le castagne o le patate ».

« Ma il dragoncello non è finocchietto o mentuccia; e non si trova dappertutto. Cresce solo in due paesi del mondo: qui a Siena e ad Avignone, in Francia ».

A una tavola vicina c'è un gruppetto di francesi, tra i quali una signora giovane, che intende bene e parla bene l'italiano. La signora interviene sorridente:

« È vero, anche in Francia si possono mangiare le scaloppine al dragoncello. Noi lo chiamiamo *estragon*; però non solo ad Avignone: anche a Parigi, credo, e nei dintorni ». Il cameriere è irremovibile. Niente Parigi: solo, in tutto il mondo, Siena e Avignone. E ci spiega che quest'erba non si semina e non si coltiva: nasce ogni anno, rinnovellandosi sempre nello stesso luogo dove prima è stata colta. Io penso al giunco del Purgatorio di Dante, ma naturalmente non lo dico. A me, che per queste cose vado in brodo di giugiole, il tono del cameriere sembra, pure in virtù del mio ricordo dantesco, diventar come religioso. E riavvicino nel mio pensiero e nel mio cuore queste due terre così soavemente care: la Toscana e la Provenza, Siena e Avignone. Santa Caterina da Siena e il papato di Avignone. Non lontano è Arezzo, donde sono venuta stamattina. Messer Francesco in Arezzo e Laura in Avignone. Storia e letteratura; e ora anche, umanissimamente, gastronomia. Stabilisco per mio conto il gemellaggio gastronomico Siena-Avignone. E assaporo con gusto la scaloppina alla senese, condita con l'erba che sta fra la mentuccia e il finocchietto: l'erba che a Siena è dragoncello e ad Avignone *estragon*. Buona, veramente buona; anche se — lasciatemelo dire in sordina, ché il cameriere non mi senta — io le preferisco, forse, la scaloppina al marsala.

LIBERA CARELLI

BRANZINO E CIPOLLA

In ottobre e novembre emigrano dall'alto Adriatico verso il sud in cerca d'acque più miti i cefaloidi. Catturarli all'amo o col bilancino lungo i moli prospicienti i lidi romagnoli è gran festa per la sempre crescente schiera dei pescatori dilettanti, specialmente quando si incappa nel più nobile e sapido della famiglia: il branzino.

Festa ancora più grande è portare a mensa tale gustoso pesce da condire, almeno un'ora prima di cuocerlo in graticola su brace di carbonella, con sale grezzo di salina ben schiacciato al pestello, buon pepe nero e olio extra vergine d'oliva.

Deve aversi gran cura — come del resto per tutti i pesci alla graticola — di cuocerlo possibilmente all'aperto con favore del vento, ad evitare che il fumo oleoso, salendo, pervada il pesce che cuoce, impregnandolo e rendendolo poco gustoso; cuocendo al chiuso è sufficiente, ad evitare l'inconveniente, far vento in continuità con la vecchia classica ventola a mano o ventarola.

A giusta cottura, prima di servire, spremere sul branzino o cefalo, non già limone, ma il succo dolce asprigno di una melagrana ben matura. Se poi, dopo aver condito sempre con sale pepe ed olio, si mette a cuocere lentamente in graticola una bella cipolla, tagliata a metà in senso orizzontale, di quelle grandi, un poco schiacciate, acquose (celebri le cipolle di Sant'Arcangelo di Romagna), si potrà servirla opportunamente a contorno del pesce, ben certi di offrire un piatto semplice, genuino, saporitissimo.

CARLO CARLINI

FAGIANO ARROSTO SUL CROSTONE

Il posto d'onore sulla tavola natalizia spetta senz'altro al fagiano. E' saporito, delicato, fragrante, specie se l'abbiamo lasciato frollare per cinque o sei giorni.

Per quattro persone: un fagiano (decapitato, spennato, svuotato, nettato, passato alla fiamma asciugato); burro oppure olio; una fetta di lardo; due cucchiainate di brodo; un crostone di pane (mollica) grande come il fagiano; qualche ciuffo di crescione di fontana; limoni; sale fino e pepe macinato di fresco.

Insaporite il fagiano, dentro e fuori, con sale e pepe. Legatelo con uno spago perché mantenga la sua forma e fissategli sul petto la fetta di lardo. Imburrate il tegame, mettetevi il fagiano spalmato di burro (o di olio), passatelo al forno, a buon calore, irrorandolo di tanto in tanto col suo « fondo » di cottura. Dopo venti minuti, sgocciolatelo, liberatelo dal lardo e continuate la cottura per altri dieci minuti, senza più irrorarlo col suo « fondo » di cottura. Dorate nel burro il crostone e ponetevi sopra, in un piatto ovale, il fagiano cotto al punto giusto. Unite al « fondo » di cottura le due cucchiainate di brodo, staccando con una cucchiainata di legno la parte caramellata e riducete sul fuoco alla metà. Aggiungete, fuori dal fuoco un pezzo di burro e succo di limone, versatelo in una salsiera. Infine, guarnite il fagiano coi ciuffi di crescione alternati a mezzi limoni. Il « fondo » servitelo a parte. Buon appetito!

LUIGI CARNACINA

IL « TUCCH »

Il Maramao, con la sua vocina da vecchietto bavoso, disse: « Perché non andiamo sul lago, uno di questi giorni, a mangiare il *tucch* »? Qualcuno annuì. Mio cugino Domenico guardò il Maramao, e rispose: « Tu non ne imbrocchi una giusta ». « Perché? » insistette il Maramao. « Perché » riprese mio cugino « con una compagnia come la nostra, ci vuol altro che il *tucch* ».

Se mio cugino Domenico diceva che il *tucch* non era roba per noi, gli si doveva credere; ma quel giorno, chissà perché, fu accettata la proposta del Maramao e si stabilì che il Domenico avrebbe diretto l'operazione *tucch*.

Così, una bella sera, ci trovammo in un paesino di quattro case sopra Bellagio, di fronte a una porticina, che sembrava quella d'una stalla. Il Renzo fu il primo a entrare; e mentre era ancora sulla soglia lo sentimmo esclamare: « Uh, pora mi! » Il Domenico, allora, gridò: « Non pretenderete, che a mangiare il *tucch* vi porti a Villa d'Este ». E noi, zitti zitti, entrammo in quella specie di stalla.

L'esclamazione del Renzo, ahimé, era più che giustificata: il locale era talmente pieno di fumo, che dovemmo aspettare qualche minuto, affinché la vista si abituasse a distinguere le cose. Ma prima ancora di vedere, avvertimmo subito una gran baraonda e ci accorgemmo poi, che gli unici tre tavoli esistenti erano occupati da gente del luogo, che beveva, giocava a morra e sputava per terra.

« Si vede » io dissi ad alta voce « che mangeremo in un'altra stanza »; ma il padrone del locale (un omone alto quasi due metri, con la faccia da boxeur) mi disilluse subito: non c'erano altre stanze; e ci indicò il camino, in fondo al locale, in un angolo. « Venite » disse poi, con

fare autoritario: « è tutto pronto ». Ubbidienti e affamati lo seguimmo.

Arrivarono le sedie e ci disponemmo, eseguendo gli ordini, a semicerchio, di fronte al camino. Io stavo già per dire: « E il tavolo? » ma il Domenico, prevenendo la mia domanda, mi fece cenno di tacere e mi raccomandò a bassa voce di non fare troppe osservazioni, perché il padrone era un tipo molto suscettibile: se volevamo mangiare il *tucch*, dovevamo mangiarlo secondo l'usanza del luogo, senza fare storie.

Il padrone, al posto del tavolo, pose uno sgabello nel centro del semicerchio, poi afferrò per il manico il paiolo che era sul fuoco e lo pose sullo sgabello; quindi diede a ognuno di noi un cucchiaino di legno e gridò: « forza »! Non ce lo facemmo dire due volte e affondammo il cucchiaino nel *tucch*.

Non l'avessimo mai fatto! Il padrone, che era seduto accanto al fuoco e stava accordando la chitarra, diede un pizzico rabbioso alle corde e urlò: « Aalt! » Il Renzo disse a bassa voce: « Ma par de vess a suldaa » e tutti risero, tranne, naturalmente, il padrone, che sentenziò: « Non si deve immergere il cucchiaino, ma si deve *tucà via*; cioè, raspare con garbo la superficie, come si fa col risotto. Capito? ». Fece una breve pausa e continuò: « Ecco perché si dice *tucch*, perché si *tocca via* la superficie ».

Dopo questa disquisizione linguistica, io credevo che le nostre pene fossero finite. Ma non fu così. Mentre stavamo portando alla bocca la prima cucchiaiata, quell'energumeno diede una pizzicata ancora più rabbiosa della prima alla chitarra e urlò nuovamente: « Aalt! » Poi, in un tono più umano, quasi paterno, disse: « Il cucchiaino non si porta alla bocca; il cucchiaino deve servire da piatto. Ecco, guardate come si fa ». Con la mano sinistra prese un cucchiaino e raspò dal paiolo un po' di *tucch*, che manipolò

con la destra facendone una pallottolina; e con la stessa mano portò la pallottolina alla bocca.

Il Maramao gridò: « Urrah! ». E si diede subito da fare a imitare il padrone. Gli altri rimasero incantati a guardare; poi dovettero fare buon viso a cattiva sorte; ma quando il padrone non li guardava portavano furtivamente il cucchiaino alla bocca.

Poi ci fu il finale a sorpresa. Finito il *tucch* il padrone versò nel paiolo incrostato tre fiaschi di vino. È facile immaginare il risultato: pochi secondi dopo, alla superficie di quel vino si formarono tre dita d'unto. « Questo non è vino » disse il padrone, « questo è un balsamo medicamentoso ». « Lo credo bene » fece eco il Renzo, torcendo la bocca. Poi il padrone prese una scodella (tanto grande, da potervi abbeverare una pariglia di buoi) l'affondò nel vino e la porse al Maramao; il quale, prendendo la scodella, disse: « Scommetto l'intera cena, che io berrò tutto d'un fiato questo nettare degli Dèi ». « Accettato » gridò il Renzo « e almen che ta crepàssat! ».

Il Maramao, allora, portò la scodella alle labbra e cominciò a deglutire lentamente. Quando ebbe finito, non uscì dalla scodella neanche una goccia di vino. Il Renzo perse così la scommessa e pagò per tutti. Dall'espressione che aveva, mentre stava pagando, capimmo che il conto doveva essere piuttosto salato. Infatti, appena fummo fuori, lo sentimmo mormorare: « Però... se andavamo a Villa d'Este... ».

PIERO COLLINA

NOTA Il *tucch* è polenta mischiata, mentre è ancora sul fuoco, con burro e formaggio dell'alpe.



STAVOLTA LA CRUSCA SI BUTTA VIA

Bisogna essersi stancati zappando la terra, portando a spalla coffe di concime accuratamente riempite con la paletta. Nella calura del pomeriggio, ch'è la più forte. E al momento della brezza, quando il sole non si sa ancora se davvero tramonti, sedersi per terra; all'ombra di un albero; un carubo, o un pistacchio mascolino.

L'aria si muove appena, ma il suo sfiorare le cime degli alberi illude che il sudore si asciughi; anche se la bocca è ingommata da una saliva poltigliosa. Lame di sole che ballano tra le foglie, e ci si posano tiepide addosso.

Si spacca — allora — il pane, di frumento a cui si sia tolta solo la crusca; nero, umido, rotondo. Così caldo che ancora si bestemmia a toccarlo con la punta delle dita: se non sono del tutto cresciuti i calli della zappa, della coffa e della paletta. Si cosparge di sale la mollica (i ricchi vi mettono pecorino grattugiato), pepe, olio nuovo. Si mangia — annusando — a morsi grandi, ché il pepe macinato scioglie la saliva; e l'olio fa sbriciolare la crosta meglio. Le mani odorano di terra, aggiungendo sapore alla pietanza.

E un sorso di vino rosso, ogni tanto, preso a piena bocca dal fiasco impagliato. Alcuni raffinati imbastiscono gli odori con l'origano secco, ma è sempre d'obbligo asciugarsi le labbra col dorso della mano.

ANTONINO CREMONA

SEMPRE ER VINO DE GENZANO

ER VINO E L'UA

Oro fino ner vetro
de la fojetta er vino.

Prima era mosto: prima, in uno sguazzo
de fronne, era un rampazzo;
ma nemmanco ho ingozzato un gotto o dua,
ritorno un anno indietro
e acciacco sotto ar dente er vago d'ua.

UN GOTTO UN AMICO

Mijara de motori a fa cagnara
su e giù pe sette colli — e intorno c'è
er deserto. M'aspetta
un colle pieno d'ormi, un'osteria
e a la prima fojetta
dico la pena mia a chi beve co me.

ER COLORE DER VINO ER COLORE DER MONNO

Prima era griggio er monno. Marvasia,
cesanese che sia,
se tigne de topazzio e de rubbino:
er colore der vino.
Arrivo ar fonno der bucale e er monno
è griggio come prima.

MARIO DELL'ARCO

IL POMERIGGIO DI UN INNAMORATO

Se qualche buongustaio, leccandosi le labbra, si appresta a leggere queste mie righe con la speranza di trovarvi la ricetta di una rara e succulenta pietanza, può affrettarsi ad « asciugarsi la bocca col panno di lana »: non c'è niente per lui.

Piuttosto, questo pezzo potrebbe interessare un buongustaio della letteratura, invitandolo a rileggere la pagina del romanzo del principe di Lampedusa nella quale l'arguzia gattopardesca raggiunge finezze da cesello nella descrizione del tragitto di Tancredi, seguito dal servo che regge il cestello delle pesche, dal palazzo dello zio alla casa di Angelica, nel pomeriggio assolato. Una scena che dopo parecchi anni dalla lettura rivedo in primo piano sullo sfondo confuso di problemi sociali, gelosie, colpi di lupara, dissapori familiari, amori casti e meno casti, disillusioni...

Tancredi potrebbe essere anche il soggetto per un bel quadro... No, non parlo con voi, pittori op, pop, stop... e compagnia bella; questa non è scena da dipingere alla vostra maniera, tantomeno con estratto di pomodoro, marmellata, yogurt, ecc. Qui ci vorrebbe un pittore del buon tempo antico, quando la vita era « diversa », quando le stagioni non interferivano tra di loro e in estate si potevano fare i bagni e la tintarella si prendeva al sole e non alla nebbia, e la luna era l'astro d'argento degli innamorati e non il grigio pallone per le partite spaziali tra USA e URSS (ora che la formazione degli USA ha fatto 'goal', si palleggiano Marte). Un pittore fine, delicato: un Beato Angelico, per esempio, lui che dipingeva col pennello intinto nella bellezza, eterree Madonne e luminosi angeli annunzianti. Chi altri potrebbe cogliere ed esprimere la grazia di questo giovane

smilzo ed elegante nell'attillato vestito blu — « il colore della sua seduzione » — in mano un bastone dal pomo smaltato col motto « Semper purus », che va verso la casa dell'amato bene così leggero, estasiato da sembrare sollevato da terra di almeno cinque centimetri, non soltanto per non impolverarsi le scarpe, ma soprattutto perché l'amore e il desiderio di Angelica (e della sua dote) gli danno ali? E il servo, trascinato nell'orbita, anzi nella scia del padroncino, non sembra levitare anche lui, col suo cesto infiocchettato di pesche?

E un Debussy non si sentirebbe ispirato per la composizione di un *Pomeriggio di un innamorato*?

Anche un Padre della Chiesa, credo, troverebbe nella lettura di questa pagina motivo di riflessione: stavolta non è la donna a tentare l'uomo, ma è Adamo che reca ad Eva il frutto proibito (quelle pesche erano destinate all'assaggio, per l'indomani, del principe, che voleva gustare i frutti dell'innesto dei gettoni tedeschi fatto da lui stesso due anni prima). E non sono degne di paragone con la famosa mela del paradiso terrestre, queste pesche « grandi, vellutate, fragranti, giallognole, con quelle due sfumature rosee sulle guancette »?

E un filosofo, considerando don Fabrizio che da dietro le ciglia abbassate della persiana guarda con un po' d'invidia e un po' più di commiserazione — lui che aveva fatto l'esperienza del detto « Vanità delle vanità, tutto è vanità » — il prediletto nipote, direbbe, forse: « La Delusione contempla l'Illusione! ».

MARIA DE MARIA

ZIA DELFINA

Con quei capelli grigi e quell'aspetto gioviale e simpatico di robusta signora di mezza età, zia Delfina resta, fra tutti i parenti, la depositaria, l'interprete, il simbolo di una lunga e gloriosa tradizione gastronomica, ormai decisamente sulla via del tramonto, soffocata com'è dalla trascuratezza (che riteniamo progresso) e dal pressante ritmo della vita moderna.

È difficile, quasi impossibile, scoprire il segreto di quelle mani grassocce che pur si muovono con agilità straordinaria, guidate da antica esperienza, fra tegami e tegamini. Effettivamente, da zia Delfina, ogni giorno il « piatto » è elaborato, speciale, rivelante non tanto una golosità quanto un preciso impegno assunto con la cucina degli avi. Chi — parente o amico — si trova entro un raggio di cinquanta chilometri da Teramo, non può sottrarsi all'attrazione singolare di questo « polo gastronomico » e se si ferma a Porta Madonna, nella città dei due fiumi, non lo fa tanto per « sbafare » un pranzo o uno spuntino quanto per imparare, per la curiosità di controllare, per vedere se ancora qui sopravvive l'isola senza fretta di zia Delfina.

Sembra, infatti, che questa donna, con la sua cura e la sua pazienza, abbia trovato una formula magica per fermare intorno ai fornelli quel tempo che a noi è sempre parso l'ostacolo maggiore per ogni tipo di cucina più accurata e complessa. Ogni giorno, a qualunque ora, c'è sempre qualcosa di « quasi » pronto: se oggi non è l'ottimo castrato — che costituisce una delle interpretazioni di maggior successo di zia Delfina — ci saranno senz'altro le « mazzarelle » (involtini di interiora di agnello abbondantemente aromatizzati) o magari un buon coscio di abbacchio al forno.

Nel momento più stanco e smarrito della sua giornata gastronomica (anche zia Delfina ha diritto a qualche pausa), quando la cucina è proprio vuota e attonita, v'è pur sempre una fetta di pane casareccio, qualche metro di salsiccia abruzzese e una bella bottiglia di vino rosso; un « ripiego », s'intende, ma un « ripiego » che, a mezzo pomeriggio, fa tanto bene all'anima e al corpo.

Quando si vuole gustare ancora qualche piatto caratteristico della terra d'Abruzzo, un piatto antico e mai vecchio, si deve passare da zia Delfina, tranquilli di trovarlo sempre, forse lunedì, forse venerdì, forse sabato, nel giorno che ella e il destino hanno fissato ormai da anni per quella pietanza.

Perciò, la gratitudine e la simpatia di tutti per questa singolare protagonista della gastronomia locale si devono anche alla sua capacità di conservare nel tempo, cercando di tramandarlo, il ricco e saporoso patrimonio che la cucina teramana, ormai da tempo immemorabile, ha accumulato con tenacia, passione e buon palato, trasformando in un vero e proprio rito quell'arte culinaria che le circostanze e l'incuria ci hanno costretto a dimenticare.

CRISTINA DE NIGRIS

L'IMPANATA DI PACHINO

Lievitata e spessa, una sfoglia rotonda di pasta di pane sulla quale si distende a dormire, salsicce con verdure o baccalà con patate, già lesse, ed olio e spezie a piacere.

Su questo letto ripieno a buon gusto, un'altra sfoglia di pasta di pane, come coltre leggera sul tutto, ben chiuso e rimboccato, a girotondo, da impronte digitali d'un pollice casalingo.

Beato quel forno che brucia di desiderio, e a bocca aperta attende tanta comunione, in questa *Impanata di Pachino*. La massaia, compiaciuta, fa l'occhiolino a questa rotonda nel forno e sorride, ora che la sfoglia si colora di pane e profuma la casa.

Suonerà il mezzodì e verrà a scoperchiare l'involucro sottile, e nel piatto largo mettere « salsicce con verdure o baccalà con patate ».

Verrà... e le due sfoglie di pane, come cassa d'orologio aperta, impregnate di tanto buon sugo, si sostituiscono al pane, mentre lancette, di forchetta e coltello, segnano l'ora del « buon servito ».

A mezzodì, per tanto profumo di mense, i gatti abbandonano i tetti a Pachino.

SALVATORE DI PIETRO

L'ANIMELLE VEGGETALE

È un piatto de stagione e ce vonno li carciofoletti sbocciati indove hanno còrto li cimaroli. Er più grosso ha da èsse come una noce doppia.

novanta carciofoletti (capàteli, sfronnàteli finché diventeno la metà. Tajàteje la punta e er zeppo e mettételi ammollo all'acqua in un tegame de coccio, insieme ar sugo d'un limone e a una manciata de farina),

quattrocento grammi d'ojo,

un bicchiere de vino bianco pastoso,

du' spicchi d'ajo,

un pizzico de menta romana,

sale e pepe.

Scolate bene li carciofoletti e schiaffàteli in una cazzarola, insieme all'ojo, all'ajo e a la menta romana. Salateli e impateli bene. Coprite e fate coce a foco alegro pe cinque minuti. Sversàtece er vino, un goccio ogni tanto, dàteje una smucinatina e aricoprite la cazzarola. Se còceno in dieci minuti.

GIGGI FAZI

PURCÌT

Cjà, cjà... grassonat, lasse di nasîcâ
bûsis te tiere...
Che, si lu sa, il to mont al è il làip
colm di farine e sorc,
il tènar centuvièl dulà che il to music
s'infonde, il panaglòt scrazzòn
che ti grate la schene.
E al è sorele il côz zâl tun cjantòn
e... il no savê la muart.
Intant che vôi di cjase, dî par dî,
ti pàlpin
la panzone taronde di muzzine
in purcelane rose,
par rigjavâj un pês.
Fin che un sigo,
tal crût dicèmbâr dai curtii,
al prepare une cjâr vivarose
cuintri il frêt da l'unviêr.
A marz a' son lis violis
(presse di amôr, atri che timidutis!)
za sui rivai, e il pari,
tal sol braz, come nît,
an puarte un latarûl, cussì la cjase,
cui stes vôi... 'e rît.

MARIA FORTE

MAIALE Vieni, vieni... grassone, smetti di grufolare buchi in terra!
Che, si sa, il tuo mondo è il truogolo colmo di farina e mais, il te-
nero centocchio dove il tuo grugno affonda, il tutolo gibboso che ti

oratta la schiena. Ed è sole la zucca gialla, in un angolo, e... il non
saper la morte. Mentre occhi di casa, giorno dopo giorno, ti tastano
il pancione rotondo da salvadanaio in porcellana rosa, per ricavarne
un peso. Finché un grido, nel rigido dicembre dei cortili prepara
una carne vigorosa contro il freddo dell'inverno. A marzo ci sono
le viole (fretta d'amore, altro che timidette!) già sulle prode e il pa-
dre, in braccio, come in nido, ne porta uno lattonzolo. Così la casa,
con gli stessi occhi... ride.

ELOGIO ALL'ANAUNIA

L'Anàunia, o Val di Non, è una larga valle, anzi un altopiano del Trentino dove cento paesi e venti castelli (abitati o diruti) palpitano nel verde. Al confine con l'Alto Adige è una valle italianissima, la più romanizzata delle valli trentine, con il suo dialetto che fiorisce di latinismi, i nomi di certi villaggi che sono di un perfetto latino (Tres, Caldes, Terres) e la « Tavola Clesiana » (una tavola di bronzo tornata alla luce a Cles, cento anni fa) con la quale l'imperatore Claudio, 46 anni dopo la nascita di Cristo, concedeva agli Anàuni la cittadinanza romana.

È in questa valle, e non in altre della regione, che possiamo trovare un tipo particolare d'insaccato; ma forse non è esatto definirlo così. È la caratteristica « mortandèla » fatta con sola carne suina non troppo grassa, aromatizzata di spezie e asciugata per qualche giorno con fumo di legna di pino resinoso. Ciò che dà alla « mortandèla » la sua caratteristica non è tanto il leggero sapore di fumo, comune a tanti insaccati trentini, quanto la sua forma e l'involucro che la avvolge: la forma è quella di una larga polpetta schiacciata, l'involucro è la « rete » del maiale. I modi per cuocere la « mortandèla » sono diversi: nei crauti, nei cavoli-capuccini, bollita... Il modo più gustoso è grigliarla.

Nelle baite dell'alta Anàunia con il loro zoccolo di pietra, il fienile soprastante di tavole, il tetto di « scàndole » di larice ingrigite dalle intemperie, sotto un brillio di secolare fuliggine pietrificata, sopra graticole annerite sfrigola la « mortandèla ». Allora è indispensabile gustarla con la polenta di « formentòn », la polenta nera di grano saraceno.

C'è una ricetta per questa polenta che ormai pochi conoscono. Normalmente la « polenta nera » si cuoce con tutta

farina di grano saraceno, o mescolata con parte di farina di granturco. Ma il gusto è un po' troppo rude, poco accessibile ai più. La ricetta di cui noi vogliamo parlare prevede che alla farina di « formentòn » sia aggiunto altrettanto semolino di frumento. Se poco prima della cottura (non deve mai durare meno di quaranta minuti) verrà mescolato un etto o più di burro di malga e un quarto di vino bianco, la polenta acquisterà un sapore più morbido, adatto ai palati più esigenti.

Manca ancora una cosa: il vino. E non potrà essere altro che il Groppello, un vino che viene dalle ultime vigne dell'Anàunia (un tempo ricca di vigneti ora sostituiti da frutteti tra i più belli d'Europa), sulla sponda del lago di Santa Giustina che guarda a mezzogiorno, un vino aspro e rustico dal gusto introvabile. Ma per poterlo bere bisogna venire qui nell'Anàunia e diventare amici, brindando con lui, del contadino che ne produce ancora qualche ettolitro.

Perché le cose migliori sono quelle che pochi hanno la pazienza di scoprire, sono le cose d'un sapore che potrebbe in breve sparire.

RENZO FRANCESCOTTI

I TARTUFI DEL LARIO

Lo sapevate? Sulle sponde romantiche del Lario dai dolcissimi tramonti, dalle deliziose chiesine romaniche sparse a manciate sul fianco delle colline, dalle splendide ville neoclassiche nascoste come gemme preziose nei vasti parchi silenti, vi fu un tempo in cui si potevano trovare facilmente dei saporitissimi tartufi.

Incredibile? Eppure è proprio vero e ve ne posso anche fornire una testimonianza illustre: quella dell'umanista e poligrafo Giambattista Giovio.

In una lettera dell'8 dicembre 1802 all'abate Bettinelli, il Giovio scriveva infatti: « I colli, i monti nostri son fecondi di tartufi neri non poco, e questa nostra gloria ell'è antica assai. Noi ne abbiamo pressoché dovunque, e fin nel recinto de' Minori Riformati che abitano il lieto chiostro di Santa Croce di Como. [...] Ora questo buon cibo, che da Plinio il naturale appellasi *callo della natura*, quando non si pensi a propagarlo coll'arte, potrebbe per l'abuso venire a scarseggiare... ».

E proprio per impedire che la preziosa leccornia offerta spontaneamente dalla generosità della terra possa esaurirsi, ecco che il Giovio racconta un suo stupefacente esperimento: « Cominciai circa dodici anni fa » egli dice « a pregar il mio cuoco che salisse al boschetto (poiché il giardin mio è alla genovese, pensile come quelli di Semiramide): il pregai di salirvi e di gittarvi a' piè degli olmi, de' tigli, delle carpinate, de' lauri, la lavatura de' tartufi. Poi vi feci anche seppellire tartufi intieri e tagliuzzati. Né vi pensai più per anni. Bensì osservai perdersi l'erba, ma ciò attribuiva anche al rezzo delle piante. Vidi in seguito aleggiarvi quelle mosche cerulee che i pratici tengono ad inizio di putre-

fatti tartufi. Finalmente uno de' miei domestici ai 31 giugno del 1799 ne scoperse alcuni a fior di terra, e ne mangiai un piattello saporosissimo. Altri n'ebbi in dicembre 1800 e finalmente di bel nuovo altri il dì primo dello scorso ottobre. Ma non oso tentarli, e li risparmiò... ».

Possiamo dubitare delle affermazioni di un così illustre autore? Io dico di no. E confesso che mi farebbe un certo piacere se Como, la mia città, si potesse definire (un poco anche per merito di questa piccola ricerca tra vecchie carte e pagine ingiallite) antica « regina dei tartufi ».

GIUSEPPE GHIELMETTI

PARMIGIANA A CAPRI

L'ala fresca della sera ci accoglie. Che cosa ha preparato la gentile amica nel suo terrazzo sospeso sul declivio dell'isola incantata? Una tavola rustica con quel tovagliato che sa di vacanze spensierate, con quei bicchieri di un verde trasparente già promettenti il vino genuino e vivace dei vigneti che ci stringono d'ogni parte d'intorno, i piatti di ceramica così semplici e spontanei, poggiati lì con raffinata negligenza. Ci sediamo felici intorno al desco ospitale, aspettando la gradita sorpresa della padrona di casa.

La sua voce, che ha come uno sfavillio di note acute, ci dice subito con grazia: « La mia cascinetta non può offrirvi che cose frugali, frutto di questa terra fertile, conquistata dalla luce ». Sì, infatti, un tegame, di quelli del buon tempo antico, ci appare dinanzi, familiare, tepido, amicale, e custodisce per noi una delle più tipiche pietanze delle estati napoletane, una parmigiana di melanzane, senza stranieri sapori, ma tutta bionda e accesa, profumata di pomodoro e di basilico.

Ricetta molto semplice; forse tutte noi donne sappiamo preparare una parmigiana di melanzane. Sì, ma c'è un segreto. Le melanzane sono state colte all'alba dall'orto attiguo; poi, non contaminate dall'acqua e dal sale, ma, tagliate in fette morbide e lunghe, sono state esposte a questo straordinario sole isolano per tre ore di séguito: hanno a poco a poco esalato gli umori della terra ed assorbito il calore celeste. Certo per questo, anche quando si sono lasciate indorare in una grande e mormorante padella, non hanno preduto quel sapore genuino di frutto appena colto, reso ancor più vivo da quei pomodori freschi che, bollendo a parte con l'olio lucente, si son mutati in una salsa fragrante, leggera, così

com'erano fresche e leggere le pianticelle da cui sono stati appena staccati. La gentile padrona di casa ha disposto con ordine, a una a una, quelle fette dorate nell'ampio tegame, ne ha fatto degli strati raccolti, li ha insaporiti con quella salsa brillante, con una candida pioggia di formaggio e un fior di latte, tenero e gustoso: nessuna difficile manipolazione. Tutto lì, ma con una ineguagliabile grazia campagnola e casalinga. E poi, ancora un piccolo segreto. Neppure il fuoco di un forno le ha violate, nella seconda cottura, queste melanzane che erano state purificate dalla fiamma del sole: hanno raggiunto, infatti, il loro giusto equilibrio, anche questa volta, cuocendo per tre ore continue, al lento bollore dell'acqua su cui il mite tegame che le custodiva, poggiato su una pentola più grande, era stato quasi librato. Tra vapori di fumo sottili e brusii di piccole onde, quelle melanzane sono divenute, così, la pietanza squisita che ora si scioglie, a un lieve tocco dei denti, nella nostra bocca.

È un momento di oblio, di quella felicità fatta quasi di nulla, ma forse per questo più preziosa, la cena che stiamo godendo sulla terrazza ospitale.

Auguro anche a voi, miei lettori, un simile invito. E se, dopo, vi offriranno delle caciotte fresche, come quelle che già biancheggiano per noi in piccole forme, sul desco soave, fatte col latte munto da poco, in una cascina azzurra e accogliente come questa, non potrete meglio chiudere la vostra cena. Così stiamo, infatti, per concluderla noi, mentre le stelle, tanto vive in questo cielo di Capri, cominciano a confondersi con le prime lampare nel magico cerchio di Marina Grande.

EMMA GIANTURCO

TRIPPA ALLA ROMAGNOLA

È un piatto ordinario, ma gustoso gustosissimo anche se inadatto agli stomaci delicati, a coloro che a tavola pasteggiano con acqua (*naturaliter* o no); esso vuole mangiatori robusti, gente che abbia visceri ferrei e rifugga da ogni sorta di idraulica, bevitori gagliardi con un briciolo di fede. Gente che crede (anche se poco crede) e non si tiene giusta e che perciò mangia trippa di venerdì, mentre i peccatori veri con salsette e creme festeggiano ogni giorno la presunta innocenza. La ricetta è lineare: si lavori un chilo di trippa cruda (non importa se di manzo o di vitello), la si raschi poi la si lavi con acqua corrente finché risulti limpida e quindi venga lessata per due ore e mezza insieme a una cipolla. La si tagli a fettucce sottili da deporre in una casseruola con un po' di lardo, burro e di cipolla cruda. A questo punto (la trippa è come nuda) si versi (quando l'aglio ha il suo colore) mezzo bicchiere di vino (Sangiovese o Albana) e dell'estratto genuino di pomodoro. Aggiungere pepe

sale, noce moscata mescolare solo pochi minuti e se il sugo tende a farsi più denso del dovuto versare (con parsimonia) dell'acqua: la stessa in cui la trippa fu lessata. E poi che bolla altri venti minuti mezz'ora al massimo, avendo cura che la pietanza non bruci, non attacchi al fondo e la si serva bene calda. Occorre qui una tavolata calda di uomini robusti avvezzi a bere senza risparmi, che di mano in mano passino il fiasco; ah, dimenticavo: al modo in cui non si risparmi il vino non si lesini anche il parmigiano.

MASSIMO GRILLANDI

RISOTTI E RISOTTINI

« ... E davvero che cosa è in fondo il risotto alla milanese se non un monte d'oro incorrotto coronato dalle nevi del formaggio grattugiato? ».

Così Paolo Monelli scriveva, un bel po' d'anni fa nel suo celebre *Ghiottone errante*. Ma si tratta di un ricordo. Oggi i risotti nostrani, gli autentici risotti alla milanese è raro se non difficile gustarli, trovarli e recepirli. Manca a dir poco la materia prima: il riso, quel riso d'una volta che teneva il cuoco in allarme per la giusta cottura che deve essere precisa e *all'onda*, non un minuto di più o di meno, bene mantecato dallo zafferano, da una noce di burro o di *cervella* (ma è pretendere troppo) e ondeggiato, appunto, da due dita di marsala vecchio, di vin bianco magro e per eccezione della buona barbera (appena l'odore).

Eh, no: il riso, adesso, si vende confezionato in pacchi e sacchetti; è proibito sceglierlo, toccarlo e decidere; si sa, per l'igiene! Il riso è deamidizzato, snervato, candeggiato, neutralizzato e ammazzato... buono per tutte le cotture, lunghe o corte, per tutti gli ammolli. È insomma, sterile, non un essere vivente anche quando contando i pugni, quanti si prevedono commensali, dovrà giacere nella pentola (e badiamo che il recipiente sia *ad hoc*). Non è più quel buon riso, maratello o vialone, con una vena, alle volte sottile e purpurea in qualche granello che si mondava in famiglia, nelle tafferie di legno, con grande scrupolo e aguzzando la vista per scovare e levare *quel boja d'on sassin* che magari spacca i denti, per ventilare con un soffio, *boffand* i bruscoli della pilatura.

Gran divertimento per i ragazzi, specie in campagna se le galline crocchiavano avide intorno.

Eh, no: adesso la massaia, se indifferente alla buona cucina non bada alla qualità e genere del riso; che poi capita sul piatto quello coi granelli lunghi e stirati, sproporzionati, immagine minuscola dei denti di cavallo. Il riso che non scuoce mai, ma che ha perduto la sua maggiore virtù. È la *demi-vierge* del riso. E potrete condirlo di squisitezze, adornarlo di tartufi e di funghi e di gamberi, ma non sarà degno della vostra mensa, o milanesi.

EMILIO GUICCIARDI

« Due bacili di cioccolato, l'uno in pizze e l'altro in pezze, due bacili di canditi, due bacili di confezione, due bacili cacifiori, due gran forme di cacio parmigiano, due vitelle mon-gane con le sue collarine d'argento, e tutte infettucciate, due gran gabbie inargentate ed indorate con intagli e coll'armi del Papa sopra, entrovi quattro pavoni, e li due epigrammi in raso focuto con merletti d'oro. Inoltre vi furono due tavole di rinfreschi con quaranta bacili di biscottini, ciambellette e ciambelle papaline con duecento fiaschi di vino per le due guardie e il restante della comitiva »: così un anonimo cronista del 1698 — riportato dal cavaliere G. B. Rasi, a quel tempo console generale di S. M. Sarda negli Stati della S. Sede e autore di erudite pubblicazioni — prese « nota de' regali che Nostro Signore ha avuto in questo viaggio dal sig. Conte Capizzucchi alla sua tenuta di Torre di Mezzavia ».

Il viaggio era quello compiuto in quell'anno da papa Pignatelli, Innocenzo XII, nientedimeno che ad Anzio e Nettuno. Se una trentina d'anni più tardi un Belli qualunque potrà sbandierare ai quattro venti d'aver fatto un *viaggio* per essere stato a Castel Gandolfo, figurarsi che significava per un Sommo Romano Pontefice arrivare fino al mare, passando per le Frattocchie e i Castelli. Era pertanto ben comprensibile che oltre a fargli i debiti onori lungo il percorso ci si preoccupasse di alleviargli al massimo così impegnativa impresa, assicurando a lui e alla sua numerosa comitiva non solo opportune soste ma anche ricchi « rinfreschi » scaglionati a ragionevoli tappe. Del resto questa dei *rinfreschi* era una vecchia consuetudine dei frequenti spostamenti papali per la villeggiatura di Castel Gandolfo. E la prima di queste

sostanziose tappe era appunto a Tor di Mezzavia di Albano, un antico casale con osteria, dove ora l'*anulare* scavalca l'Appia Nuova e dove ora un ristorante alza l'insegna del vicino acquedotto dei Quintili: un turrito casale che nel Settecento i conti Marescotti avevano trasformato in palazzotto di campagna al centro di una vasta e pingue tenuta. E appunto i Marescotti erano immancabili a prostrarsi davanti al papa ad ogni suo passaggio, così come del resto facevano poco più su, alle Frattocchie, sul bivio per Anzio, i Colonna. E se il papa con i cardinali e i prelati di maggior conto si limitava in genere ad assaggiare un po' di confettura o un sorbetto, era il suo variopinto e numeroso seguito e accompagnamento di preti, chierici, gentiluomini, servitori e soldataglia varia a buttarsi sulle ricche tavole imbandite in cortile a rimpinzarsi di leccornie e a ingurgitare più di una caraffa di buon vino dei Castelli.

Era un modo come un altro di riprendere — a poche miglia da Roma — fiato e « togliersi il polverone dalla gola », come dirà, quasi per scusarsi, il vecchio Pio VII quando nel 1817, dopo le traversie napoleoniche, riprenderà questa consuetudine; una consuetudine che però andrà morendo poco a poco, sotto l'incalzare dei tempi nuovi, fino a « papa Gregorio » del *Ritorno da Castelgandolfo*, quando — a sentire il nostro solito Gioachino Belli — « s'affermò a bbeve a Tor de Mezza via, / poi rimontò in carrozza e fece intanto: / su, giuvenotti; alò, tiramo via ». Dai sontuosi e cerimoniosi rinfreschi settecenteschi al bicchiere buttato giù all'osteria, senza tante cerimonie, con un piede a terra e un piede in carrozza: era la fine.

RENATO LEFEVRE

IL BIANCO MANGIARE

Venivano nei giorni precedenti il Natale, avvolte nei lunghi scialli e dondolando i fianchi, diventati enormi, per via delle gonne arricciate. Arrivavano di prima mattina, ciarlier come le gazze, con un sorriso appena accennato sul viso cotto dal sole: Peppa, Cia e Sunta, le tre contadine che, nei periodi di maggiore lavoro, venivano ad aggiungersi alle due domestiche.

Appena arrivate, sgusciavano oltre il cortile, in una stanza grande dalla volta bassa sagomata a spigoli, tanto da sembrare una stella. Più che una stanza poteva dirsi un salone, anche se i lunghi tavoli appoggiati al muro e le vasche di pietra allineate al centro ne limitavano lo spazio.

« San Martino ti cresca il lavoro » si auguravano l'un l'altra prima di cominciare, e si segnavano col pugno chiuso, quasi per completare una cerimonia, un rito che per me, rimasta a curiosare sull'uscio, aveva un certo che di misterioso, un fascino che si sommava a quello del Natale vicino.

Rimanevo con loro, accoccolata su uno sgabello, con la bambola in grembo e gli occhi fissi al loro sfaccendare. Avevo poco più di cinque anni e non mi badavano mentre si raccontavano le loro pene. Parlavano in fretta, quasi a sincronizzare il suono delle parole con i colpi di martello, battuti con decisione sulla corteccia dura delle mandorle.

Quando i tavoli risultavano sommersi da una massa di mandorle schiacciate, si sospendeva il ticchettio, per separare il gheriglio dalla corteccia e versarlo, a larghe manate, nelle vasche di pietra. Poi, attinta l'acqua con le giare di coccio, colmavano le vasche, lasciando le mandorle a gonfiarsi.

Uscendo, chiudevano a chiave la porta, come a tutelare una congiura e, a fila indiana, si avviavano in cucina, dove un

mucchietto di farina bianchissima era già pronta sulla piattaforma di marmo. Sistemata a cono, con un pozzetto nel centro a forma di cratere, mi dava l'idea di un vulcano pronto per l'eruzione ma, al posto della lava, scorreva acqua tiepida, mentre le mani di Cia, a scatti nervosi, impastavano a lungo.

Ne veniva fuori una palla di pasta molto densa, dalla quale, con una lestezza invidiabile, a pizzicotti, le donne traevano dei pezzettini che, strofinati fra pollice e indice, assumevano la forma di sottilissimi pinoli. Una specie di chiodini che le donne chiamavano « passaricchi » e che disponevano in un grande staio per farli asciugare.

Dopo due giorni di sospensione si riprendeva il lavoro, togliendo le mandorle dalle vasche per sgusciarle. Dalla loro camicia marroncino, saltavano fuori bianche, lucide, e ammucchiate davano l'idea di una risata aperta, incontenibile. Anche le donne apparivano meno addolorate e attendevano, con una specie di euforia, l'ingresso di Gaetano.

Arrivava sul mezzogiorno, con il suo berretto da campagnolo e la giacca scura dei giorni segnati; se ne liberava subito, arrotolando le maniche della camicia a quadri e sistemando — operazione preliminare — il grande mortaio di marmo sul tavolo centrale. Con un peso di bronzo, si dava poi a pestare le mandorle sino a ridurle in poltiglia. E man mano che il lavoro andava avanti, le donne raccoglievano la poltiglia in sottili fazzoletti bianchi che immersi, così pieni, nell'acqua fresca e strizzati, davano fuori un latte bianchissimo.

In quel latte, la vigilia di Natale, si cuocevano i pinoli di pasta, aggiungendo zucchero e insaporendo, a cottura avvenuta, con molta cannella e manciate di canditi.

Ne veniva fuori un dolce cremoso, gustosissimo, che, certo per via del suo colore, si chiamava « bianco mangiare ».

Se ne preparava in abbondanza, giacché era uso della famiglia riunire, la notte di Natale, contadini e giardinieri per il consueto cenone di mezzanotte.

Il ritrovo avveniva nella cantina più vasta, quella sottostante al salone delle feste, dove fra botti piene di malvasia e orci ribollenti di « aleatico » si preparava un tavolo lunghissimo, magicamente illuminato da lanterne.

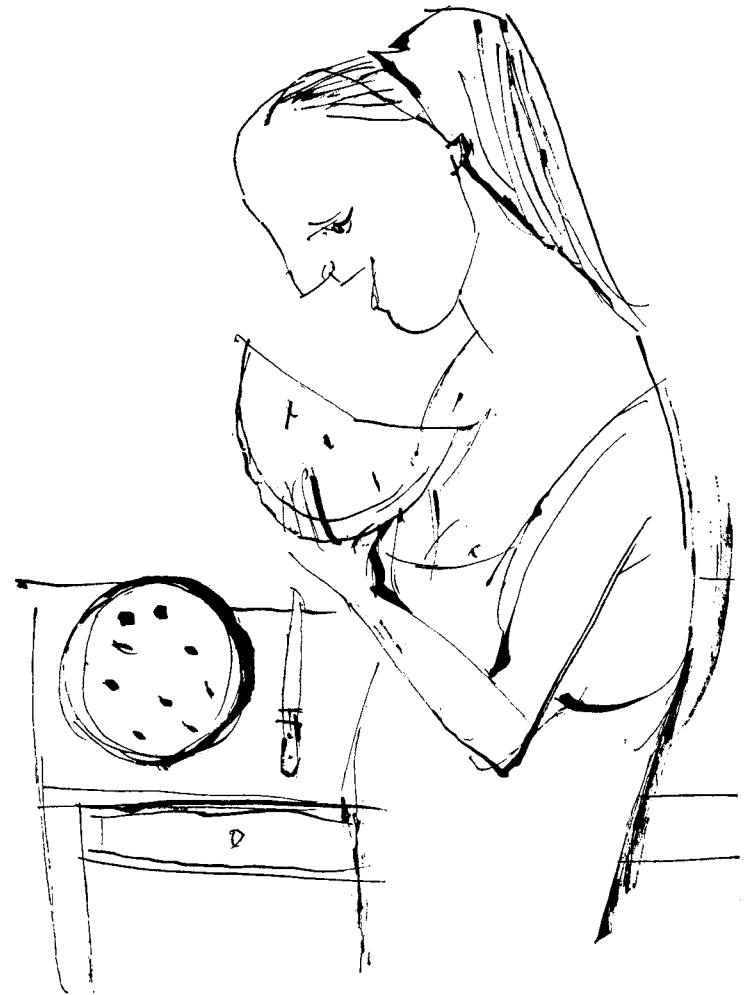
I natali della mia infanzia sono rimasti caratterizzati da quella cena e dal « bianco mangiare ». Più volte, trascinata dal ricordo nostalgico, ho ridato vita alla vecchia ricetta, anche se la turbinosa realtà dell'oggi non consente lunghe soste in cucina.

L'ultima volta l'ho preparato per Peppa. Tornata nella mia terra salentina, me la vidi venire incontro con il viso incartapecorito e negli occhi la distaccata lontananza di chi sta per andarsene. Era la sola a portare ancora la lunga gonna arricciata e a vederla camminare tra lo sfrecciare dei motori e l'irrompere delle ragazze in minigonna, dava l'idea di un fantasma, risvegliato per il compimento di chi sa quale missione.

Mi abbracciò piangendo e continuò a piangere, mentre rievagava i natali del passato. « Vorrei riviverli » ripeteva.

Non era Natale, ma io volli preparare ugualmente una scodella di « bianco mangiare », con tanta cannella e tutto un ricamo di canditi.

« Cìà, Sunta e Gaetano non ci sono più » diceva piano, « sono morti e io, soltanto io sono rimasta... ». E si annodava più forte il fazzoletto e si segnava, guardando il « bianco mangiare », così come si guarda la foto dei propri morti.



• GIULIETTA LIVRAGHI VERDESCA ZAIN

Occorre, prima di entrare nell'argomento specifico, un chiarimento d'ordine linguistico. La parola *còcula* sta a indicare nel dialetto salentino, tra l'altro, un tipo di donna piacevolmente rotondetta: non grossa, non giunonica, anzi piuttosto piccola, ma proporzionata nelle parti sue e, principalmente, fornita di curve: appetitosa, insomma. Donde la qualificazione, appunto, di *còcula*, parola di forte suggestività onomatopeica, che potrebbe richiamarci il *kiùklos* greco, ossia il circolo, la sfera (si sa che nel Salento il sostrato linguistico greco è fortissimo), come potrebbe richiamarci il latino *cocus*, *coquus*: cuoco, o *coquo*: cucino, o, meglio ancora, *còculum*: casseruola, recipiente di cucina... tutta roba legata per un verso o per l'altro ai fornelli e alle pietanze. Cosicché *còcula* non è soltanto una donna di per sé appetitosa, ma è una donna che fa pensare all'appetito: e fa sognare, a guardarla, tavole imbandite e succulenti piatti: vermicelli, lasagne, ragù; ma soprattutto roba che s'appallottoli: ossia polpette. Infatti la *còcula*, nella culinaria impareggiabile di quel mio impareggiabile paese, è giustappunto un particolare tipo di polpetta.

Che si prepara e cucina così. Si prende del pane di grano indurito e si grattugia; non pane già grattugiato e impacchettato, che è una farina insipida e polverosa: pane di grano: indurito; e lo si grattugia. Poi si sbattono delle uova fresche, tuorlo e albume, in modo da amalgamarle in un liquido spesso e color d'oro. Si mescolano le uova sbattute col pane grattugiato, sino a ridurle a un pasta compatta, che si dispone allargata nel fondo di una zuppiera. Su questa pasta si versano dei pezzetti di un particolare tipo di ricotta marzolina, detta da noi « marzòtica »: una ricotta che si rac-

coglie in fiscelle durante i mesi invernali e si lascia poi stagionare e indurire con del sale sopra, usandola in modi vari a primavera (dove il suo nome), quando si è aromatizzata ed ha acquistato un sapore acidulo. Fusi a loro volta i pezzetti della ricotta con la pasta di pane e uova, si aggiunge del prezzemolo finemente tritato, mescolando ulteriormente. Dall'amalgama si fanno quindi delle grosse polpette: tonde, ovverosia *ncoculàte*; e ben solide, compatte. Le quali si immergono successivamente in un brodo di pollo ruspante in ebollizione, facendovele cuocere. Una volta cotte, si servono in piatti fondi, tre o quattro per piatto, nel loro brodo fumante. Il quale brodo, fra gli aromi suoi originali venutigli dall'immolato volatile e gli altri sopravvenuti dalle uova e dal pane, e dalla ricotta e dal prezzemolo, avrebbe di per sé solo il potere di rinfrancare debilitati corpi e anime stanche. Di per sé solo: ma dato che solo non è, ed è in compagnia di quelle fragranti polpette, ha il potere di resuscitare, come suol dirsi, i classici morti.

Dopo verrebbe servito il pollo, naturalmente. Ma noi non ne parliamo. Perché si tratta di un pollo morto, senz'anima: l'anima gliel'han presa loro: le tonde, le belle, le tentatrici *còcule*.

BRUNO LUCREZI

SOLO?

« Solo? ».

Alla domanda, secca come un colpo di rivoltella, con la quale il cameriere ha accolto il mio timido affacciarsi in trattoria, ho dovuto rispondere con un sommesso, ma esplicito sì. Fulminea sentenza di condanna, esecuzione immediata: un gesto, e il peggio posto del locale è stato mio.

Dalla finestrella che dà sul cavedio entrano grassi odori e scrosci di rigovernatura. Il condizionatore d'aria, incassato nella parete di fronte, mi investe con un flusso gelido, propiziatore di torcicolli e pleuriti.

La tavola zoppica, la salvietta è umidiccia malgrado i 33 all'ombra dell'agosto milanese. Sulla tovaglia lisa una O rotonda e vagamente rosata rivela che oggi esistono dei barbera resistenti anche alla forza dei superenzimi. Attendo rassegnato l'arrivo della lista accompagnato dalla sacramentale e balorda richiesta del « secondo »: bianco o rosso?

Nel frattempo la tavola vicina — vuota — mi attira con desiderio crescente. È poco scostata dalla mia, ma, sono sicuro, è defilata tanto al cavedio quanto al condizionatore. E non zoppica, lo so. Le salviette sono avvolte rigidamente a cono, quindi bene asciutte. Forse non hanno perduto del tutto l'appretto originale. La tovaglia è linda e spiegata e non ha un passato di battaglie come la mia.

Ma si tratta di una tavola tabù: è d'angolo e per due. Tu invece, mi dice la coscienza di avventore solitario, tu sei solo, desolantemente solo. Non sei un assiduo. E neanche autorevole. A vederti entrare non vien fatto di accoglierti con un festoso buona sera, commendatore o con un sonoro che piacere, dottore. Nemmeno con un confidenziale salute, signor Cesare che può lasciar pensare ad antiche frequenta-

zioni reciprocamente proficue. Sei un passante qualunque, uno sconosciuto che alle nove osa presentarsi — solo! — *da Ezio*. E poi fai anche la faccia lunga perché il cameriere ti ha sistemato al 17 (il numero iettatorio della tua tavola l'hai scoperto ora con la targhetta rossa e nera ripiegata a capannuccia). Che posto volevi? Il 19, forse? Ma tonto sei? È il posto dell'avvocato Rossi e signora, quello. Sì, l'avvocato Rossi delle tasse. Come riesce lui ad accomodarle in via Manin, ce ne son pochi.

« Scusi, mi vuol dare la lista? ».

Il cameriere mi ha sfiorato, ma non dà il minimo cenno di ricezione. Deve servire una "teste funghi" al 24 e versare il Valdichiana al 12 dove il cestello del ghiaccio già si appanna sulla tavola.

Se mi metto a leggere il giornale sono finito. Crederanno che abbia già cenato.

Una gomitata del padrone — sudato e indaffarato nel suo grembialone bianco — mi distoglie dal meditare sul destino miserando dell'uomo solo in trattoria. Si sta spostando la tavola 19 perché l'avvocato e la biondona possano meglio accomodarsi. Una gomitata — che cos'è, poi, una gomitata? — puoi ben tollerarla, in fondo. Un giorno o l'altro potresti aver bisogno anche tu dell'avvocato Rossi.

« Avvocato, questa sera abbiamo gli scamponi alla griglia (li ho riservati apposta per loro. So che piacciono alla signora...) ».

« Scusi, Ezio, potrei avere la lista? ».

« Un momento, prego. Il signore è solo? ».

Domani sera, giuro... Una biondona, dopo tutto, me la posso trovare pure io. Anche se tasse, io non le accomodo. Io le pago le tasse, vivaddio.

CESARE MAINARDI

IL COUSCOUS AFRO-SICILIANO AL PESCE

Un mio illustre amico, letterato e oratore di fama, mi ha raccontato d'averlo mangiato anche con le mani, d'averlo avuto pure scaraventato nel gozzo dal pugno di un ospite, durante uno di quei pranzi ufficiali in Africa, nei quali le abitudini europee impallidiscono davanti alla bruciante catalogazione dei menus africani.

Ma il couscous africano, se nella sua nuda essenzialità è anche il cuscus manipolato dai siciliani della costa mediterranea, ha ben altri ingredienti, piccanti, e a base di carni, che non si trovano nel couscous al pesce, delizia del palato siculo.

Il semolino viene manipolato sapientemente con un gesto ritmico e lento della mano aperta sul fondo del recipiente concavo (quasi un gesto da propiziazione) e la spruzzata d'acqua salata, distribuita di tanto in tanto col cucchiaino, lo insaporisce e lo raggruma in granelli uniformi.

Disteso su una tovaglia di bucato, il couscous viene lasciato ad asciugare mentre si pone sul fuoco la pentola. È una pentola sui generis, quella per il couscous, e meglio se di argilla; al posto del coperchio, ha un colapasta, i cui bordi s'inseriscono ermeticamente nel recipiente sottostante. Quando l'acqua della pentola (abilmente dosata, sì che non tocchi il fondo del colapasta) entrerà in ebollizione, sarà il caso di versare nel colapasta il couscous, ben cosperso d'abbondante olio di oliva e da un buon pizzico di pepe. Il vapore acqueo provvederà a portare a cottura perfetta il couscous, a fuoco lento, e per la durata di due, tre ore.

Intanto, la cuoca gran da fare. Un abbondantissimo battuto di cipolla verrà posto al fuoco con olio di oliva, e ad esso si aggiungeranno tre, quattro cucchiainate di conserva di po-

modoro, che verrà diluita col brodino ricavato dalla cottura di almeno un chilo di pesce fresco, e di varie qualità, per ogni chilo di semolino; ottimi l'uranoscopo, l'anguilla, lo scrofano, il vopo, eccetera, lessati in acqua che li ricopra, unitamente a quattro, cinque spicchi d'aglio e a un bel ciuffo di prezzemolo tritato.

Il pesce, a parte, potrà essere poi servito a tavola con una salsa maionese, ma tutto il brodo andrà in quell'altro tegame, nel quale insaporirà il battuto di cipolla e la rossa salsa di pomodori.

Il couscous è cotto, ma abbisogna dell'operazione più importante e più delicata, quella che deciderà del suo trionfo sulla tavola imbandita: si versa la massa profumata di questi granellini di semola in una capace pentola, e con occhio critico si valuta la quantità di brodo di pesce bollente da buttarvi sopra, né molta, né poca, tanto da lasciare il couscous quasi sommerso. Poi, una rimestatina fulminea, ma solo una, e s'incappuccia il tutto con coperchio e coperta di lana. Sì, almeno una buona coperta di lana avvolgerà la pentola col prezioso contenuto, che dovrà riposare una mezz'ora, onde assorbire tutto quel liquido per trovarsi gonfio e asciutto al momento di distribuirlo sui piatti con un grosso cucchiaino o con una grossa spatola.

Vi assicuro, un trionfo. E se vi spruzzerete sopra qualche cucchiainata di brodo di pesce fortemente insaporito da un pesto di aglio e prezzemolo... una cosa divina.

Quel mio illustre amico, critico e oratore di fama, che aveva mangiato il couscous alla carne in Africa, ha gustato e apprezzato anche il couscous al pesce siciliano.

IRENE MARUSSO

LA FRITTATA DELLA NENCIA

La Nencia, che da trent'anni ciabattava per la casa più da padrona che da serva, sapeva far di tutto: il cacio marzolino, cardare la lana, ricamare la biancheria.

La sua passione, però, restava la cucina. Le cotolette col finocchio, le polpettine di sedano, l'arista di maiale co' rapi, i rognoni con la salvia, non erano che alcune delle sue innumerevoli specialità; specialità, badate, che andavano man mano crescendo perché non passava giorno che la benedetta donna, da un nonnulla d'idea, non fosse capace di cavar fuori un nuovo saporitissimo piatto.

Una volta capitò alla fattoria un semplicista di Firenze. A tavola, tra un elogio e l'altro alla cuoca, trovò il modo di parlar sempre lui, dicendo, naturalmente, un gran bene di tutte l'erbe, tra cui l'ortica, quella piantaccia tanto disprezzata — disse — che, invece, era capace di procurar sollievo se non addirittura di sanare un gran numero di affezioni.

La Nencia l'ascoltava con la stessa attenzione con la quale in chiesa avrebbe ascoltato le parole del prete.

Trascorsero da quel giorno sì e no due settimane, quando la donna portò in tavola una bella frittata di verdura.

« Appetitosa » disse il fattore servendosi una seconda volta.

« Nuova » ammise la fattoressa pienamente soddisfatta.

« E delicata » concluse il Pievano che, all'ultimo momento, per via d'una grandinata, aveva accettato di restare a cena. La Nencia, contenta come una pasqua, candidamente svelò il segreto. La verdura, bollita, tritata fine fine e mescolata all'ova frullate, non era che ortica. Il difficile — sentenziò — era stato l'azzeccare la dose giusta. Troppa, rendeva la frittata amara; poca, la rendeva insipida.

La frittata della Nencia diventò il piatto forte delle vigilie, e non solo in fattoria.

E al fattore gli si diluì il sangue; alla fattoressa, pianino pianino, le si calmò l'incalorimento del ventre.

Anche il Pievano ebbe il suo vantaggio. Sul cranio, lucido come una rapa, gli tornarono i capelli o, meglio, gli fiorì una sottile peluria buona a ringiovanirlo di qualche annetto. « E la Nencia? » mi chiederete.

La Nencia continuò a vivere in perfetta salute fino ai novanta scoccati. Morì, senza nemmeno avvedersene, al suo posto, davanti al focolare.

Per toglierle il mestolo di mano durarono una gran fatica.

GLAUCO RINO NESI

Nonostante le lodi generose che taluni (uomini e donne) continuano a tributare al pesce surgelato, cioè ai vari prodotti marini della genepesca; benché non manchi la ingorda buona volontà di alcuni pescatori, premurosi di rituffare tale merce nelle acque profumate del mare; sebbene l'abilità dei gastronomi si adoperi in mille modi, nei ristoranti, per gabellare come fresco pesce che di fresco ha solo la parentela col ghiaccio, a me resta inalterato il gusto dell'autentico pesce fresco, il quale ha un profumo e un sapore che nessun'arte o astuzia riusciranno mai a sostituire.

E notate ch'io non appartengo alla categoria di coloro "quorum Deus venter est": tutt'altro! Faccio parte della schiera, anche se esigua, di quelli che mangiano per vivere, e che si accontentano anche di un modesto secondo piatto, però saporito, gustoso. Non per nulla ciò che compriamo è frutto del nostro lavoro, sudore della nostra fronte. Eccoli, allora, tre ricette per preparare "li pupidhi", termine dialettale del Salento che, se non vado errato, vorrebbe significare "piccoli pesci" (dal latino "pupillus", diminutivo di "pupulus").

Essi si pescano di preferenza nel mare Ionio, e particolarmente a Leuca, estremo lembo della penisola Salentina, dal cui Capo, nei giorni di sereno, si possono vedere, sfumati, i monti della Calabria, dell'Albania, l'isola di Corfù, e godere lo spettacolo (a circa 60 m. di altezza) dell'incontro e... dello scontro dell'Adriatico con lo Ionio. È per questo, credo, che "li pupidhi" di Leuca sono i più ricercati: hanno rubato tutti gli aromi a due mari, fondendoli insieme.

Se avete la curiosità di sapere a che ordine di pesci appartengono, vi dirò che sono dell'ordine dei Clupeiformi, uno

dei tanti ordini in cui si divide la sottoclasse dei Teleostei, cioè dei pesci con lo scheletro osseo, e che comprendono le forme più semplici e più primitive. Per intenderci meglio, pensate un po', ma non tanto, alle acciughe o alici, alle sardine, alle "vope" (quelle piccole) che si vendono a Napoli. "Li pupidhi" sono pesci duri (differenti, quindi, dalle acciughe), quasi senza squame e lunghi, al massimo, quindici centimetri circa. Gli abitanti di Leuca li acquistano sulla riva, appena i pescatori tirano le reti. È bello vedere codesti pesciolini guizzare ancora nella rete e sentirne il profumo speciale, derivante dalle alghe di quel mare e che supera l'amora dei due mari fratelli. Però è più piacevole, per lo stomaco, vederli belli e pronti su una tovaglia profumata di bucato e preparati in questi tre modi.

Pupidhi agro-dolce. Si friggono in abbondante olio d'oliva (ottimo quello pugliese), dopo averli avvolto in un po' nella farina, e si cospargono con sale raffinato. Finita l'operazione della frittura, si mette dell'aceto bianco in una casseruola a parte, vi si aggiunge un po' di zucchero e delle foglioline di menta. In tale preparato si immerge il pesce già fritto e ben scolato e si fa bollire. Indi si tira fuori e si adagia in un piatto, avendo cura di disporlo in bell'ordine; poi si versa sopra l'agro-dolce rimasto, il quale prenderà man mano la sembianza di gelatina. Naturalmente il pesce si serve freddo. Si tratta di una pietanza non molto comune, ma semplice e davvero squisita. Provatela!

La scapece. Siamo sempre con "li pupidhi". Dopo averli ben fritti e cosparsi di sale, si collocano a strati in un recipiente, preferibilmente di terracotta, come si fa con le acciughe da salare. Ogni strato si cosparge abbondantemente di mollica, mista a zafferano e imbevuta d'aceto bianco. Sull'ultimo strato si mette un po' più di midolla di pane e si adagia un coperchio piuttosto aderente con l'interno del

recipiente, con sopra un piccolo peso. Così preparato, il pesce si conserva a lungo ed è ottimo come antipasto. Un tempo, quando nel meridione si facevano delle sfarzose feste religiose, alle quali, spesso, non faceva difetto l'elemento folkloristico, era facile vedere delle tinozze di legno piene di "scapece", che i vari rivenditori presentavano ai passanti sulle bancherelle, tra luminarie e addobbi capricciosi, e al modulare allettante di cantilene dal sapore orientale. Altri tempi, naturalmente!

Pupidhi fritti. Se sono freschi di giornata, non li sciupate in olio di semi o roba simile. Procuratevi dell'ottimo olio, possibilmente pugliese, e, dopo averli infarinati, immergeteli in esso quando bolle trionfalmente in una capace padella. Quindi cospargeteli di sale raffinato e serviteli caldi, quasi croccanti. Mangiateli così, con pane fresco di grano, e inaffiateli con autentico vino di Puglia, con "mieru" cioè, (dal latino "merum"), che i legittimi figli di Orazio sapevano ben distinguere dal "vinum". Dovete infatti ricordare, secondo un antico proverbio, che: « Il pesce (e specialmente di questo tipo » nasce nell'acqua, muore nell'olio e si seppellisce nel vino ».

Dopo, schiacterete senza dubbio il più saporito dei sonni e sentirete voglia di fare un viaggio fino a Leuca, dove potrete anche visitare il *Santuario di S. Maria de Finibus Terrae* e dove incontrerete molti settentrionali che da Milano, ogni anno nell'estate, invadono quello splendido lembo di terra e di mare. Lì potrete comodamente alloggarvi nell'albergo "L'Approdo" e nelle pensioni "Minerva" e "Rizieri". In quest'ultima, che prende il nome da un autentico figlio di Leuca (Rizieri Siciliano), potrete facilmente gustare i più deliziosi "pupidhi". Buon viaggio, dunque!

RAFFAELE PAGANO

I « GNUMMARIEDDHI » DI PAOLONE

caro Dell'Arco, se fossi stato ieri sera con me a *La Capannina* ti saresti lasciato entusiasmare dalla meravigliosa luna jonica e, più ancora, dal piccante profumo emanato da certi involtini che Paolone, titolare e cuoco della trattoria, nel suo dialetto salentino fa suonare così: "gnummarieddhi". Magari, per non tradire il vino di Genzano — tuo preferito a vita — avresti sorvolato sull'aleatico forte e generoso che tingeva le ampolle di un viola intenso, ma non avresti potuto fare a meno di magnificare gli involtini e forse Paolone, con la sua risata di ottimista e la sua faccia di pane case-reccio, ora si troverebbe immortalato, appiccicato ad una pagina di libro.

A questo punto, immagino, sarai impaziente di chiedermi: ma questi "gnummarieddhi" come sono fatti? Ti svelo subito la ricetta: immagina uno spiedo, lungo una trentina di centimetri, al quale vanno infilati pezzettini di fegato, di cuore e cervella di agnello, alternati con foglie fresche di alloro e, qua e là, qualche rametto di rosmarino. Il tutto, salato e pepato, viene avvolto in una fitta rete di budella, sempre di agnello, lasciate per diverse ore a macero nel vino. Così avvolto, ha l'aspetto di un salame fermato da nastri. Viene cotto sulla brace e servito con qualche fetta di limone. Roba da raffinati, direbbe il mio amico Beppe (un vecchio al quale la vita ha elargito lunghi periodi di pane asciutto) e aggiungerebbe che mangiarne troppo è un peccato di gola. Al contrario, io ho approfittato per farne una scor-pacciata, condita dal tuo nome, tirato in ballo come quello di un giudice cui spetti la sentenza. Il tuo aff.mo

NINO PENSABENE

PESTO PE I SEGOÈI

D'in sua costa de Priè Möe scinn-a ao passo da Cigâ
gh'è o faen meujo, i no o l'èn fœ: sêmo ao têmpo do segâ.
Sciù, regasci, feua e scoriatte, prie, coâe, marcia, martêlo,
sciù i borchin e via e savatte, chi s'afferma perde o bëlo.
Gh'è zà un sô ciuttosto crùo e i segoèi de vëgia scheua
aa matìn che l'è ancù scùo d'in ti letti i sciortu feua.
E tant'ioète ao ciaeo da lunn-a i l'èn zà a fâ a barba ai proèi.
Oèi che ve ne digghe unn-a? A ciù parte di segoèi
i l'han zà bello fornìo quarche scito un pô assuigiô
quande o sô o sciorte dao nìo e nisciun ha ancù léitô.
A neuv'òe te ven 'na famme che no ti ne peu de ciù:
alantù ti tii feua e lamme e ao fromaggio ti dae zù.
A l'è a frësca frumaggèta ancù bozza, faeta in cà,
che ti a pösi in s'unn-a fètta de fugassa bèn levâ.
Poi ti sussi da a fiaschètta dö trae goae de vin de quèllo
e ti pigli a messojètta pe' segâ o tocco ciù bello.
Làua, sèiga, süa cosci pe'a tò lunga mattinâ:
quande seunna mëzodì ti t'accurghi lì a aspètâ.
A aspètâ ao frësco d'un frasce o vixin a de vivagne
ch'arrie a foènta de pe-e fasce con 'na biaèla de lazagne.
De lazagne larghe e finn-e inverdiè da-o bâxaicò,
de fromaggio belle pinn-e in t'un pesto bèn ligò!

CARLO P. PESSINO

PESTO PER I FALCIATORI (*dialetto grébano, Alta Valle Scrivia*). Dalla costa delle Pietre More fino al passo della Piegata c'è il fieno maturo, non sono favole: siamo al tempo della falciatura. Sù, ragazzi, fuori le falci, coti, incudinella, martellino, sù le scarpe chiodate, via le ciabatte, chi si ferma perde il budello. C'è già un sole alquanto crudo e i falciatori di vecchia scuola al mattino quand'è ancora

buio dai letti escono fuori. E tante volte al chiar di luna sono già a far la barba ai prati. Volete che ve ne narri una? La maggior parte dei falciatori hanno già terminato qualche terreno un po' soleggiato quando il sole esce dal nido e nessuno ha ancora munto le vacche. Alle nove ti viene una fame che non ne puoi più: allora tiri fuori i coltelli e dà dentro al formaggio. È la fresca formaggetta ancora acerba, fatta in casa, che la posi su una fetta di focaccia ben lievitata. Poi succhi dalla fiaschetta due o tre sorsi di vino di quello e prendi il falchetto per falciare il pezzo più bello. Lavora, falcia, suda in questo modo per la tua lunga mattinata: quando suona mezzodì ti corichi lì ad aspettare. Ad aspettare al fresco d'un frassino o vicino a delle sorgenti che arrivi la ragazza dalle « fasce » con una grande terrina di lasagne. Di lasagne larghe e fini inverdite dal basilico, di formaggio tutte piene in un « pesto » bene amalgamato!

IL LUPETTO E I FUNGHI

Questo fatterello non l'ho inventato io: lo sentii raccontare nel tempo preistorico della mia fanciullezza.

Il cavaliere Lombardo, inquilino del secondo piano, era preso da ammirazione per la zoofilia dei signori Pennesi, abitanti del primo. Ogni sabato essi lo pregavano di mandar giù il cagnolino, perché giocasse con i ragazzi: in casa dei Pennesi ce n'erano quattro. Qualche ora dopo il lupetto veniva restituito, in uno stato di euforia: si leccava il musino, agitava la coda, mostrava evidentemente d'aver mangiato qualche cosa ghiotta.

Una volta il portiere, mentre spazzava le scale, fu presente alla riconsegna della bestiola ed ebbe un sorriso malizioso che non sfuggì al cavaliere Lombardo. Questi, poco dopo, gliene chiese, in disparte, il motivo.

« A lei, cavaliere, debbo dire la verità » rispose il portiere. « I signori Pennesi sono ghiotti di funghi: la mattina del sabato vanno loro stessi a raccogliarli in campagna. Certo conoscono bene quelli che si possono mangiare senza la paura del veleno; però, per essere più sicuri, ne danno prima un piattello al lupetto. La domenica poi li mangiano loro. Io non le posso rivelare da chi ho saputo la cosa e gliene parlo come in confessione... ».

« State tranquillo » rispose il cavaliere, « non dirò mai che mi avete informato voi ».

Domenica: la famiglia Pennesi è in tavola. I maccheroni sono terminati e la domestica porta solennemente i funghi: se ne spande nell'aria il profumo delizioso. Col grande vaso davanti e il cucchiaino levato in alto, il capo di famiglia fa una breve lezione: spiega l'insidia dello squisito

ovulo rosso, quasi identico all'*amanita muscaria*, il cui veleno, nella dose di sette milligrammi, uccide un uomo, senza scampo, perché l'intossicazione si manifesta dopo ventiquattr'ore, quando ha invaso tutto il sangue.

« Ma noi siamo al sicuro » conclude il capo di famiglia, « per merito di quel bravo lupetto ».

Dopo di che distribuisce le porzioni. Si mangia con modulati mugolii di compiacimento. Ormai non è rimasta, in ogni piatto, nemmeno una molecola di fungo; le teste abbassate si risollevano; le schiene si poggiano alle spalliere delle sedie per la beata digestione.

Ma ecco squillare il telefono. Il signor Pennesi va a rispondere: « Chi parla? ».

« Signor Pennesi, sono Lombardo. Non vorrei aver interrotto il loro pranzo... ».

« No, no; abbiamo finito. Mi dica, cavaliere ».

« Ecco: vorrei sapere che cosa hanno dato da mangiare, ieri, al mio lupetto ».

« Perché?! ».

« Mah! Si sta rotolando per terra, strabuzza gli occhi, e guaisce, guaisce, guaisce, quasi che gli strappassero le viscere ».

A questo punto il cavaliere Lombardo ode, dall'altro lato del telefono, un tonfo: il signor Pennesi è piombato a sedere sul pavimento.

GIUSEPPE PETRONI

Mi no' me piase le lamete in brodo,
 i capeleti pieni de buloni,
 el desfrito de ciodi e, in nessun modo,
 el fil spinà de sora ai macaroni.
 Me piase solo i cuscineti a sfera,
 conzà co' l'oio grasso de motore,
 le sgube al tòcio, i rizzi de lamiera,
 fati frizzare in onto de trattore.
 Un tosto de alluminio, ben spalmà
 de nafta, de petrolio, de catrame,
 con ingranagi rùzini, sdentà,
 el xe el me' piato forte, se go fame.
 Po ghe trinco de sora, con sgotà
 de gasolio corèto al verderame.

ANGELO RASI

GASTRONOMIA TECNOLOGICA (*dialetto polesano*). A me non piacciono le lamette in brodo, i tortellini ripieni di bulloni, il soffritto di chiodi e, in nessun modo, il filo spinato sopra i maccheroni. Mi piacciono solo i cuscineti a sfera conditi con olio denso per motore, le lime al sugo, la tornitura di lamiera, fatti friggere in grasso per trattore. Un tosto di alluminio, ben spalmato di nafta, di petrolio, di catrame, con ingranaggi arrugginiti, sdentati, è, per me, il piatto principe, se ho fame. Poi ci bevo sopra bicchieri di gasolio, con aggiunta di verderame.

Non possiamo chiudere gli occhi davanti alla realtà, né possiamo negare che da qualche tempo i dispiaceri son diventati frequenti e forti: la gastronomia si allontana dalle nostre esperienze quotidiane e acquista l'inattualità e la suggestione di un mito, talvolta rivissuto con penosi surrogati. Siamo regrediti alla ricerca dei cibi genuini, esistenti in zone limitate e sottratti ancora per poco al rapido processo di adulterazione generale. Uno dei propositi che riempie le affannose escursioni di fine settimana, quando non ne costituisca lo scopo, è la provvista di squisitezze nei luoghi di produzione: ci inoltriamo lungo sentierini al margine degli orti, passiamo su aie luminose di polvere, sfidando cani e spiando dentro stie e colombaie, aduliamo contadini e fattori, ci umiliamo in loro presenza, offriamo forti somme di danaro per assicurarci la natura incontaminata. Infine, carichiamo un cestello di uova, qualche pollo ruspante, (« giuro sulla testa di mio figlio! »), due soppressate, una damigiana d'olio. Nonostante la fatica e le mortificazioni, accade spesso che i villici scaltriti ci rifilino il fasullame. Allora ci sentiamo proprio infelici dentro il nostro benessere. La risposta non risolverà un bel nulla, ma vogliamo porre all'*Accademia dei gourmets* questa domanda: la gastronomia richiede assolutamente l'impiego di prodotti genuini freschi e maturi, oppure va intesa come una tecnica da applicare sempre, quali che siano i mutamenti apportati nell'essenza degli ingredienti richiesti? Ad ogni modo, pensiamo che alle prese con i surgelati, la carne all'estrogeno, il vino di fichi secchi e l'olio di carogna, sarebbe una ben declassata gastronomia.

Altra pena è quella che ci viene dal costatare la differenza abissale che anche qui divide le generazioni. Sì, il rimpianto

è un privilegio (o una maledizione) degli anziani, i quali hanno buoni ricordi (almeno in questo campo), si arrovelano in continui confronti e storcono la bocca disgustati. Ma guardiamo nella storia di un giovane. Svezato con quei pestilenziali intrugli che sono gli omogeneizzati, che ha fatto da ragazzo? Ha scambiato la cocacola per una bevanda, e per sfamarsi ha trovato pane malcotto, cibi trattati e conservati, frutta ibrida e acerba. Non ha ricordi, non fa confronti, mangia senza fiatare quel che gli mettono sotto il muso. Fa male vedere questi giovani indifferenti o ingozzoni mandar giù tante schifezze. Ma, del resto, andategli a parlare di cibi genuini! Vi ridono in faccia. Se assaggiano un « capolavoro » (pollo di cinque mesi vissuto in libertà e cucinato da un cuoco che ci mette l'anima), lo respingono sdegnati. È capitato a chi scrive di sentirsi dire: « Ma come? Se ne trovano a poco prezzo, con una carne così tenera e sugosa che vien subito via dall'osso, e tu sei andato a scovare questo che sembra di stoppa e sa di selvatico? ».

Senza dubbio Apollo sta cedendo il campo a Plutone e a Mercurio. Altra angustia: Dove va il mondo? Si parla di incubi: la bomba atomica, quella biologica (saremo, anzi saranno in troppi e così affamati da diventar cannibali), mancheranno l'acqua e l'ossigeno. Un mondo con tali prospettive può forse pensare all'arte, al gusto? Anzi mi chiedo fino a che punto sia giusto uscirsene con lagni anacronistici o gongolare per le rare soddisfazioni comunicabili. Non è piuttosto il caso di starsene tranquilli, cercando finché sarà possibile di vivere con intelligenza e buon gusto anche la vicenda particolare dell'*homo subtilioris palati*, memori — quali romani — che l'infinito latino *esse* significava sia *esistere* sia *mangiare*.

UGO REALE

LA FONDUTA

I vecchi raccontano che, due miliardi d'anni fa, il diavolo si mise a fare la fonduta. Ma, mescola mescola, pel diabolico latte usato, gli andò a male, sicché, furibondo, la vuotò nel cielo. Fortuna volle che, grazie a un filo di formaggio fuso attaccato al sole, il pastone prese a girargli attorno e formò la terra. Ecco perché si dice che le donne ne sanno una più del diavolo. Perché il diavolo non sa fare la fonduta e loro sì. Provate a chiederlo alla prima donnetta che esce dalla Consolata: saprà dirvi subito che, per la fonduta, ci vuole quella fontina compatta che sa di mammella di balia o di capra innamorata, qualità che si può trovare solo nelle vallate intorno ad Aosta, dove i Presidenti vanno a rifarsi il naso quando la puzza della politica glielo ha imputritito di dentro. E per la quantità da comperare, vi dirà di regolarvi sulla coscienza leggerina degli Italiani medi, cioè non più di un etto a testa. E non lasciarvi influenzare dall'appetito dei condòmini della casa, i quali, appena il profumo della fonduta si diffonde per le scale, tirano tutti a farsi invitare. Vi spiegherà poi di tagliare la fontina a pezzetti grossi come nocchie e immergere tutto in un paiolo di latte fresco. Ma non aspettare a farlo all'ultimo momento come un testamento. La sbronza di latte alla fontina bisogna fargliela prendere la mezzanotte del giorno prima, mentre vostro marito la sta prendendo di vino. E tanto meglio se la fontina piena della luna è presente nel cielo. Sono quelle parentele misteriose con la Gran Fonduta dell'Universo che bisogna rispettare anche se sono difficili da capire. Il giorno dopo, quando la fontina del sole è alta nel cielo e alle montagne luccicano gli occhi dall'appetito, mentre sotto quel calore che la mescola e prosciuga, la vallata sem-

bra vecchia fonduta sprecata in quei giorni dannati, quando le canaglie tedesche salivano a prendere a calci i paioli della nostra fame, la cuoca deve darsi da fare. Appena tornata da Messa Grande, lisciato religiosamente il tavolo come ha visto fare al prete quando sta per toccar bicchiere col Signore, prenderà il paiolo della fontina e gli farà fare la comunione con l'allegria e la fecondità della vita, aggiungendovi i tuorli d'uovo. Quanti ce ne vuole? Per una fonduta da impiegati statali basta un rosso a testa, ma le cuoche dei vescovi non ne mettono meno di due. In tale incertezza politica fate uno e mezzo e non vi sbaglierete. Appena cuccati tutti quei bei rossi, maliziosi come i pensieri di Mao, vedrete la fonduta prendere un bel giallino degno di una processione di cinesi molto arrabbiati con Mosca (attenti, a proposito, che la mosca non vi caschi dentro).

Adesso dovrete immergere il paiolo in una pentola d'acqua in bollore e mescolare piano per una mezz'ora col manico della pazienza, dicendo le giaculatorie del caso. Frattanto ecco che zio Tonietto è arrivato a casa con una trifoletta del Monferrato, bionda e profumata come un'amorosa. Per comprarla gli è ballata mezza la pensione, ma si consola pensando a quei tre bonometti che sono appena andati per trifole nella luna e sono tornati con due quintali di tartufi di pietra! Per cui, contento del suo piccolo tesoro, si mette subito a tagliarla a fettine fini fini, con la lametta dei calli. Nelle sue mani il tartufo sembra un fiore selvatico che, al richiamo del sole, si schiuda in petali leggeri color farfalla d'autunno e foglia dimenticata. E da quei petali scaturisce quel profumo acerbetto e pungente che aguzza l'appetito dell'amore e sposa quello della fonduta senza divorzio possibile, come non può concepirsi il ricordo di un bacio separato da quello della bocca fresca della gioventù.

Intanto, a furia di mescolare nel paiolo del destino, la fonduta è riuscita a perfezione; eccola calda e molliccia e co-

lante come colla per tappezzare le alcove degli amanti. A questo punto non fate come i ricchi che, per far bastare la fonduta, loro che non possono fare a meno di invitare meno di cento persone per volta, la vuotano col contagocce in quei minuscoli "vol-au-vent" che comprano dal farmacista, in modo che tutti la scambiano per zabaione cagliato. Noi piemontesi, poveri per elezione naturale o predilezione del governo, la fonduta ce la scucchiaiamo bella larga su un piattone di terraglia da due soldi, magari color tetto, in modo che la fonduta vi spicchi come un sole di golosità. E ora che ne sapete più del diavolo, buon appetito, Italiani! Non prendetevoia se a Roma non sanno più fare la fonduta del governo... E tenete a mente il proverbio che dice: « Fontina e vino, moglie e guai, cercatevi al vostro paese! ».

LUCIANO ROCCA

LA SOMA D'AJ

M' ricordô che, da gorba, tuta sman'a
tiravô 'l col, pensand al dì del fôrn.
L'era 'n ansia, 'na pen'a, 'na scalman'a:
l'ôre passavô e la vœja cherssija...
« Via d'la cusin'a » la granda 'nsistìa.
« Andé còre 'nt' i pra, ste nen si 'ntôrn!
Seve pes che le môsche... Scio, 'n campagna
l'aria bôna e l'aptît sôn 'na cucagna! ».
Ma quand che finalmènt còl dì rivava
e la granda dal fôrn spalava 'l pan,
che assedio, fiœj, che russia! Pì a stranfiava,
povra fômna, a difendse dai masnà,
e pì môtavô i crij drinta la ca'.
Squasi piansija: « Creansa, giù le man...
Ste attènt c'a brusa... Fermi! Ahi, ahi, ahi! »
e nô, dur, a vòriô la soma d'aj.
Ah, che piasì, quand che 'l côtel cantava
drinta la grissia d'or, quand c'an surtìa
l'ôdôr d'la cœita! La granda fertava
l'aj verd côntra la crôsta: lô mangiavô
côn i œi, côn la saliva, lô nufiavô...
'N cit filin d'œli giù da l'amburnija
'na presin'a d' sal gross ben raviôlà,
e, via fiœi!, an campagna, an libertà!

ALBERTO ROGIER

IL PANE ALL'AGLIO (*dialetto piemontese*). Ricordo che, da ragazzo, tutta la settimana tiravamo il collo pensando al giorno della fornata. Era un'ansia, una pena, una scalmana: le ore passavano e la voglia

cresceva... « Via di cucina » la nonna insisteva. « Andate a correre nei prati, non state qui intorno! Siete peggio delle mosche... Scio, in campagna l'aria buona e l'appetito sono una cuccagna! ». Ma quando finalmente quel giorno arrivava e la nonna dal forno spalava il pane, che assedio, ragazzi, che rivoluzione! Più s'affannava, povera donna, a difendersi dai bambini, e più crescevano gli strilli dentro casa. Quasi piangeva: « Creanza, giù le mani... State attenti che brucia... Fermi, ahi, ahi, ahi! » e noi, duri, che volevamo il pane all'aglio. Ah, che piacere, quando il coltello cantava nella pagnotta d'oro, quando usciva l'odore della cotta! La nonna strofinava l'aglio verde contro la crosta: lo mangiavamo con gli occhi, con la saliva, lo fiutavamo... Un piccolo filino d'olio giù dall'ampolla, una presina di sale grosso ben tritato, e, via ragazzi, in campagna, in libertà!

Devo la conoscenza di *Victor* alle statue-stele di Lunigiana, a quella superba collana di megaliti — dedicati per la maggior parte alla femminilità, o meglio alla madre ed alla feracità della terra — che si susseguono quali secolari silenziose scolte, guardando il sole all'ocaso, là dove, forse, finisce il mare ligure.

Che un'esperienza gastronomica odierna si avvalga di una « mediazione » megalitica è fatto piuttosto inconsueto; e se le statue-stele di Lunigiana rappresentano un millenario omaggio alla madre e la madre — salvo rarissime eccezioni — è, da sempre, la protagonista della cucina, la regolatrice e talvolta la dittatrice dei fornelli, pur tuttavia non è per questa strada, cioè per collegamenti logici ed analogici, che sono giunto da *Victor*. Sono state proprio l'archeologia, la preistoria e la protostoria — e, per queste scienze, uno dei loro più insigni cultori, il professore Romolo Formentini, Presidente dell'Amministrazione provinciale di La Spezia e Direttore del Museo archeologico locale — a condurmi, insieme ad altri pochissimi amici, nella baia di San Terenzo, ad un passo da Lerici. È questo il luogo casualmente prescelto dalla poesia romantica inglese, chè qui sostarono, infatti, Byron e Shelley, « spirito di titano entro verginee forme ». È una giornata grigia e piovigginosa, forse non dissimile a quella in cui Shelley partì per la sua tragica traversata a vela. È un mercoledì, giorno di riposo settimanale per *Victor*; ma l'abile azione preparatoria della signora Formentini (posso, Signora, da queste pagine dedicarLe spiritualmente, in segno di gratitudine, una di quelle statue-stele che da anni confidano i loro segreti, anche se non tutti, a Suo marito?) e la cortesia del nostro ospite hanno per-

messo di superare il contrattempo; e Victor è lì, solo per noi, pronto a disputare la sua più bella gara a livello scientifico: è una sfida della gastronomia alla archeologia ed alla preistoria (Formentini), alla etnologia (chi scrive), all'editoria (Nanni Canesi), alla scultura (Ebreffe Marconi), che vengono a stuzzicarlo nel giorno del suo sacrosanto riposo. V'è una certa spavalderia nel comportamento di Victor; una spavalderia lunigianesca, quasi al limite tra la consapevolezza delle proprie capacità e la millanteria. Victor è un guascone, che ha sostituito lo spiedo alla spada, ma anche in cucina resta un irriducibile e non sarà mai disposto ad abbandonare il campo per primo.

La natura del luogo gli impone il pesce ed i frutti di mare come motivi dominanti su una tavola che guarda costantemente il Tirreno. Ma Victor non ammette imposizioni e non vuole protagonisti nella sua lista delle vivande. Per questa ragione regola gli antipasti di terra e di mare in modo che l'uno non debba mai prevalere sull'altro. Ma in modo particolare giuoca sulla pastasciutta, offrendo in un piatto quattro o cinque realizzazioni diverse. Ciascuna, però, nel rigido limite di una forchettata, od al massimo due, in modo che « rimanga ancor la gola ». Presenta combinazioni strane che uniscono il fungo porcino alla pappardella, la pancetta affumicata ai maltagliati, la cozza e il gambero al riso; i piselli ai bucatini. Ma un boccone soltanto: un primo (ed ultimo) « assaggio ». Victor, infatti, disdegna la quantità, la smodatezza, l'indigestione. Nel suo locale la tavola deve consentire esperienze molteplici, deve raffinare il palato, ridurre gusti deformati. Varcare in maniera esasperata i limiti non è soltanto segno di cattive abitudini, ma di diseducazione gastronomica.

Se nei « primi » Victor dimostra equilibrio e fantasia, è nei « secondi » che rivela in modo più evidente la tecnica: una

tecnica che si basa sull'agguato. In questo caso, però, l'agguato non serve per catturare la preda da presentare sul piatto, ma solo per cogliere, con attesa paziente e saggia il momento più propizio per cucinarla. Il « preso, cotto e mangiato » è un nonsenso per Victor, il quale conosce benissimo i tempi necessari per ciascuna vittima, pesce, carne, selvaggina che sia (tempi sempre legati alla qualità, al peso, alla temperatura in cui si svolge l'attesa). L'ultimo condizionamento è dato, però, dallo splendido olio di Lunigiana; e questa volta è il destino a favorire l'opera del cuoco, mettendogli a disposizione quanto di meglio probabilmente offra la terra a nord della Magra. Una terra che nell'olio esprime la sua eccezionale capacità produttiva, una feracità insospettata, quella che, forse, sollecitò agli aborigeni, nel periodo nebbioso tra preistoria e protostoria, l'erezione delle tante bellissime statue-stele di Lunigiana.

DINO SATOLLI



PESCE E SELVAGGINA DEL DELTA

Chi conosce il Delta e la provincia chiamata Polesine, con Rovigo suo capoluogo? Chi sì e chi no. Tutti per sentito dire, o attraverso le inquadrature televisive quando capita qualche alluvione; pochi per aver visto direttamente.

È una zona ove la natura è ancora schietta e selvaggia, con le paludi, i boschi, le « valli » da pesca, le « sacche », i capanni, le spiagge visitate dai gabbiani. Qui l'Adige e il Po s'incontrano col mare; qui dominano d'inverno le nebbie fitte, d'estate le forti canicole. Amano questa terra i poeti, gli artisti, i cacciatori, i pescatori. Il Delta ha offerto lo sfondo naturale ad opere di narrativa come « L'airone » di Giorgio Bassani, che ha vinto l'ultimo « Campiello ». Qui si va a caccia in botte nelle « valli » e nelle paludi, e si può trovare nella sala da pranzo delle famiglie un ornamentale airone impagliato.

Ma la selvaggina viene cacciata più propriamente per finire sulla tavola cotta, non impagliata. Un noto giornalista polesano, cacciatore impenitente e buon assaggiatore di piatti, ha collaborato a un volume (*Dal carniere allo spiedo*, a cura di Gianni Ghirardini, Adolfo Tonizzo e Benito Vetulo, Alfieri edizioni d'arte, Venezia 1968) in cui sono spiegati cento modi per cucinare i vari tipi di cacciagione. Le ricette comprendono pietanze classiche quali « Polenta e uccelli alla veneziana », « Quaglie allo spiedo », assieme ad altre ghiottonerie come il « Fagiano alla crema », le « Starne con funghi », le « Tagliatelle all'uovo con alzavola », il « Fischione femina lessata » (e se è maschio?), fino al « Tasso in casseruola » che sa di petroniano « Satyricon ».

Le ricette del pesce sono invece meno varie: appena pescato è così saporito (sia le famose anguille sia i cefali, le « bosc-

ghe », le sogliole, le orate) che per essere gustato richiede soltanto d'essere arrostito sulla graticola, nei ristoranti o nei « casoni » in riva al mare.

Qui le donne, incuranti dei precetti della cosmesi ma dotate di un fascino schietto come la natura, hanno ancora la pazienza di stare a lungo presso le braci di legna per arrostitire a dovere il pesce sulle enormi graticole, al fine di prendere gli uomini per la gola.

Ma occorre fare una precisazione: gli uomini nel Delta non mangiano solo, bevono anche. Il pesce in particolare, vivendo nell'acqua, non può essere affogato che nel vino.

DELMINA SIVIERI

Ai tempi lontani di Francesco Giuseppe, quelli che dovevano fare il soldato illustravano così il rancio: *lunedì patate, martedì fasioi, mercoledì patate, giovedì fasioi*, e così via, finché veniva il pranzo pantagruelico della domenica: « *Patate e fasioi* ». Da non si sa quale remota regione dell'Impero, probabilmente dalla Boemia, era arrivata una rarissima ghiottoneria: nella minestra di patate e fagioli veniva aggiunta un'abbondante porzione di *sauerkraut*, che noi si chiamavano « capuzi garbi » ovvero sia cavoli acidi. I cavoli erano specialissime cavolelle bianche, cresciute con le larghe e tenere foglie bene strette, quel cavolo cappuccio « a forma di grossa palla » che a mezzogiorno degli Appennini poco si conosce e meno si mangia, se non in quella varietà invernale, verde scuro, con le foglie spampanate che si sposa così bene con i fagioli da portare addirittura il nome di « zuppa maritata ». Da noi questo cavolo si chiama « verza » e va cotta in umido condita con grosse e grasse salsicce fresche. Senza volere, per amore di precisione, ci siamo allontanati dal nostro primo discorso, quello che riguarda la jota.

Diffamata, la jota è attribuita come una delle grosse colpe delle popolazioni slave dell'antica Austria-Ungheria, che avrebbero fornito a Francesco Giuseppe i più crudeli caporali. Calunnie, come dice Beppe Giusti quando parla dei croati che cantano in coro nell'antica chiesa milanese di Sant'Ambrogio; e come lo dimostra la famosa cucina viennese, grande rivale della cucina francese, e che in realtà è per tre quarti cucina boema. Lo stesso si può dire della jota, spregiata come cibo volgare e quasi nauseabondo; ma quando ce n'è, divorata con sommessi mugolii, ed alzando gli occhi

al cielo, per esprimere indicibile delizia. Quando poi si rivelerà che in varie città d'Italia, ma specialmente a Roma, i giuliani, i triestini, goriziani, istriani si riuniscono in segreti conviti per divorarsi spettacolari scodelle di jota, allora la verità storica sarà ristabilita con onore, e la jota riabilitata col diritto di entrare nei più accreditati libri di cucina. Il guaio è che la davano ai soldati, e, in tutti gli eserciti, per una tradizione non si sa quanto onesta, il cibo sarebbe pestilenziale. Per quel che riguarda l'Austria, tutto si riassume nella canzone che dice: « Gnanca el porco no la vol magnar / la pagnota militar ». La sentenza la lasciamo ai poster. Noi parliamo di cucina, solo di cucina, e precisamente della jota.

I segreti della jota li conosciamo un poco per sentito dire: è uno di quei piatti familiari, che in ogni casa si cucinano in un'altra maniera. Altra volta ci avvenne di asserire che si può girare il mondo intero, ma una minestra buona come quella che cucinava mamma nostra, non la si trova. A tutti è successo (e se ne ha la riprova nei libri delle migliori letterature) di entrare in una casa dall'aspetto desolato, su cui gravava un irrimediabile odore di cavolo. Ma se entrate in casa vostra, quello stesso odore di cavolo vi fa esclamare con delizia: « Che buon odore di minestrone ». Lo stesso sia detto della jota: va cotta con amore, e mangiata nell'amorevole clima della tavola familiare. Per la jota, come per ogni buona minestra, il segreto del successo è tutta una questione di tempismo: la successione con cui i singoli ingredienti si seguono nella pignatta, l'intervallo di tempo che separa i maritaggi. Che bisogna incominciare col far cuocere i fagioli, è ovvio; ma insieme con i fagioli c'è chi mette in pentola bei grossi ossi spugnosi, e chi ricorre invece al porco affumicato. La jota austriaca (quella che mangiavamo noi irredenti) richiedeva innanzi a tutto quell'arista affumicata

che per la sua eccellenza si chiamava « Kaiserfleisch », carne dell'imperatore, che non significava che l'imperatore fosse carne di porco, ma che quella carne di porco era degna di essere servita sulla mensa imperiale. I fagioli così cuocevano impregnandosi dei più succosi profumi, e venivano via via raggiunti da ogni sorta di verdure, patate e sedani e carote e poi quelle rapette rosse e tonde, tenerissime, un po' dolci, che contrastano così bene con l'agro del *sauerkraut*. Questo va bene stretto fra le mani, in modo da liberarlo dell'aceto e del sale in cui si è imbevuto, e prima insaporito con lo strutto, finché ottiene un bel colore di noce scuro, e infine messo a bollire nella pignatta fin quando il suo profumo d'aceto da prima invade tutta la casa e poi a poco a poco si disperde, sicché ne rimane solo un tenue aroma. Ripensate a tutti i contrastanti ingredienti che avete maritato nella jota e poi provate e immaginatevi il suo inedito sapore. Non è possibile. Chi non l'ha assaggiata, la jota fatta con tutte le arti, non può avere un'idea di quant'è buona.

ALBERTO SPAINI

CAPPELLETTI ROMAGNOLI

Sono la minestra classica dei romagnoli. Prendono il nome dalla loro foggia a cappello appuntito. L'Artusi ci fornisce le dimensioni del disco della sfoglia, sei centimetri e mezzo, che contiene ricotta, mezza petto di cappone ben tritato e cotto nel burro, un uovo intero e un rosso, il tutto con parmigiano grattato e con odore di noce moscata. Sono di dimensioni ben superiori ai tortellini bolognesi (il disco della sfoglia, misura, secondo l'Artusi, tre centimetri e mezzo di diametro). Il prosciutto e la mortadella qui fanno le veci del petto di cappone.

Sono adunque, i tortellini, di proporzioni minori dei cappelletti. L'Artusi fa tanto di cappello alla cucina bolognese perché si merita una bella riverenza.

Stomachi di gagliarda struttura ci vogliono, atti a smaltire quella minestra romagnola. « A un mangiatore discreto bastano due dozzine » (è sempre l'Artusi che parla). E l'Artusi cita il caso di qualche eroe che « si vanta d'averne mangiati cento » e, aggiunge, « ma c'è il caso di crepare, come avvenne ad un mio conoscente ».

Il mangiatore *discreto* si siede a tavola con buon appetito e davanti ad un piatto di cappelletti prova « la gioia di vivere », gioia animalesca quanto si voglia, ma viva e fedele a leggi di natura.

« Nessuno apparentemente vuol dare importanza al mangiare, conclude il suo capitolo l'Artusi, ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati ». E chi oserebbe dar torto a questo insuperabile maestro della cucina italiana?

ALDO SPALLICCI

LA ZUPPA DI CANGURO

Sulla nave, durante la lunga traversata, non c'era signora australiana che non volesse consigliarmi, per i pranzi eleganti, la "Kangaroo soup". Si avvicinavano con quell'aria paciosa e bambinesca, propria a quelle care massaie, e volevano darmi a ogni costo la ricetta, indifferenti alla mia impazienza che sfociava sempre nella stessa domanda: « Sì, ma io il canguro dove lo prendo? ».

A loro sembrava impossibile che fossi incapace di procurarmi questo strano animale.

« A meno che non tenti di rubarlo al giardino zoologico... ».

« Sorvoliamo » pareva dicessero con un sorriso tollerante.

« Basta la coda » e giù imperterrite a dettarmi gli ingredienti, come acqua, cipolla, sedano, aglio, salvia, prezzemolo, rosmarino, droghe, sale abbondante, molto pepe e la coda guizzante nella pentola in bollore. « Perché il resto, sa... » dicevano approfittando della mia acquiescenza, « il resto, come il marsupio, la schiena, le zampe, la testa, è cartilaginoso, duro e manda un cattivo odore ».

« E la coda, la coda si mangia? ».

« No, non si mangia, ma dà un brodo squisito ».

Consiglio: Se non vi riesce di strappare la coda a un canguro, penso che con tutto quel po' po' di aromi, di erbe, di droghe, basterà mettere nella pentola la cinghia dei pantaloni e il risultato sarà lo stesso.

AUREA TIMEUS

IL SOLE NEL RISOTTO

Ci sono poche case e persone che hanno la singolarità di non vedere un solo raggio di sole per più di un mese. Dal 16 di dicembre al 18 del gennaio successivo il sole non sfiora neppure una volta l'alta contrada biellese, ed è come se trascorresse il brivido di una sola lunga notte, di brina o di neve, secondo il capriccio meteorologico, tra il torrente e le pietre della montagna.

Ma fedele ad un appuntamento cui, anche a memoria dei più vecchi è mancato poche volte, ogni 18 gennaio il sole spunta e splende anche alla Blin-a e si fa luce tra le dieci vecchie case di pietra con i dieci abitanti ai quali si aggiungono gli emigranti ritornati per l'occasione. Si leva oltre la montagna verso le undici del mattino e vi tramonta alle tredici, e la gente lo festeggia a piatti di risotto.

Il risotto del 18 gennaio alla Blin-a è un rito provocato dal sole che ne è pure il protagonista. Si chiama, infatti, "la festa del sole". Ma ha nulla di pagano e viene addirittura celebrata in concomitanza a quella patronale della Cattedra di S. Pietro titolare della parrocchia. A meno che non sia una deità casereccia, folletto di cucina, il modesto riso cotto e fumante, burro e parmigiano a condirlo e vino di quel buono ad innaffiarlo per rispettare la sentenza che il riso nasce in acqua e muore nel vino.

Questo accade a mezzogiorno.

Lassù, oltre i mille metri, nella contrada della Blin-a, tra una forchettata e l'altra, al tepore della casa e degli affetti spesso ritrovati, siedono a tavola come in un ritrovarsi al desco; guardano il sole calare dietro al Becco che lo aveva trattenuto per un mese, e il Becco ridiventare cupo in faccia alle Selle, l'infilata di piccole baite, tornate grige.

E forse qualche commensale crederà veramente che i chicchi siano di riso, ma non si accorge che in un istante si sono tramutati in piccoli pezzi di sole scesi ad illuminare il tavolo dell'unione e della serenità.

SERGIO TRIVERO

CAMPANE E GASTRONOMIA

Campanoni, campane, campanelle di Roma non si limitano a palleggiarsi l'un l'altra il solito stucchevole « din-don-dan ». Qualcuna, meno fantasiosa o più ligia alla tradizione, insiste nel din-don-dan-dio; ma altre, specie all'ora di mezzogiorno, quando tutti i camini ostentano sul cappello l'aspro grigio di fumo, se n'escono in un fraseggio di ordine gastronomico, al quale il romano non resta indifferente.

Il campanone di Santa Maria Maggiore, per esempio, leva il vocione bronzeo e strascicando le sillabe di ogni parola annuncia: « Avemo fatto li facioli... avemo fatto li facioli... » e ripete la frase più volte, perché non sfugga a nessuno. Petulante indiscreta ficcanasa, la campana di San Giovanni in Laterano domanda: « Con che? con che? con che? ». Il campanone di Santa Maria Maggiore si guarda bene dal fornire spiegazioni e magari dilungarsi a dare la ricetta. « Con che? con che? » insiste imperterrita la campana di San Giovanni in Laterano e allora intervengono, sapute, le minori campane di Santa Croce in Gerusalemme a soddisfare la curiosità. « Con le cotichelle » rivelano, « con le cotichelle, con le cotichelle ».

In Borgo possiamo cogliere, sempre a mezzogiorno, un altro dialoghetto campanario, sempre di ordine gastronomico. Le campane di Santa Maria in Traspontina chiedono: « Andó (dove) se magna la pulenta? andó? andó? andó? ».

Il campanone maggiore di San Pietro in Vaticano, obliando il suo censo, risponde: « A Borgo... A Borgo... a Borgo ».

E si spiega così l'appellativo di « magnapulenta » affibbiato ai buoni borghigiani.

TARCISIO TURCO

ALL'OSTERIA DEL CAMPO ANTICO

La guerra — ad altri provocò infiniti dolori — mi portò a vivere in campagna, lungo il Trebbia, terra di vigne; e con figlia di vignaiuolo feci amicizia.

All'uscita di scuola la accompagnavo sino a casa, vecchia costruzione di mattoni rossi dal lucido tetto di ardesia. Risalivamo il fiume, arrischiavamo il piede sui ciuffi di crescione e di menta, dove comincia l'acqua, per sentirci sprofondare dentro sino ai ginocchi, in un vertiginoso istante di paura. Mi divertiva il grido di Gisella, ogni volta che, mancato il piede, mi si aggrappava ed eravamo tutti e due, quasi abbracciati, in pericolo di cadere, Sostandoci dalla riva gli ebbi e i sambuchi ci segnavano le nude gambe.

Ho risalito il fiume; certo, Gisella non è là. I luoghi sono immutati, e la vecchia casa di mattoni rossi dal lucido tetto di ardesia, e i vini.

Terra di vigne, asciutta, formata di ciottoli e sabbia, le viti rifiutano la troppa umidità in superficie; con la parte delle radici che più affonda assorbono gli umori.

All'Osteria del Campo Antico (il nome le è venuto dalla località, ove le legioni romane, temporibus illis, avevano un campo fortificato; ora, circondata di verde e di vigne, possiede altre glorie) sono tornato a bere la malvasia di giallo ambrato colore, dal tipico aroma dell'uva, di sapore delicatamente dolce, franco e armonico. Sono tornato a bere il trebbiano « originario », giovane giovane d'annata; pronto alla beva, profuma di zafferano e cede ai dolci incantamenti.

Mi ha invaso, qualche minuto, giovinezza.

LUIGI VERONELLI

L'AGNELLO AL COTTURO

Quand'è tempo, il pastore si mette innanzi il suo gregge e, assistito dallo zelo facinoroso dei cani, parte per la montagna.

Sulle spalle, chiatarra tenuta per il lungo manico, reca il *cotturo*, e, nella bisaccia, i semi dei broccoletti. Li pianta nel recinto stesso dove l'anno avanti teneva lo stazzo; così che crescono dall'oggi al domani, rigogliosi e teneri, scuri di foglie per un amaro di fondo, che nessun'altra qualità riesce a eguagliare. Intrisi della loro acqua di cottura, se li versa sulle fette rafferme nella scodella, un filo d'olio per condimento, e li alterna al pane e formaggio usuali.

Ma nei giorni dello scialo, scanna e prepara l'agnello, lungamente adocchiato, e lo colloca nel *cotturo*, intero com'è: acqua e sale. Null'altro: ove non si tratti di qualche spicchio d'aglio, che abbia con sé. Sotto il coperchio, trattenuto con una grossa pietra, controlla l'assiduo brontolio del paiolo, sul fuoco lentissimo. Un'ora, due, anche più, se occorre; ma che la carne si stacchi da sé, stufata, e l'acqua si raddensi in un intingolo cremoso. Piatto unico, con il contorno digestivo di quei broccoletti amari. Però, quando l'ospite, come ho fatto io, abbia portato seco Montepulciano di Casal Thaulero, mensa da re.

LUIGI VOLPICELLI

LE LASAGNE CONTESTATE

Dallo splendido libro di Carnacina e Buonassisi, *Roma in cucina* (Martello, Milano), si apprende che gli antichi romani conoscevano una specie di sfoglia fatta di farina intrisa con l'acqua, il *lāganum*, che spesso univano alla serale zuppa di ceci o lenticchie oppure abbrustolivano sulle braci o addirittura mangiavano come companatico. Ne andavano matti Cicerone e Orazio, specie quest'ultimo (quando univa il *lāganum* ai ceci o ai porri), e ne scrisse naturalmente anche Apicio, il Brillat-Savarin della romanità, nel suo famoso trattato *De Arte coquaria*, ricordando un particolare *lāganum* fritto e cosparso di miele, una specie di frittella dolce, per intenderci.

Ragion per cui, i romani d'oggi (quelli dotti, s'intende), esultando, affermano essere le lasagne un'invenzione dei loro progenitori notoriamente piuttosto grossolani quanto a gusto.

Scava che ti scava, però, salta fuori sul più bello che sulle rive dello Jonio, da Taranto a Locri a Siracusa, attraverso Sibari, Crotone, Caulonia eccetera, quando a Roma la gente non conosceva nemmeno il pane sfregato con l'aglio e si nutriva al più di *pultes* o zuppe di ceci orzo frumento o, più comunemente, di farro, costumava una stacciata fatta di semola e acqua chiamata — guarda un po'! — *lāganon* che era cotta assieme alle comuni minestre o si mangiava abbrustolita come un grissino. Ma non basta. Si legge infatti negli storici che i sibariti, raffinatissimi (e, perciò, calunniatissimi) gastronomi, che costumavano premiare i loro cuochi più estrosi convocati in un certame apposito con ambite commende, avevano inventato uno straordinario *lāganon* impastato con verdura cotta, forse lattuga, che necessariamente doveva essere cotto

in acqua bollente e quindi chi sa come condito: dal che si arzigogola che quantomeno i prelodati sibariti avevano concepito, se non creato, qualcosa che somigliava alle nostre tagliatelle verdi, e tutto ciò cinque secoli prima di Cristo!

Senonché, prendi di qua, arraffa di là, un bel giorno i romani calarono al Sud, fin sulle rive dello Jonio, e lì scoprirono il *lāganon*, sia quello semplice, sia quello con la lattuga. Lo mangiarono, lo trovarono gustoso e subito se ne impadronirono per la legge del più forte. Quindi ne diffusero la (facile) ricetta a Roma, e fu un trionfale successo. Infine, senza molto affaticarsi le meningi, per sancirne la romanità *de jure* e *de facto*, ne latinizzarono il nome: così il *lāganon* dei popoli magno-greci si trasformò in *lāganum*, e quei rozzi soldati-pastori divennero i progenitori-inventori delle odierne lasagne.

Ma qui non si vuole contestare nulla né ristabilire verità alcuna, anche perché quant'è stato codificato e sancito dall'uso non c'è barba di storico che riesca a cambiare. Semmai si dice che il *lāganon*, nato in Magna Grecia, fu poi adottato dai romani, i quali, tutto sommato, fecero bene a razziarne la ricetta, altrimenti forse condannata a scomparire al pari di tant'altre, così oggi il mondo sarebbe privo di lasagne, tagliatelle, fettuccine, eccetera, e cioè molto più triste di quello che è.

DOMENICO ZAPPONE

a pag.	5	Gisella Azzi, <i>Polenta, uccelletti e poeti</i>
	7	Augusto Banfi, <i>I gnocchitt de la Maria</i>
	10	Antonio Bodrero, <i>Il convito della caverna</i>
	13	Gian Giuseppe Brenna, <i>Settembre in Tremezzina</i>
	15	Gustavo Buratti, <i>La fagiolata</i>
	18	Libera Carelli, <i>Gemellaggio gastronomico Siena-Avignone</i>
	20	Carlo Carlini, <i>Branzino e cipolla</i>
	21	Luigi Carnacina, <i>Fagiano arrosto sul crostone</i>
	22	Piero Collina, <i>Il « tucch »</i>
	26	Antonino Cremona, <i>Stavolta la crusca si butta via</i>
	27	Mario dell'Arco, <i>Sempre er vino de Genzano</i>
	28	Maria De Maria, <i>Il pomeriggio di un innamorato</i>
	30	Cristina De Nigris, <i>Zia Delfina</i>
	32	Salvatore Di Pietro, <i>L'impanata di Pachino</i>
	33	Giggi Fazi, <i>L'animelle vegetale</i>
	34	Maria Forte, <i>Purcìt</i>
	36	Renzo Francescotti, <i>Elogio all'Anàunia</i>
	38	Giuseppe Ghielmetti, <i>I tartufi del Lario</i>
	40	Emma Gianturco, <i>Parmigiana a Capri</i>
	42	Massimo Grillandi, <i>Trippa alla romagnola</i>
	44	Emilio Guicciardi, <i>Risotti e risottini</i>
	46	Renato Lefevre, <i>« Rinfresco » a Tor di Mezzavia</i>
	48	Giulietta Livraghi Verdesca Zain, <i>Il bianco mangiare</i>
	52	Bruno Lucrezi, <i>Le « còcule »</i>
	54	Cesare Mainardi, <i>Solo?</i>
	56	Irene Marusso, <i>Il couscous afro-siciliano al pesce</i>
	58	Glauco Rino Nesi, <i>La frittata della Nencia</i>
	60	Raffaele Pagano, <i>« Li pupidhi » di Leuca</i>
	63	Nino Pensabene, <i>I « gnummarieddhi » di Paolone</i>
	64	Carlo P. Pessino, <i>Pesto pe i segoi</i>
	66	Giuseppe Petroni, <i>Il lupetto e i funghi</i>
	68	Angelo Rasi, <i>Gastronomia tecnologica</i>
	69	Ugo Reale, <i>Apollo o Plutone?</i>
	71	Luciano Rocca, <i>La fonduta</i>
	74	Alberto Rogier, <i>La soma d'aj</i>

a pag. 76	Dino Satolli, <i>Victor</i>
80	Delmina Sivieri, <i>Pesce e selvaggina del Delta</i>
82	Alberto Spainini, <i>La jota</i>
85	Aldo Spallicci, <i>Cappelletti romagnoli</i>
86	Aurea Timeus, <i>La zuppa di canguro</i>
87	Sergio Trivero, <i>Il sole nel risotto</i>
89	Tarcisio Turco, <i>Campane e gastronomia</i>
90	Luigi Veronelli, <i>All'osteria del Campo Antico</i>
91	Luigi Volpicelli, <i>L'agnello al cotturo</i>
92	Domenico Zappone, <i>Le lasagne contestate</i>