

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1971

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DELL'ARCO EDITORE IN ROMA

lire milletrecento

L'APOLLO BONGUSTAIO

L'APOLLO BONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1971

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DELL'ARCO EDITORE IN ROMA

73

QUATTRO DISEGNI DI ARNOLDO CIARROCCHI

PRANZO CON TORTURA...

(... E SALSA ROSSA)

Premesso che i bambini sono, in genere, dei pur deliziosi pesci *piranha* (meglio detti *palometas*) nel senso che divorano sino all'osso, affettivamente, tutto ciò che vive nel loro raggio d'azione, provatevi a recarvi a pranzo in una casa dove appunto i bambini mangiano insieme ai « grandi ». Il televisore *deve* rimanere aperto poiché *essi* lo vogliono. Comincia così a dileguarsi dai piatti il gusto della conversazione che, conveniamone, va man, mano sbiadendosi con l'avanzata della cosiddetta civiltà dei consumi e del « progresso » in genere.

Ecco: ti viene posta davanti una fondina colma di vermicelli al sugo (ameno colle in lume di tramonto)... l'appetito infonde un gioviale moto rotatorio alla forchetta che ti avvicini alla bocca... ma sul teleschermo un enorme serpente (boa, pitone?) si divincola sinuosissimo sotto gli assalti della mangusta trionfatrice. La nausea ti strozza la gola, come se quelle spire, in conato di vendetta, avvolgessero te e il tuo stomaco... (« Non hai appetito, cara? »).

Meraviglioso l'intingolo che ricopre e circonda la carne, soffice fluida maxi-pelliccia ambrata. Profumo e densità solleticano le tue papille del gusto, insieme all'angelica montagna della *purée* di patate. La forchetta avanza, vogliosa, ma il fatale rettangolo mostra un bamboccio nudo brucio... eccolo in primo piano: rigurgita dalle lustre labbruzze l'eccesso di omogeneizzati (mammina troppo pubblicitaria, attenta!), si sbrodola il piccolo petto burroso di una spessa entità che pare fango... addio, intingolo! E voi, stracotto e *purée*, sprofondare nel vostro limbo dei piaceri non goduti. Il *western* scatena sul teleschermo il solito finimondo nell'adusato *saloon*. Fragori e strilli ammazzano le vostre voci. « Chiudiamo? » urla il padrone di casa, sogguardandomi

metà umile metà bellicoso. Un coro infantile di « Nooo!! » uccide il tentativo... I *cow-boys*, lassù, si scazzottano con impegno. La lotta si fa cruenta... No! Questo non riesco a sopportarlo, proprio mentre mi viene servita la salsa rossa!

La salsa rossa splendeva sulla tavola, accanto all'austero lesso di manzo, al martedì. La ricetta, eredità della nonna piemontese, è semplice. Viene a sussurrarmela all'orecchio, dal suo mondo di luce, la mamma.

Eccola, assorta e giovane: sta passando al setaccio i pomodori, appena « scottati » in acqua bollente (la zuppieretta, ch'era celeste, si arrossa)... la mamma — chiara e viva sul fumoso fondale dei ricordi — mi volge, ora, la schiena (come sono lucidi i suoi capelli bui!). Sulla cucinetta a gas fa soffriggere in una piccola casseruola, con olio e burro, una bionda cipolla di Brunate — ridotta in poltiglia dalla solerte mezzaluna — insieme a un cucchiaino di farina bianca. Lo so: quando il tutto s'indora, la mamma versa nella casseruola il passato di pomodori (che lieto scroscio!); aggiunge un pizzico di sale, poco aceto (una spruzzatina) e zucchero (una pioggerella). Mesta e rimesta — eccolo lì il fido cucchiaino di legno un po' scalfito — la salsa si raddensa, tenero velluto rosso, è pronta per essere versata. La salsiera — simpatica! Pare una lampada antica — se n'empie fin quasi all'orlo con scarlatta letizia. Fumi e fragranze aleggiano verso il nudo soffitto: asprigni, dolci, non dimenticabili. Ma nel frattempo, sul quadrilatero luminoso, seguitano a pestarsi. Un grugno imbrattato di una broda scura che certo è sangue si affaccia torvo, manda via la mamma, mi fa crollare di mano la forchetta.

Balbetto: « Mi spiace, cari, davvero sto poco bene, lasciate-mi andare a casa; e scusatemi tutti ».

Sono certa che la brigata, dopo la mia fuga, respira con sollievo; torna agli abituali strepiti, che la mia presenza forse arginava un poco.

Altrettanto libera, guadagno il mio solitario guscio. Seduta in poltrona davanti al televisore ancora spento, bevo a occhi chiusi il silenzio, più benefico di qualsiasi filtro magico...

Infatti ecco che il tinello dell'infanzia si ricompone, modesto e quieto. La mamma, china su di me, chiede: « Ne vuoi ancora un po'? »

Brandisco la felice forchetta (bella, questa salsa rossa sulla carne color castagna matura!), la porto alla bocca.

Finalmente « mangio ».

GISELLA AZZI

LE « BRIGOLLE »

Andar per castagne! Inerpicarsi per i boschi in salita, calpestando tappeti di muschio su cui i ricci semiaperti ridono fra le radici nodose, e le foglie planano lentamente, in attesa del vento! È una gioia raccoglierle, pregustandone il dolce, farinoso frutto — le « castanae molles » del poeta latino — immaginarle scoppiettanti nei riflessi di fiamma dei padelloni bucherellati, o borbottanti e danzanti nel fervido paiolo, o nobilitate dalla bruna veste di zucchero sui vassoi dei pasticciari.

È un frutto che supera la moda e i suoi capricci; che sa di primi domestici tepori dopo la calura estiva, e parla di aria aperta e di casa, di amicizia e di letizia. Il nostro Alessandro Volta, infaticabile viaggiatore delle contrade europee, scriveva di lontano ai fratelli la sua nostalgia per quei candidi conviti familiari, « al tempo delle castagne ». E anche la più avanzata e iconoclasta gioventù, io penso, non sarà insensibile all'invito di questo dono terrestre senza maleficio.

L'uomo ne ha imparato da secoli il semplice processo di essiccazione: ed ecco le « castagne secche », gialline e rugose, ancora con qualche traccia di pellicola rossa fra le pieghe; noi, parchi liceali di un tempo, le chiamavamo « caramelle degli studenti », ricavando dalla loro masticazione un piacere ben più genuino e intenso che non i nostri colleghi di oggi dalla ruminata gomma americana.

Forse non tutti, però, conoscono una singolare reincarnazione delle « castagne secche »: quelle *brigolle* (in comasco, *brigull*) che arrivano in tavola fumanti nella zuppiera, quando la nebbia preme alle finestre, o il freddo sole invernale accende i vetri di bagliori fugaci. Le *brigolle* non trovano mai visi arcigni, al loro apparire: la accorta massaia le ha cucinate secondo una vecchia, semplicissima ricetta che le

ha rese ricche di un sapore particolare, soave e aromatico a un tempo, e tenere e lucenti e dorate.

Innanzitutto ha scelto la qualità migliore, o scesa a valle dall'Appennino toscano o giunta sul Lario dal più vicino Piemonte. Le ha tenute a bagno in acqua fredda per alcune ore, e la loro rigidità ha cominciato ad ammorbidirsi, come di attempata bellezza al tocco di un insperato amore. Sono state, quindi, trasferite in un tegame, e di nuovo le ha coperte l'acqua fredda, ravvivata da un poco di sale; ora bollicchiano tranquille, non tocche da mestolo o cucchiaino, sotto l'egida di un compiacente coperchio. Dopo un'ora e mezzo circa, ecco che l'acqua si è quasi asciugata, e la secchezza delle castagne si è venuta ancor più stancando e ammansendo; allora giunge per le *brigolle* la benedizione di una sapida triplice « trinità »: tre cucchiaini da tavola di zucchero; tre di vino rosso scuro, tre di caffè nero. La cottura viene poi attentamente ultimata « au plein air », e una nocciola di burro crudo scende fondendo sulle rinate castagne, che ne divengono così lucide e belle, e più soavi al palato.

Ora le attende la terrina del dolce latte, o il bricco della panna vellutata, o la coppa dell'aereo « lattemiele ».

Questa è la fine delle *brigolle*; nome che è, forse, un ricordo delle ardue « bricolle » trafugate dagli « spalloni » nei castagneti notturni delle nostre valli di confine?

MARIA AZZI GRIMALDI

LA « TIMINELLA »

Non conosco l'origine del nome di questo innocentissimo dolce casareccio al cucchiaino. « Timinella », vocabolo dialettale milanese, trova termine equivalente in lingua nell'appellativo « tecomeco », che i parrucconi della « Crusca » riservavano a chi, parlando con te, taglia i panni addosso al suo avversario, ma, presentandosi l'occasione, è del pari disposto a sparlare di te col tuo rivale. Per questo son tentato di supporre che la denominazione di questa ghiottoneria senza pretese, possa derivare dal soprannome attribuito meritatamente alla persona, piuttosto pettegola, che insegnò l'anonima confezione culinaria ad una mia remota ascendente.

Quel che posso assicurare è che questa dolce vivanda, da tempo immemorabile ospite gradita della famiglia, viene tramandata di generazione in generazione con questa ricetta:

Ingredienti: tre etti di farina bianca, un etto di zucchero, un litro e mezzo di latte intero, tre uova, un etto e mezzo di burro, un po' di cannella in polvere.

Esecuzione: si stempera la farina nel latte con cautela per evitare l'addensamento in grumi, poi si fa bollire per circa 10-15 minuti, aggiungendo una buona presa di sale e due o tre cucchiaini colmi di zucchero e rimescolando sempre sino ad ottenere una pasta consistente.

Tolta dal fuoco, quando è appena tiepida vi si sgusciano le tre uova, albume compreso, e si rimesta e lavora per ottenere un impasto omogeneo ancorché morbido.

Si versa la pasta su di un piatto bagnato di adatta dimensione, pareggiando lo spessore a circa 2-3 centimetri e la si lascia raffreddare completamente. Si taglia successivamente a grossi dadi con una lama di coltello umida d'acqua;

glia imburata, cospargendo di zucchero, cannella in polvere e fiocchetti di burro, distribuiti con uniformità.

Si cuoce in forno caldo per circa mezz'ora, perché la « timinella » prenda un po' di colore e si serve nello stesso recipiente, che vantaggiosamente può essere di ceramica o di vetro resistente al fuoco.

Questo dolce alla buona è un « per finire » di un pranzetto di famiglia; il suo colore, la sua fragranza ed il suo gusto, per inconscia sinestesia, mi sono sempre inesauribile fonte dei più cari ricordi d'infanzia. Al tempo dei miei Nonni, trovava congeniale alleato e compagno in un bicchier di vino bianco moscato frizzante, « de vin bianch moscatell, che ghe fuma l'anima », ché la ingenua furbizia enotecnica degli arcavoli aveva insegnato di affidare alla bottiglia questo vino casalingo con l'intrusione di un chicco di granturco, « cont ona granna de melgott », per provocare una innocua fermentazione e « fall buscià », ossia renderlo spumante.

AUGUSTO BANFI

LA SALSA DI POMODORO

La cottura della salsa di pomodoro, in Piemonte la conserva per eccellenza, era un rito della tarda estate. Si celebrava nella lavanderia dalle ampie vetrate dove l'Italo, quando le rondini si chiamavano a raccolta per la grande partenza, cuoceva le *tomàtiche 'd San Marsan*, gli oblungi e sugosi frutti delle sue assidue cure di artista ortolano. Dopo averli lavati, li poneva ad asciugare con la *picòla* (la parte cui è attaccato il gambo) in su per tre o quattro giorni sui *castei*, i tralicci usati anche per la produzione dei bozzoli. Li lustrava quindi con un panno asciutto, ché non dovevano più toccare l'acqua, toglieva il *colet* e li strizzava a mano. Erano così pronti per la prima cottura nel *fogon* di rame, il paiolo grande del bucato; aggiungeva i gusti: basilico, sedano, carota, cipolla, anche un po' d'aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo. Il tutto diligentemente mescolato cuoceva un paio d'ore ed era poi passato alla macchina, per separare la buccia ed i semi dal sugo che doveva essere ribollito sino ad ottenere la densità voluta (per altre due ore circa). Durante la seconda cottura bisognava *rojé*, rimestare in continuazione, altrimenti la salsa attacca e prende gusto di bruciato. Dopodiché procedeva alla salatura, dentro le bacinelle bianche smaltate: sale da cucina in proporzione quasi del dieci per cento ed un grammo di salicilico per ogni chilo di salsa da imbottigliare. Inumiditi i turaccioli nell'olio, assicuratosi che nel vetro non vi fosse traccia di altro contenuto precedente, od anche solo di umidità, egli compiva tale ultima operazione e le bottiglie andavano finalmente ad allinearsi in cantina accanto alle altre di *spanna* (l'asprigno nebiolo nostrano) ed a quelle con il *bagnet* di mosto d'uva per il bollito. A proposito del quale converrà ricordare la variante di conserva insegnataci dalla *Nin Barbet* alias Anna Pappa, cuoca sospesa con il suo pizzetto

caprino nei nostri ricordi di infanzia: metà pomodoro e metà peperoni gialli, mentre ai gusti normali si sostituivano gli *spagnolìn* – i peperoncini rossi – la cannella ed i chiodi di garofano, un po' d'olio e d'aceto. Ne usciva un *bagnet* vigoroso, che accendeva il palato d'una fiammata gustosissima, proibito a noi ragazzi cui era pur sempre disponibile la conserva dell'Italo, buona non solo per condimento, ma tanto fragrante e saporita da spalmarsi sul pane, a merenda, quando interrompevamo il saltello dei riquadri della « settimana » disegnata sulla ghiaia minuta e grigia del giardino. Certo, considero oggi perduta questa ricetta, irripetibile non solo perché l'Italo abita in un condominio, le rondini non hanno più riportato le gugliate di aroma sottile che coglievano a volo e noi ci siamo dimenticati le regole e le pause dei vecchi giochi fanciulli, ma anche perché incompatibili con le alienanti esigenze degli elettrodomestici.

La conserva si innestava infatti nella civiltà del bucato con la cenere ed il lauro; i suoi colori avevano la lacca della cresta di gallo, dei bargigli di tacchini estinti al tempo di un lontano cenone natalizio patriarcale.

Le scatole dei pelati, i tubetti con il triplo concentrato hanno stravinto; anche nel campo — meglio, nell'orto — del pomodoro, i « conservatori » sono giunti alla fine del viale del tramonto.

GUSTAVO BURATTI

DA SAN GIOVANNI A SAN DOMENICO

Eccovi, dunque, una ricetta partenopea del nocillo. E, trattandosi di una ricetta che viene da Napoli, con tutto il rispetto dovuto al classico Artusi, vi raccomando di non dire nocino, ma nocillo. Valore incommensurabile della parola. Qui da noi nocino parrebbe non aver sapore; deve essere nocillo, non si discute. Mettiamo che ci sia un bel piatto di zeppole di San Giuseppe; provate a chiamarle frittelle. Sono calde profumate attraentissime; ma se le chiamate frittelle perdono gusto e profumo. Zeppole zeppole zeppole. Rimandiamo però ad altro tempo queste meditazioni su legami sotterranei, quasi direi raddomantici, che intercorrono tra filologia e gastronomia, e torniamo all'essenziale, cioè alla ricetta partenopea del nocillo. Il nocillo è un ottimo liquore, di quelli che si fanno in casa. Ci sono ancora, malgrado sembri inverosimile, donne che sanno essere buone massaie, troverete nocino o nocillo in tutte le pasticcerie, in tutti i bar: ma un autentico nocillo si fa in casa, in una determinata stagione, ché prima o poi non si potrebbe. Ecco: verso la fine di giugno, quando le noci sono ancora acerbe, prendete 30 noci, tagliatele a spicchi e mettetele in infusione in 1 litro di spirito, dopo 30 giorni mettete, in un altro quarto di spirito, dopo averli pestati fino a ridurli in polvere, 25 grammi di china, 5 grammi di cannella, 1 noce moscata e 15 chiodi di garofano; aggiungete $\frac{3}{4}$ di litro di acqua ove siano stati sciolti $\frac{3}{4}$ di chilo di zucchero. Unire il tutto e lasciar riposare per 10 giorni; nel decimo, che è poi il quarantesimo a partire dalla prima operazione, filtrare con un panno di tela. Come vedete la cosa è semplice, ma perché tutto riesca bene bisogna che le trenta noci siano tagliate e messe nello spirito il giorno di San Giovanni e il filtro nel panno di tela avvenga il giorno di San Domenico. Non dite quaranta giorni dal 24

giugno al 4 agosto; una autentica donna di casa, di quelle che amano ancora il focolare la famiglia la tradizione, vi dirà sempre che il nocillo si fa da San Giovanni a San Domenico. Non penso che san Domenico né tanto meno san Giovanni abbiano conosciuto il nocillo; forse, uomini sulla terra prima che santi in cielo, avrebbero potuto apprezzarlo anche loro. Se pensate di fare il nocillo potete naturalmente cominciare l'operazione in un qualunque giorno verso la fine di giugno quando le noci siano al punto giusto. Ma seguite il mio consiglio: cominciate con San Giovanni e terminate con San Domenico; quando a Natale berrete il vostro liquore san Giovanni e san Domenico, voglio augurarvelo, vi sorrideranno dal Paradiso.

LIBERA CARELLI

ANGUILLA AL GUAZZETTO DI GAMBERI

Da più parti si afferma che una appropriata alimentazione giovani, e non poco, a dar vigore nei ludi amorosi. Anche i nostri antenati riconoscevano (« sine Bacco et Cerere frigescit Venere ») che valido e necessario ausilio preparatorio alle lotte d'amore è la buona tavola.

Fra le tante ricette si afferma che la « anguilla al guazzetto di gamberi » è molto efficace:

Flessibile come una liana dei tropici, il pesce saporito fu con arte sapiente spezzato: i rocchi della sua carne squisita lardellati di balsamici tartufi, avvolti con cura in carta di freschissimo burro spalmata e arrostiti poscia a vivido fuoco, furono allineati in bell'ordine in un lungo vassoio, ove un guazzetto di rossegianti gamberi, il cui sapore delicato era accentuato dall'opportuno pepe di Caienna, venne — come avrebbero potuto farlo i raggi dorati di un sole al tramonto — a screziare di porpora la bianchezza perlacea delle succulenti carni di anguilla.

Chi assaggiò il piatto aggiunge: « Assaporato con divoto raccoglimento e appoggiato da uno squisito Sauterne, sapientemente centellinato, il pesce fu dai commensali trovato delizioso... Né molto andò che gli entusiasti convitati cominciarono a risentirne... emozioni gradevolmente e superbamente incoraggianti ».

CARLO CARLINI

IL « POLLO CON ZAMPE »

Durante una traversata sul « Conte di Savoia » in rotta verso New York, mi capitò di difendere la reputazione della cucina dei transatlantici italiani. Avevo la classe di lusso al completo, e di conseguenza un bel da fare per soddisfare le esigenze più disparate. Uno dei miei compiti era quello di prendere la « comanda » dei pasti a tutti i tavoli, naturalmente a turno, cioè dove non arrivavo la prima giornata, arrivavo il giorno dopo, e così via, in modo che alla fine del viaggio io mi fossi presentato a ogni tavolo. Alla quarta giornata della traversata non ero ancora riuscito ad avvicinarmi ad un tavolo occupato da una famiglia di tre persone. Generalmente alla fine di ogni pasto mi mettevo sulla porta, all'uscita dei passeggeri, per salutarli ed avere (senza chiederle) le loro impressioni sul servizio di tavola, su quello di cabina e su tutti gli altri detti « di camera ». Fu proprio al quarto giorno che la suddetta famiglia mi si avvicina, terminato il pasto: marito, moglie e un figliolo americani. Il capo famiglia parlò a nome degli altri: « Io e i miei figli abbiamo sempre preferito viaggiare sui piroscafi tedeschi "Europa" e "Bremen" perché ci si sta molto bene e soprattutto perché la cucina è perfetta. Ma... la prova è fallita. La vostra cucina non è all'altezza di quella tedesca ».

Rimasi male e ancora più stupefatto, perché in generale i pareri della clientela erano tutto l'opposto; ma dovevo essere gentile. Con un rispettoso inchino risposi: « Sono sorpreso di ciò che Lei mi dice, ma posso assicurarle che in quei piroscafi non saprebbero farle gustare un "pollo con zampe" ». Guardandomi incredulo, mi ribatté: « Crede che su questa nave, questo famoso e a me sconosciuto pollame si possa avere? ». « Certamente. Glielo servirò domani sera ».

La sera dopo mantenni la parola. Fu scelto un fagiano bene in carne, nettato bene e ritirato l'osso dello sterno, con attenzione, per non sciupare la pelle dello stomaco. Un piccolo fegato d'oca fresco fu picchettato con qualche fetta di tartufo nero e fu fatto cuocere dolcemente con un pezzo di buon burro, condito con un poco di sale e paprica, deglassato con un buon bicchiere di madera, fino a ridursi a due terzi. Ben freddo il fegato, fu messo dentro il fagiano che fu regolarmente imbrigliato, salato, fatto cuocere in una cocotte con 60 gr. di burro, e profumato con 4 cucchiaini di cognac aggiunti durante la cottura (45 minuti circa), poco alla volta.

Il fagiano fu inviato in sala da pranzo chiuso bene con pastone sul suo coperchio e in una salsiera il suo fondo di cottura leggermente sgrassato. Con la lama di un coltello ritirai il pastone, scoperchiai la cocotte che ebbe subito il suo primo effetto perché sprigionò nubi di vapore e un profumo conturbante.

Sfilettai lestamente il petto del fagiano, con un cucchiaino da dessert ritirai delle conchiglie di fegato d'oca tartufato (durante questa operazione furono portati dei crostini di pane dorati in burro epurato e delle bionde patate soufflées, un'insalatina di filetti di tartufi e sedani), versai il fondo di cottura nella cocotte, vi mescolai due cucchiaini di Armagnac che avevo già fatto evaporare a metà con un profumo di scorza d'arancia, limone e ginepro, lo completai con un filetto di succo di arancia e un pezzetto di burro fresco, mescolai a calore tenue, riversai di nuovo nella salsiera, riacomodai il fagiano nella cocotte, contornandolo con i crostini di pane dorati nel burro e ben soffici.

Quando i tre « scontenti » lasciarono il ristorante, io mi trovavo naturalmente sulla porta come era mia abitudine. Il signore mi si avvicinò sorridente e consegnandomi una busta, « Mi stringa la mano! » disse. « Lei mi aveva promesso un pollo con tre zampe, ebbene, permetta che mi

ricreda del mio apprezzamento di ieri sera. Il suo pollo non aveva tre, ma quattro zampe! Meraviglioso! ».
La vertenza culinaria italo-tedesca era in tal modo conclusa.

LUIGI CARNACINA

ELOGIO DEL « FATTO IN CASA »

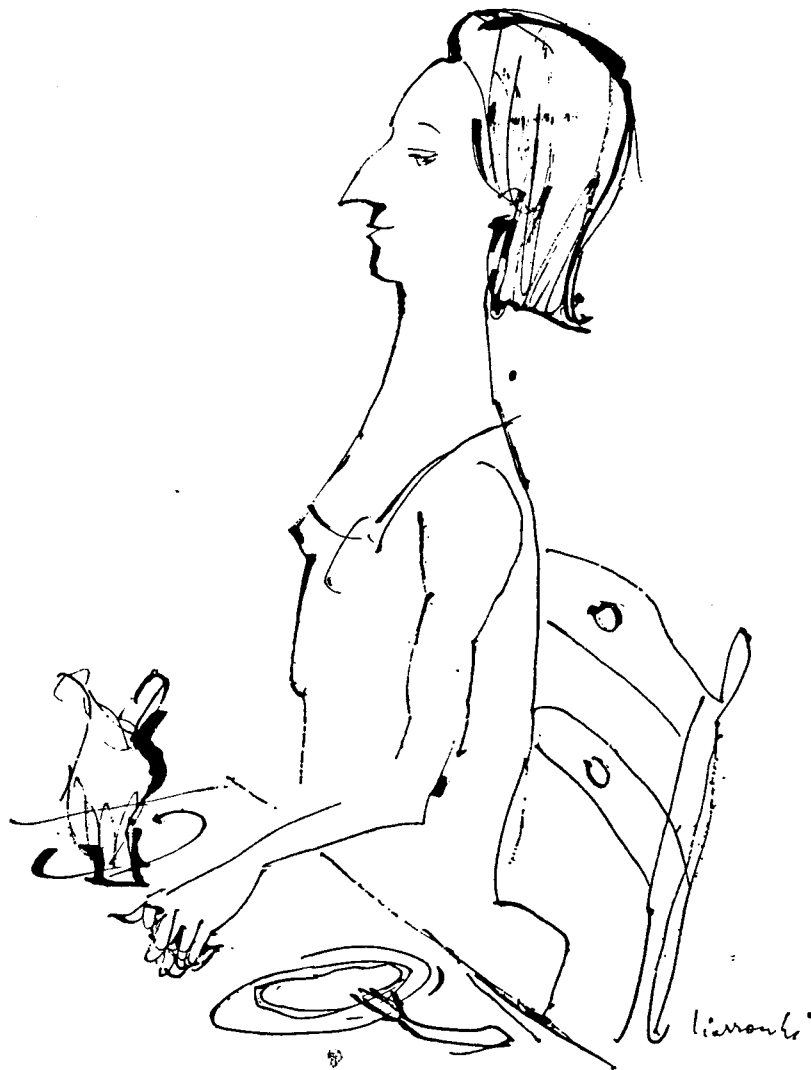
Piatti di tagliatelle fumiganti
che una donna stendeva, alla mattina,
abbattendo un vulcano di farina
acceso, al sommo, d'uova fiammeggianti,

rudì conserve e marmellate fine
vigilate con occhi e cuore ansanti,
torte e sformati morbidi o croccanti
fatti con « tutte cose genuine »

e tu che, per l'alchìmia di un dosaggio
paziente, splendevi nell'amico
bicchierino d'un tempo, oggi reietto,

rosolio fatto in casa: a voi l'omaggio
calato anch'esso nello stampo antico
dei quattordici versi d'un sonetto.

MATILDE CASALBORE



Una quindicina d'anni fa, capitò in casa nostra un giovane di Pesaro. Faceva il bagnino e studiava canto. Era molto robusto, anche se non troppo alto. Portava una maglietta bianca e blu a rigoni orizzontali, che metteva ancor più in risalto le sue forme atletiche, e, come tutti i bagnini dell'Adriatico, doveva essere una buona forchetta.

S'indovinava subito, in quel ragazzone, uno dei tanti bagnini, che sulle affollatissime spiagge dell'Adriatico si distinguono tra migliaia di bagnanti, per il colore della pelle (che sembra fatta non di tessuto animale, ma di lamine di bronzo) e per l'enorme torace.

Sulla spiaggia di Miramare di Rimini mi recavo, all'ora dell'aperitivo, ad assistere al pasto del mio bagnino. Un vero godimento, non solo per gli occhi, ma anche per lo stomaco. Allora (una ventina d'anni fa) non esistevano sulla spiaggia i chioschi-ristoranti d'oggi: il mio bagnino si faceva portare la colazione dalla moglie e la consumava all'ombra di una tenda.

Quando la signorina dell'altoparlante annunciava festosamente che era mezzogiorno e augurava a tutti buon appetito, neanche un minuto dopo appariva la moglie del bagnino, tutta sbilenca, reggendo a fatica un pesante secchio. La fantasia della cuoca era piuttosto limitata (un giorno spaghetti, un giorno tagliatelle), ma il nostro eroe sembrava soddisfattissimo. Mentre arrotolava le tagliatelle, o inforcava gli spaghetti, egli conservava, dal primo boccone all'ultimo, la stessa espressione: quella d'un bimbo davanti a una montagna di dolci. Ogni forchettata era più di mezzo piatto di pasta e a ogni forchettata io deglutivo saliva.

Perciò, quando il bagnino di Pesaro capitò a casa mia, pensai che me l'avesse mandato la divina provvidenza. Era venuto a Como con uno dei miei figli, suo compagno di Conserva-

torio, all'inizio delle vacanze estive. « Io ti porto a Como con la mia moto » aveva detto il bagnino. « Io » aveva risposto mio figlio « ti ospito per una settimana a casa mia ». Ogni volta che uno dei miei figli torna all'ovile, dopo una certa assenza, si festeggia l'evento come se tornasse il figliol prodigo. Quella volta, poi, c'era l'invitato. E che invitato!

« Sia ucciso il vitello più grasso! » dissi a mia moglie.

Mia moglie è il tipo che si agita tre giorni prima, quando abbiamo invitati, anche se si tratta di parenti stretti. È facile immaginare il suo stato d'ebollizione, nel trovarsi uno sconosciuto, capitato tra capo e collo, e dover indovinare i suoi gusti, per un'intera settimana.

Purtroppo, quel suo nervosismo iniziale, del resto più che giustificato, aumentò di giorno in giorno, perché il nostro ospite non dava segno d'essere soddisfatto della nostra cucina. Non che digiunasse; tutt'altro! Allora eravamo in cinque in famiglia; sei, con lui. Mia moglie cucinava almeno per otto persone; ma non avanzava mai una briciola e tutto il di più se lo pappava il bagnino. Non basta. Ogni volta che mia moglie e io azzardavamo un: « Le piace? » egli rispondeva con un « sì » secco secco, lo sguardo incollato al piatto.

Sorretta dalla sua lunga esperienza, e aiutata da qualche foglio manoscritto che avevamo ereditato dalla zia Pepina, mia moglie aveva sfoggiato tutta la sua arte nell'elaborare le migliori ricette della cucina lombarda. Poi il suo estro varcò i confini della Lombardia, si estese a tutta l'Italia settentrionale, e infine sorvolò le Alpi, alla ricerca di elucubrati intingoli della cucina francese.

« Escargots à la bourguignonne », dissi al mio ospite, mentre mia moglie gli porgeva un piattone di lumache. « Le piacciono? ». Egli mi guardò sorpreso: poi, guardando il piatto, disse semplicemente: « Ah, lumache ».

Eppure non era né impacciato né triste, né tanto meno a

disagio, per essere lontano da casa. Anzi appariva allegro, loquace, e ogni tanto lanciava qualche do di petto, mettendo a dura prova la resistenza delle nostre cristallerie. Ma quando mangiava, era un disastro: sembrava che compisse una funzione fisiologica, come quella di respirare.

Dov'era lo sguardo estatico del bagnino di Miramare? Io ero disilluso; mia moglie, offesa nella sua dignità di cuoca, era addirittura esasperata; tanto che, l'ultimo giorno, ignorò tutti i ricettari e portò in tavola due enormi marmitte di spaghetti.

Il nostro ospite, che stava modulando uno dei suoi potenti do di petto, s'interruppe di colpo: agguantò con ambedue le mani una marmitta e la strinse al seno, come se temesse che qualcuno gliela portasse via; poi guardò mia moglie e col più bel sorriso di questo mondo gridò: « Uhhh, li maccheró ».

PIERO COLLINA

I

Sia Marcavallo, sia Montecagnolo,
sia la Pèdica, è buffo:
abbasta che me tuffo
tra li filari — e un vago de moscato,
uno de marvasia,
uno de cerasolo: sbrodolato
de sugo d'uva come un'ape, volo.

II

Addio pampani, addio
foje! Sopra a la stesa
de li filari pesa
er fiato de l'inverno.
È rimasto e lo vedo solo io
un rampazzo — e finché la mano coje
un vago, e un vago, e un vago, dura eterno.

III

Trebbiano de Genzano.
Ar primo gotto ignotto
l'ormata. Un artro gotto
e ignotto er lago. Un artro gotto e ignotto
via Livia e l'Infiolata.
Arrivo ar fonno der bucale — e c'è
Genzano dentro a me.

MARIO DELL'ARCO

Ho piacere che la luna abbia perduto quell'alone di mistero, d'inaccessibilità, di poesia, di divinità quasi, che « ab initio » la circondava. Essa non è più l'astro d'argento, la « casta diva », « l'occhio della Madonna »... non farà più la superbirosa come nella sera della cena vicino al mare... L'uomo l'ha messa sotto ai piedi, questa pietra spenta che si fa bella della luce del sole.

Avevamo organizzato una « cena alla luce della luna » durante una delle riunioni serali sulla veranda della mia casa, alla Pietrosa. Doveva essere una cena degna di un gruppo di poeti e suonatori di mandolino quali eravamo. Sì, una cena al chiaro di luna avrebbe perduto la sua materialità per elevarsi a sfere superiori, armonizzando il gusto olfattivo con quello artistico, sarebbe stata quasi la trasposizione su un piano gastronomico della celebre sonata di Beethoven. Una cena consumata più con lo spirito che con la bocca e lo stomaco.

Dopo un pomeriggio dedicato alla preparazione delle pietanze, raccomandandoci l'anima (è quasi buio e la stradetta che porta alla scogliera zigzagando per la ripida costiera è tutta cosparsa di pietruzze ed erba secca), ci avviammo in fila indiana, ognuno col suo bravo paniere. Chi porta le bottiglie del vino, chi quelle dell'acqua, chi i panini, chi la frutta, chi le posate. Guido, il ghiottone della comitiva e il più atletico, porta un grande paniere con le arancelle, la pizza, le colette, le frittelle di melanzane, le polpette, la torta di mele, i dolci alla mandorla, la mostarda, e altre leccornie « minori ». Massimo con una lampada ad acetilene gli illumina i passi e lo sorveglia perché non infili a tradimento una mano dentro al paniere. A metà strada Guido con flebile voce chiede di poter mangiare una patatina. No, impossibile, la cena

è « tabù » fin quando non si sia alzata dal letto la signora Luna (sorgerà verso le 23 e sarà piena).

Ci sediamo sugli scogli, intorno al panierino. La musica del mare un poco mosso fa il preludio al chiaro di luna.

Si raccontano aneddoti (quelli di Guido sono tutti di soggetto gastronomico), si pongono quesiti, ci si diverte. Chi non risolve i problemi « paga il pegno ».

Io, che sono stonata, debbo cantare una romanza; Beba deve inginocchiarsi in adorazione del Grande Panierino; Raffaele fa cinque minuti di silenzio. Massimo contesta il suo pegno di dire dieci Confiteor: sta facendo una penitenza abbastanza dura: ha dimenticato a casa le sigarette. Poiché lo prendo in giro, giura che l'indomani mi farà venti « calate »; e come anticipo mi versa sulla testa un bicchiere d'acqua di mare. Otto cuori e sedici occhi sono rivolti alla cima della collina. La luna « è prossima alle soglie cerule »: si vede una scheggia d'argento. Ci lecciamo le labbra. Tra poco comincerà la *Sonata al chiaro di luna*.

Ma cosa vediamo? Che male abbiamo fatto noi alla luna? Perché alzandosi si vela con una nuvola grigia? Ma se fino a questo momento non c'era in tutto il cielo nemmeno un sospetto di nuvole... Non è cosa giusta, ci hanno fatto il malocchio.

Accendiamo la lampada ad acetilene e cominciamo a mangiare alla sua luce plebea. Io improvviso dei versi: « T'abbiamo atteso, il cuore / proteso verso te, sordo ai richiami / d'una divina cena. // Ahimè, perfida luna, / t'abbiamo atteso invano, // Siccome un'educanda / timida e pudibonda / forse ti vergognavi, / o luna, di mostrarti / nuda, nel cielo limpido? // O non sei tu la complice / che favorisce i languidi / abbracci, ed i romantici / incontri degli amanti? // Non sei la responsabile / di cose galeotte / e di fughe e di scandali? // Ti odio. Alla tua luce / blanda, mortale, gelida, / o luna, io più non spasimo. // Io sognerò

pur sempre. // Ma tu più non li udrai / i miei sospiri ardenti... ».

Gli altri le mandano imprecazioni in prosa.

Il mare battendo piano contro la scogliera sembra ridere sotto i baffi.

Guido non bada a questi particolari. Mangia e beve felice. Per lui è come se in cielo splendesse una luna luminosissima, grande quanto « una ruota di carro ».

MARIA DE MARIA

LE « MAZZARELLE » D'ABRUZZO

C'è una particolare gastronomia che invece di avere la sua origine nella ricchezza dei mezzi alimentari a disposizione (e che sollecitano l'estro di cuochi raffinatissimi), nasce dalla povertà, dalla esigenza di utilizzare nel migliore modo ciò che altri rifiuterebbero, dal desiderio di dare aspetto dignitoso e sufficiente appetibilità a quanto è per sua natura modesto e, forse, tutt'altro che desiderabile.

A questa gastronomia appartiene un singolare piatto d'Abruzzo: le *mazzarelle*; un piatto divenuto anche elegante e che rivela come un pizzico di fantasia possa trasformare una reale situazione di disagio in uno stato di discreto benessere, non del tutto poggiato sulle illusioni.

Le *mazzarelle* possono oggi considerarsi come una gustosa sopravvivenza della tipica alimentazione originaria dei pastori d'Abruzzo. Nel passare dal pascolo e dalla grotta alla cucina di famiglia o di ristorante hanno necessariamente conservato la stagionalità, perdendo però qualcosa del carattere aspro e selvaggio che un tempo avevano e di cui resta traccia nel loro particolare profumo.

E passo al « quid ».

Il tempo delle *mazzarelle* è legato ai momenti propri dell'agnello: il periodo pasquale e il mese di novembre. Protagoniste sono le interiora: polmoni, fegato, milza, cuore, vengono pazientemente tagliati a fettine sottili, che sono poi avvolte in una foglia di lattuga e legate con lo stesso budello dell'agnello ben lavato in acqua e aceto. Il compito aromatico è affidato all'aglietto fresco, al sale, al pepe, al peperoncino. Ma a caratterizzare le *mazzarelle* è, almeno per l'olfatto, la maggiorana, tanta maggiorana, un mare di maggiorana. Si può, anzi, affermare che sia affidata proprio ad essa la continuità « storica » di questa vivanda nel suo difficile passaggio dal momento dell'improvvisazione pasto-

rale ed agreste a quello della tavola curata e fors'anche raffinata.

La fine delle *mazzarelle* è incerta: può avvenire in un sughetto bianco all'aglio ed olio o, meglio ancora, in un disperato naufragio nel pomodoro fresco.

Un altro piatto di « recupero », che pure ha registrato notevoli successi, è rappresentato dai gricili di pollo; attenzione, però: esclusivamente gricili, da non contaminare con fegatelli.

Vengono lavati, tagliati a dadini, soffritti con olio, cipolla, pepe e sale, il tutto allungato con un po' d'acqua. A metà cottura si aggiungono i capperi (che qui hanno il compito che nelle *mazzarelle* è affidato alla maggiorana); quindi, a cottura quasi completa, si uniscono alcune patatine a tocchetti, che sono state fritte nello stesso tempo. Il tutto si rimescola e si fa insaporire per cinque, sei minuti.

Mazzarelle e gricili: un paio di piatti destinati a servire, forse ancora per molti anni, come ancelle umili e pur bellissime, la nobile ed antica cucina d'Abruzzo.

CRISTINA DE' NIGRIS

« CAPUNATA » SICILIANA

Facci viridi d'alivi senza nòzzulu,
feddi di cipudda a luna china
e pipi ed accia di Siracusa,
pp'amuri di gula misi a frijri.

Spugghiareddu di mulinciani nùri,
di minnuzzi d'Ortigia, a morsa bianchi,
ccu capicchi di chiappara salata
'nsemula misi a frijri.

Carduna sarvaggioli misi a vugghiri,
ca l'amaru fa duci 'sta pietanza,
e poi, tuttu 'ssu 'ntrugghiu, 'nsemi a cóciri
ccu acitu di vinu,
russettu di salsa e cipria di zuccàru,
'nta 'st'ultima abbrazzata a la patedda.

Quannu si frij 'nsemula,
viridi, bianchi, russi, a pari sorti,
ni nasci la cuncordia di la morti.

Ni nasci 'sta risuscita 'mpiattata
di lu sulì di la Sicilia,
'sta *Capunata di Raffa*,
ora ca fridda chiama pani e vinu
e culùra di vita li masciddi.

SALVATORE DI PIETRO

CAPONATA SICILIANA (*dialetto siciliano*). Guance verdi d'olive snocciolate, fette di cipolla a luna piena, di Siracusa peperoni e sedano per amore di gola poste a friggere. Spogliarello di nere melanzane,

di mammelle d'Ortigia a tocchi bianchi con capperi salati per capezzoli a friggere insieme. Cosce lesse di cardi selvatici, amarevole in dolce pietanza, e poi, questo, insieme a cuocere con aceto di vino, rossetto di salsa e cipria di zucchero, in quest'ultimo abbraccio alla padella. Quando si è in tanti a friggere, verde, bianco, rosso, a pari sorte, ne nasce la concordia della morte. Ne nasce questa resurrezione di sole di Sicilia, questa Caponata di Raffa ora che fredda chiama pane e vino e colora di vita le guance.

IL « COZZÂR »

Dute stele e dut àur
la rose dal cozzâr
Tantis stelis
tal vert liulât,
e àur, pui àur
di duc i flôrs in zâl.
Si lu cjalę incjantâz.
Ma il cozzâr al nudrîs
une pome dissàvide.
Dome i mîanis des fuëis
pivis maluseriôsis
ti sünin un Nadâl
in plen istât,
E il coz pui grant
al nudris un so zûc,
ch' al art
in flame di lumîns
te bocje a grinte.
Tal curtîl... a scûr.

MARIA FORTE

LA PIANTA DI ZUCCA (*parlata friulana*). Tutto stella e tutto oro il fiore della zucca. Tante stelle nel verde variegato, e oro più oro di tutti i fiori in giallo. Lo guardi incantato. Ma la pianta nutre un frutto insipido. Solo i gambi delle foglie, pive malinconiche, ti suonano un Natale in piena estate. E la zucca più grande nutre un suo gioco, che arde in fiamma di lumini, nella bocca grintosa. Nel cortile... al buio.

LA « PATATARA »

L'era 'n ocasion rara.
Quando che el temp el te dà
le pu luminose giornade
sol per lassârte pu
destrani de l'istà,
féven la patatara.

Zapar patate l'era
en scavezârse de schena,
en bagno de sudor.
Ma eco: le è tute cavade.
To' su quele per zena
e làvele dala tera!

En foch de brase l'è pront
chi en mez ala campagna.
Brüstola le patate,
méteghe en pizech de sal.
E magna: le sa de castagna,
lizere, senza ont.

I ani i è nadi. No pu
quel saor, quel calor
dele patate che scota
el rider dele putèle.
El so: l'era el saor
dela me' zeventù.

RENZO FRANCESCOTTI

LA « PATATARA » (*dialetto trentino*). Era un'occasione rara. Quando il tempo ti dà le più luminose giornate solo per lasciarti più nostalgia dell'estate, facevamo la « patatara ». Zappare patate era uno spezzar-

si di schiena, un bagno di sudore. Ma ecco: sono tutte cavate. Prendi sù quelle per cena e lavale dalla terra! Un fuoco di brace è pronto qui, in mezzo alla campagna. Arrostitisci le patate, mettimi un pizzico di sale. E mangia: sanno di castagna, leggere, senza unto. Gli anni sono andati. Non più quel sapore, quel calore delle patate che scottano il riso delle ragazze. Lo so: era il sapore della mia gioventù.

IL PROSCIUTTO DI MONTEFOLLÒNICO

Lo scoprii per caso. Andando da Montepulciano a Pienza, presi ad un certo punto verso destra, attratto da una bella strada invitante ma priva di cartelli indicatori. Fu così che arrivai in cima alla collina, all'ingresso di un tipico paese toscano, silenzioso, odoroso di secoli lontani, invitante per mura e torri e vetusti campanili svettanti sopra i tetti sconnessi delle case che si reggono a vicenda, strette l'una all'altra tra le minuscole viuzze tortuose.

Montefollònico. Un paese piccino, anzi nemmeno un paese, ché — in realtà — è oggi ridotto a frazione di Torrita di Siena. Montefollònico, un piccolo borgo, tra Valdichiana e Val d'Orcia, nella dolce terra senese. Ma se vi dovesse capitare di passare da quelle parti — ascoltate il mio consiglio — non mancate di andarlo a visitare, ne vale la pena. E per più di una ragione.

A Montefollònico vi potrete illudere di essere i primi, i soli, a fare delle scoperte entusiasmanti: i turisti infatti vi capitano raramente e il paese è abitato soltanto da vecchi (i volti etruschi dagli occhi acuti, dove brilla l'ironia di chi ha vissuto per mille e mille anni), da bambini e da qualche gatto pieno di saggezza che se ne sta pacifico a prendere il sole sulla vera d'un pozzo. Potrete giocare, dunque, ad essere i primi, i soli a sapere, a scoprire la pieve di S. Leonardo dalla bella architettura romanica, che custodisce affreschi che (forse) nessuno ha mai visto prima di voi; lo splendido Palazzo Pretorio, espressione tangibile di una lontana grandezza; e poi ancora i resti delle mura e delle torri da cui un giorno gli armigeri dalle armature luccicanti vigilavano sulla circostante pianura. Ma c'è anche dell'altro che potrete scoprire. Ci sono le bottegucce buie come se ne vedevano molti anni or sono anche in città, bottegucce dove si trova di tutto, dove — appesi alle travi annerite del

soffitto — fanno bella mostra di sé certi meravigliosi prosciutti stagionati a dovere.

A questo punto potreste anche rendervi conto che l'aria frizzante di collina ha il potere di mettere appetito, così, quasi a tradimento. E vi troverete fra le mani — come per magia — un grosso pane casareccio, appena uscito dal forno, profumato come il pane mitico della vostra infanzia, e dentro quel pane le sapide fette del prosciutto di Montefollonico. Sì, perché questo è un prosciutto unico al mondo, che ha l'aspetto della bresaola valtellinese, ma della bresaola è molto più gustoso e saporito. Mangiatelo piano, assaporando un boccone dopo l'altro. E intanto ammirate il vasto panorama della Val d'Orcia, guardate là, nel cielo violetto, profilarsi le torri e i campanili di Montepulciano, come uno sfondo dipinto da un pittore del Trecento, come una visione irreale nella sua cristallina bellezza rimasta intatta attraverso i secoli. Intorno, a perdita d'occhio, si estendono i campi coltivati a grano, interrotti qua e là dal verde argentato degli ulivi, intersecati dalle strade bianche, deserte.

E se vi si dovesse seccare la gola, non abbiate punto timore: ricordate Francesco Redi? « Montepulciano d'ogni vino è il re ». La terra benedetta di Toscana certamente non vi lascerà morire né di fame né di sete.

GIUSEPPE GHIelmetti



« CROCCHETTE PARMENTIER »

Scorrevamo in una dolce sera il menù dell'albergo, nostra oasi di riposo durante l'estate d'oro. Guardare il menù, considerare la propria scelta, anche se si ha appetito, è uno di quei momenti d'isolamento del pensiero, di oblio da ogni affanno, mentre siamo raccolti in quella raffinata capacità selettiva del gusto che ci fa quasi assaporare le vivande prima che esse giungano alla bocca. Leggevo tra i secondi piatti: sogliole al burro, filetto alla griglia, pollo al dio Vulcano, frittura capricciosa, quando la mia attenzione fu attratta dall'annuncio della vivanda, seguito da un nome in rispettoso grassetto: *crocchette Parmentier*. « Chi era costui? ». Mi venne in mente la celebre esclamazione manzoniana mentre da un tavolo vicino i convitati si chiedevano che cosa fossero queste crocchette dignitose, corredate da un nome, per la nostra ignoranza, pieno di mistero. « Ottime » si limitò a rispondere il maître che prendeva, con una certa negligenza premurosa, le ordinazioni fra gli ospiti sulla grande terrazza a precipizio sul mare.

Ordinai, naturalmente, le crocchette ed aspettai. Scelsi un primo simpatico e fresco: il velo roseo del prosciutto sul mellone, splendido come una piccola luna. Finalmente ecco giungere in un candido piatto di porcellana le desiderate crocchette, accompagnate da quel nome per me favoloso. Le guardai, le assaggiai. Ne capii subito, al sapore, la ricetta, che si esegue spesso nella nostra spontanea cucina casalinga: patate lesse e poi schiacciate con cura in una massa soffice e bianca, mescolate con uova fresche, una pennellata improvvisa di giallo, che si stempera a poco a poco nel bianco avorio, una pioggia di parmigiano, un timido ma ricercato cucchiaino di zucchero, un brillio lieve di sale, un verde sfumato di buccia di limone, grattugiato con grazia, tra un mite profumo. E poi una mano garbata

e gentile che unisca tutto insieme fino a farne una pasta soffice e densa, e infine, quasi per gioco, ne tragga, ad una ad una, delle piccole sfere che, lentamente palleggiate, si allungano fra le dita. Il piccolo rito ancora continua: nel fondo delle morbide crocchette si nascondono pezzettini di salame, di fior di latte, forse qualche pisello rosolato di fresco. Una chiara montata a neve le vela, come minuscole spose, una polvere di pan grattato le trattiene, quasi in una retina impalpabile, e poi l'olio caldo le indora, mentre la grande padella sussurra sul fuoco.

Calde, delicate, vive, così giunsero a me le crocchette quella sera d'estate. Ma perché Parmentier? Me lo spiegò più tardi un compagno d'albergo che, dalla presidenza di aule giudiziarie, era venuto a dimenticare per poco la solenne e ferma austerità delle leggi nella labile molteplicità del mare che canta lungo le coste mediterranee. « Parmentier? ma come, non sapete? Parmentier Antoine Augustin? Era un grande agronomo francese, vissuto nel XVII secolo, e seguì l'esercito di Hannover, nel 1757. Una prigionia lunga lo indusse a meditare: fu quella la buona fortuna delle patate. Sì, perché, mentre questo povero tubero veniva soltanto dato come cibo agli animali, rivelò, all'esperta sapienza del celebre agronomo, qualità positive e benefiche anche per il nutrimento dell'uomo. Così la patata salì di rango, fu nobilitata: trascurata Cenerentola, apparve, tramutata in mille guise, principessa ai conviti degli uomini ». « Ah » mormorai io, ricordando le assaporate, da poco, crocchette Parmentier. Un « ah » lungo e tremulo, forse di vergogna per la mia ignoranza o forse perché, mentre cercavo di figurarmi con la fantasia l'agronomo Antoine Augustin Parmentier, mi colpirono gli occhi vivi e neri del mio interlocutore, che, sotto l'ampia fronte intelligente, illuminarono per un momento la mia solitaria sera estiva.

EMMA GIANTURCO

IL « CASADELLO »

È il dolce della tradizione romagnola dai tempi degli Ordellaffi e di Caterina Sforza, nato nella campagna dove si spinge l'ombra di san Mercuriale. In antico i contadini lo portavano ai padroni a Pasqua, a Natale e creava un rapporto nuovo familiare tra mezzadro e proprietario, stringeva per così dire la città al paese, da Forlì a Meldola, Pieve e Castrocaro. A prepararlo è buono anche un avaro: costa poco, sa di buono e si scioglie in bocca con l'Albana, il Sangiovese; a colazione a pranzo a cena piace ai figli alla suocera alla moglie.

Basta un litro di latte (che sia fresco), cento grammi di zucchero (poi dite che dovete far debiti), otto rossi d'uovo, due chiare e odore di vainiglia. Fate bollire il latte per un'ora con lo zucchero; qualcuno di famiglia rompa di tanto in tanto con il mestolo il velo che si forma, e quando è freddo aggiunga le uova ben frullate a parte (è tutta qui o quasi tutta l'arte necessaria). Si prenda poi una teglia foderata di « pasta matta » (solo di farina e di acqua) e vi si versi il composto passandolo al colino (tener lontano il figlio più piccino che non intinga il dito). Con lentezza

si cuocia (vuole fuoco sopra e sotto)
per due ore, avendo cura estrema
che il calore sia moderato (*in medio*
sta la virtù): non deve mai bollire
sotto pena di fiasco. La cottura
è stabilita da un esperimento
semplice. Si introduca al centro esatto
della teglia una lama di coltello:
se il dolce è pronto dovrà uscirne netta
integra asciutta. Poi, dopo le frutta,
lo si adduca in tavola, si dica
in romagnolo: Viva il casadello.

MASSIMO GRILLANDI

FUNGHI « ALLA MITTELBACH »

È bene dir subito che questa ricetta fu sperimentata una sola volta, nell'ottobre del 1944 in un boschetto accanto al villaggio di Mittelbach, pochi chilometri da Saarbrücken, linea Sigfrido.

A quell'epoca, per chi l'avesse dimenticato, c'era una guerra e la coscienza di ciò è essenziale per collocare il rarissimo piatto alla giusta pagina del gran libro dei conflitti (o del gran libro delle ricette. Disponga il gentile lettore a suo piacere).

Occorre ancora avvertire che i commensali dovranno essere opportunamente affamati, per lo meno quanto lo erano i pionieri dell'esperimento, e cioè una ventina di IMI (sigla che significava a quei tempi « Militari Italiani Internati »).

Una fame bella la loro, completa, senza riserve e senza pudori, totale e candida come il primo amore, tenace ed esclusivista come l'ultimo; una fame che riusciva a far soppiantare, nei sogni frequenti, teneri visi lontani da fragranti filoni di pan nero e da monumentali cumuli di patate.

Ma elenchiamo gli ingredienti: innanzi tutto qualche manciata di funghi da raccogliersi, senza pignolare troppo sulla loro veneficità, nel superstite alveo muschioso d'una trincea tedesca della guerra 1915-'18. (Attenzione, occorre che sia proprio della guerra '15-'18, una trincea tedesca della guerra dei Sette anni, ad esempio, non farebbe al caso). È bene che i funghi non sian puliti e conservino residui di terriccio e muschio.

Indi due grosse bisacce di pezzi di patate. E qui necessitano altri consigli e spiegazioni.

Le bisacce più idonee sono quelle appartenute ai prigionieri francesi degli anni di guerra 1939-'40. Proprio dalle lacrime della sconfitta e dalla frustrazione della prigionia le

bisacce traggono quel sottile aroma che impregnerà le patate. Le quali non dovranno, ormai è chiaro, essere acquistate sul mercatino rionale, bensì amorosamente ricercate tra i resti abbandonati nella terra, dopo la raccolta eseguita con macchine provvidenzialmente imperfette, dai frettolosi contadini di Mittelbach. Né dovranno, detti scarti, essere privati della buccia, giacché il rustico che ne deriva costituisce pregio ulteriore.

Non resta poi che rimestare il tutto in un pentolone ruginoso, sino a ridurlo a compatta poltiglia, auspice un focherello segreto e ben occultato a chi osservi dal cielo o dalle torrette di guardia.

Quando il pasto fu per la prima volta consumato vi fu chi, sfoggiando un « humour » discutibile nella circostanza, consigliò di immergere nella broda, per saggiarne la veneficità, uno scudo argenteo da cinque lire. La battuta cadde miseramente sia perché s'era perso il gusto per le amenità sia perché gran parte della razione era stata già ingurgitata.

Comunque nessuno morì per quei funghi. Il sale purificante del dolore e della sofferenza aveva compiuto la sua opera benefica.

E restò a lungo nel boschetto e tra le macerie del povero villaggio un profumo indicibile e misteriosamente sfuggente.

Come di verità per un attimo toccata e non posseduta.

PLINIO GUIDONI

IL PRANZO DI BACCO

Un gocchetto di vino per assaggio
ad apertura di pasto,
che sia leggero:
un bianco di *S. Severo*,
con un pezzetto di pane o qualche grissino,
di quelli già disposti sulla tavola.

Un gocchetto e un pezzetto,
poi un altro gocchetto;
finché viene il cameriere con l'antipasto
e quello se n'è andato.

Allora tu ordina un rosato,
qualcosa di discreto,
l'*Orvieto* va bene,
o il *Montepulciano* asciutto;
innaffia a quando a quando
alternando

melone e prosciutto.

Al primo piatto consistente, poi,
fatti venire un vino da pasto,
il rosso *Chianti Ruffino*,
ch'è sempre un signor vino.

E alla carne, se è d'agnello
condiscila con un rosatello dell'astigiano
gravis dum suavis,

se invece è di vitello
fatti venire sempre un rosatello
ma quello salentino, *stella maris*,
il *Five Roses* di De Castris,
ch'è più scivolarello.

Al pesce, naturalmente,
ordinerai un bianco secco,
che sia di Capri o dei bei colli d'Ischia

che sempre mai sitisti.
 Con il formaggio la *Lacryma Christi*
 fa d'uopo.
 E dopo... dopo, alla frutta,
 ben venga l'aromatico *Marsala*.
 Col dolce va il *Frascati*
 o il classico *Falerno*.
 Alla frutta sii sobrio: un bicchier solo
 di limpido *Barolo*.
 Chiudi, dopo il caffè,
 con la *Sambuca* Alberti.
 Così di mano in mano, amico mio,
 ti troverai alla fine sotto gli occhi,
 disposta in varia altezza,
 la meraviglia delle meraviglie:
 un duomo di Milano di bottiglie.

BRUNO LUCREZI

I TORTELLI

Intendiamoci. Da noi, vale a dire a Milano, i tortelli non sono quelli di soda pasta all'uovo e ricco ripieno di carne che illustrano Bologna e che i suoi abitanti chiamano, con qualche tenerezza, tortellini. Nemmeno sono quelli caudati e rigonfi di ricotta ed « erbette » che fanno rinomata la cucina piacentina. Neppure sono quelli che dall'Alpi al Lilibeo deliziano, sotto la denominazione generica di ravioli, le mense italiane.

Codesti tortelli sono sempre conditi con burro, panna, formaggio, ragù e intingoli vari. Tutti alla faccia del colesterolo.

I tortelli milanesi, e non intendo di farne qui l'elogio, sono invece di pasta dolce lievitata, senza ripieno, *pien de voeuj*, pieni di vuoto, come dicevano i facetoni dell'Ottocento. E fritti sono. Fritti — ahimé — nello strutto.

È qui che sta il busillis: nella cottura a strutto bollente e sfrigolante. Vi si devono indorare, rigonfiare, butterare — magari — in superficie con qualche minuscolo cratere simile a quelli che appaiono sulle mappe lunari esibite al popolo in tempi spaziali. Ma non mai impregnare di unto.

Sono frittelle, alla fin fine, questi nostri tortelli. Tolti dalla padella, vanno subito posati su una carta porosa perché asciughino rapidamente. Una volta si usava la *carta de zuccher*, quella bluastra in cui i droghieri avvolgevano lo zucchero che allora non sortiva bell'e impacchettato dalle raffinerie. Vanno poi innervati: di zucchero, appunto. Ma che sia « al velo », cioè non granuloso. E mangiati caldi caldissimi vanno. Accompagnati, se possibile, da un vin bianco dolce. Perché non da quell'Asti spumante che oggi è a torto negletto?

Erano i dolci degli spozalizi modesti, erano i dolci di carnevale, del giovedì grasso specialmente, e si mangiava-

no in certe pasticcerie di mezza tacca dai cui retri usciva un odor grassuccio poco invitante. I bambini si ungevano tutto l'ungibile poiché non si sapevano destreggiare col lungo stecco sul quale erano infilati e intorno al quale finivano col roteare irraggiungibilmente. A festa finita qualche *scuf-fiott* (leggi scapaccione) volava sulle loro testine povere e innocenti ad opera di madri severe che non conoscevano l'odierno conforto delle magiche lavatrici programmate e degli infallibili detersivi.

Ma ora chi più prepara tortelli? Chi più li ammannisce? Oggi è rimasta nella memoria dei ventisette milanesi sopravvissuti al diluvio immigratorio l'antica filastrocca la quale narra di una *crappa pelada* che aveva fatto i tortelli e non ne aveva dati ai suoi fratelli mentre costoro avevano poi fatto la *lacciada* (una specie di dolce frittata) e con « gran dispetto » non ne avevano dato a *crappa pelada*. Chi era « testa pelata »? Io sono uno dei ventisette sopravvissuti. Pure me lo sto ancora domandando.

CESARE MAINARDI

LA « CAPONATA » DI MELANZANE

Ce li fornisce l'orto gl'ingredienti per questa buonissima « caponata » che solo di rado vediamo occhieggiare dalle vetrine del droghiere, inscatolata come i pomodori pelati e con una o più vistosissime melanzane viola scuro stampigliate sulla concava prigione di latta.

Lasciamola agl'italiani del nord la « caponata » di melanzane in scatola, e preleviamo dall'orto di casa (se l'abbiamo) i pochi ingredienti necessari. In seguito, chiameremo in causa pure l'armadietto della cucina, dal quale tireremo fuori i capperi, le olive verdi, il buon olio di oliva nostrano, che condirà, il tutto, e la caraffa con l'aceto.

L'ho raccolta nell'orto del « Rifugio » tutta questa buona roba colorata che mi sorride dal cesto di vimini: melanzane lunghe d'un viola scuro che mi fa pensare ai crepuscoli di questa mia terra assolata di Sicilia, quando il mare ha rubato il sole al tramonto e ha spennellato il cielo di queste scure ombre violacee: verdi gambi di sedani che mi tentano (ne stacco uno dal mazzetto per insaporirmi e rinfrescarmi la bocca arsa dalla calura estiva); rossi pomodori dalla polpa granulosa che sono una delizia a vedersi oltre che a mangiarsi; cipolle grandi come testine di bimbo (ne ho pesata qualcuna appena staccata dalla madre terra: quasi un chilogrammo); e due manate di patate venute fuori chiare dal suolo dopo pochi colpi di vanga.

Circondo con entrambe le braccia il mio tesoro e lo porto in cucina.

E, adesso, al lavoro. Lavo i sedani e li taglio a pezzetti della lunghezza di un paio di centimetri, li lesso in acqua salata, tanto da uscirvi ancora un po' rigidi. Taglio in grossi dadi le melanzane senza togliere la buccia, le salo e le pongo a soffriggere in padella. Affetto le magnifiche cipolle e le unisco alle melanzane. Quando tutto sarà di un leggero

biondo dorato, verserò in una capace casseruola insieme ai sedani già sbollentati. Stessa operazione per le patate, tagliate in dadi, soffritte e versate nell'anzidetta casseruola. A parte, coi succosi pomodori, avrò preparato una buona e densa salsa. Dentro anche questa, e in quantità tale da non sommergere le buone cose pronte nel recipiente.

Adesso, mano all'armadietto: due bei pugni di capperi, altrettanti di olive verdi e la caraffa dell'aceto. L'olio l'abbiamo già prelevato prima e l'abbiamo usato per i vari soffritti. Laviamo i capperi e buttiamoli dentro la casseruola; tagliamo le olive torno torno al nocciolo: dentro anche queste. E ora, con occhio critico, due, tre spruzzatine di aceto e poniamo il tegame sul fuoco. La « caponata » cuocerà per dieci minuti, un quarto d'ora al massimo, e con attenzione si provvederà a dare qualche rimestatina col cucchiaino di legno. Poi, si spegnerà il fuoco e si verserà lo stuzzicante intingolo in una capace terrina da insalata. Se da consumare a tavola, si aspetterà che la « caponata » si raffreddi; se invece vorremmo conservarne per le fredde giornate invernali, quando a volte sarà difficile approntare in un fiato un contorno a un piatto di manzo o a un pesce, allora, mano ai barattoli. Barattoli dalla chiusura ermetica, col cerchio di gomma all'imboccatura. Vi verserete la « caponata » mentre starà ancora sul fuoco, mentre borbottierà negli ultimi bollori (in questo caso, eliminare le patate). Incoperchiare subito ed esporre al sole. Basterà una settimana di sole e potremo riporre in dispensa.

Quale soddisfazione quando avremo degli amici a tavola, d'inverno, e andremo a prelevare il barattolo pieno della gustosa « caponata »! Ci tornerà alla mente l'estate assolata, la caccia nell'orto, la vita all'aria aperta, che nel freddo inverno ci sembrano tanto lontane. Ci sentiremo veramente riscaldare il cuore.

IRENE MARUSSO

COSCINE DI RANA E ALTRO

Gierreenne, appena appena gli fu possibile, piantò baracca e burattini (si fa per dire, non se l'abbiano a male i funzionari di quel Ministero) e se ne andò in pensione, ritirandosi in Toscana, in una casuccia d'un amico contadino che da una pezzuola di terreno sapeva ricavare quel tanto per vivere da uomo libero.

Insieme a Olinto — quasi per gioco — avrebbe affrontato la vecchiaia, riprendendo gli interrotti svaghi della lontana infanzia.

Gierreenne, che si godeva Papini all'ombra di un leccio, mi accolse a braccia spalancate. Restai con lui qualche ora. « Ci stiamo preparando per l'inverno » disse e, tutto soddisfatto, mi fece vedere, dietro casa, al riparo d'una tettoia, la catasta della legna, raccolta ceppo per ceppo, e gli aghi secchi di pino, affastellati con perizia. Poi mi portò in cucina dal cui soffitto ciondolavano grappoli d'uva, penzoli di pomidori, serti di peperoncino.

« Ci ho gusto » spiegò. « Le giornate, quassù, hanno sapore. Gli è come se fossi tornato cent'anni addietro. Si fa tutto da noi: il pane, l'olio, il vino. Eppoi, c'è la tranquillità della pensioncina.

Olinto, sull'aia, apparecchiava la tavola di salcio.

Si cena presto sul poggio.

Mangiammo porcini e patate. Un pasticcio sul quale, all'ultimo, si versano uova sbattute. Uno a bocca basta e avanza. Ma non è la solita frittata, che la gente perbenino di città chiama omelette. Del resto non potrebbero farla perché — mi confessò l'ospite quando fu certo che la pietanza m'era davvero garbata — il segreto del piatto sta tutto nelle tenere coscine di rana disfatte lentamente nel soffritto, da mescolare, prima dell'ova, agli altri ingredienti cucinati a

parte. Ma le rane hanno da essere fresche e il pantano ha da profumare di giaggiuolo e di cedrina.

« Ovvìa! » fece Gierreenne, e Olinto, all'invito, mirò il cielo e prese a declamare versi. Recitò — eccome! lui che sì e no sapeva leggere e scrivere — una laude di fra' Jacopone.

Era, questo, il loro modo di pregare.

Poi fu silenzio.

« Ma anche in altre maniere si possono cuocere i ranocchi » sbottò Olinto, e mi promise che, in altra occasione, mi avrebbe insegnato come.

GLAUCO RINO NESI

LA POLENTA CON LE LUMACHE

Il primo condimento è l'aria di montagna, perché in città la polenta con le lumache prende un sapore di chiuso e di nafta bruciata. Taluni piatti rimangono legati a un ambiente, e non per motivi sentimentali (i quali sarebbero soggettivi, privati e quindi di nessun conto ai fini del « palato universale »), quanto per ragioni di sapore, di riuscita sul piano culinario. Un fornaio di Roma, avendo avuto mille richieste di pane casareccio, si industriò a produrlo sul modello dei colleghi castellani. Il risultato fu magro. Allora importò gli ingredienti dai colli Albani: farina, lievito, acqua, legna di bosco (fascetti e fronde secche di cerro e di castagno). Nulla, ancora nulla. È chiaro che alla combinazione chimica del « re della mensa » (mensa dei poveri) mancava l'aria, l'aria dei Castelli romani, odorosa (ancora per poco nel tempo) di fettuccine all'uovo, frizzante di vino e dolce per un non so che di cielo e di sottobosco. Quindi, ciò premesso, ci vogliono mille metri di altitudine, un fuoco di ulivo o di noce e un treppiede con un caldaio di rame. E giù farina di granturco nell'acqua bollente con la mano sinistra, mentre la destra muove un solerte mestolo di legno. Unite il sale grosso. E, da una parte, riscaldare il sugo. Che, la sera avanti, è stato così preparato: lessate le lumache, sfrattate dalle casette e depurate dalle interiora a spirale, vennero immerse in un pantano di pomodori accompagnati con un peperoncino (o due, a seconda della quantità), una foglia di basilico fresco o essiccato, uno spicchio di aglio e sale. E via a bollire. Ma niente piatti. Ci vuole una tavola che accolga polenta e sugo. Il vino (un po' aspro, preferibilmente) si berrà alla fine, o a mensa ben assottigliata.

ALDO ONORATI

Si tratta del piatto tipico dei pastori laertini, cioè dei pastori di Laterza in provincia di Taranto.

La splendida città dei due mari, col suo magnifico golfo, ha alle sue spalle la dorsale delle Murge, che costituiscono un altopiano di mediocre elevazione, compresa ordinariamente tra i 400 e i 600 metri.

Gli intenditori della morfologia del suolo della nostra penisola sanno bene che esiste il Carso pugliese, il quale si trova proprio nelle Murge. Esso in alcuni punti presenta delle grotte grandiose, meravigliose, bellissime: tipiche quelle di Castellana.

L'altopiano murgiano in alcuni tratti è caratterizzato da qualche solco d'incisione torrentizia, limitato alle scarpate o ai gradini inferiori. Così si è determinato, attraverso i secoli, il fenomeno delle selvagge *gravine*, gole profonde che intagliano il ciglione dell'altopiano prospiciente il Golfo di Taranto. Tipica a questo proposito Gravina di Puglia. È questa una città caratteristica e singolare, che si affaccia agli orli del profondo burrone, detto appunto *Gravina*, dal quale prende il nome.

Anche Laterza si trova sulla testata di una *gravina*, che è tra le più caratteristiche insieme a quelle di Palagiano e di Castellaneta. Dista 54 Km. da Taranto ed ha una popolazione di circa 13.000 abitanti. Sorge sulle ultime propaggini delle Murge, a 340 m. di altitudine, quasi al confine tra la Puglia e la Lucania: da Matera è distante appena 23 chilometri.

La popolazione, data la natura del terreno circostante, vive essenzialmente di agricoltura e di pastorizia. La parte vecchia del paese, molto interessante, è proprio quella costruita sull'orlo della gravina, sfioracchiata di grotte che un tempo furono abitate.

I vecchi contadini e i pastori del luogo raccontano tante storie favolose intorno a quelle grotte e conducono una vita ancora semplice e sana. A me, oltre le antiche leggende, è piaciuto moltissimo il piatto tipico dei simpatici pastori di Laterza: *'a callaredd(e)* che ora vi descrivo nella sua preparazione.

In una pentola capace, preferibilmente di terracotta, si mette a cuocere in poca acqua carne di agnello o di capretto, fatto a pezzi, insieme ad un misto di cicoria, scarola, foglie di finocchio selvatico, cipolla, sedano, prezzemolo. Occorre aggiungere, contemporaneamente, qualche pomodoro pelato, una proporzionata quantità di pecorino grattugiato, un po' di pecorino a pezzetti (due o tre), sale e, a volontà, un peperoncino leggermente piccante.

Il tutto si fa bollire fino alla cottura giusta della carne, avendo cura di rimestare di tanto in tanto e di aggiungervi, se è necessario, un poco d'acqua. Il piatto si serve molto caldo, spargendovi sopra un altro poco di pecorino grattugiato.

A proposito di pecorino, per chi avesse le nari molto delicate e il palato abituato al parmigiano e simili, avverto che il pecorino di alcune zone della Puglia, se veramente genuino (e di questi tempi... non si sa mai!), non ha niente da invidiare ai migliori formaggi d'Italia.

Così gusterete *'a callaredd(e)* di Laterza, piatto che va molto bene nelle scampagnate, così come nelle cene familiari e amichevoli delle serate d'inverno. Rivivrete i tempi belli d'una volta; e tra un bicchiere e l'altro di vino generoso, che in provincia di Taranto non manca, intenderete meglio il significato recondito di certi favolosi racconti dei pastori e vi sentirete spinti a visitare la Puglia.

Portatevi perciò sulle Murge tarantine, fate un viaggio attraverso le tipiche città delle *gravine*, spingetevi fino a Laterza e cercate di mettervi a contatto dei contadini e dei pastori del posto. Fatevi preparare da loro *'a callaredd(e)*

e mangiatela insieme a loro; poi, con l'*Apollo bongustaio* alla mano, controllate l'esattezza della presente ricetta. E quando, lontani dalla Puglia, ricorderete i racconti dei pastori laertini, e riandrete col pensiero e con la fantasia le epoche gloriose che la contrassegnarono, e che la resero ricca di cattedrali e di castelli, specie ai tempi dei Normanni e degli Svevi, comprenderete appieno l'intimo significato del lamento di Re Enzo, figlio di Federico II, allorché, caduto prigioniero dei bolognesi nel 1249 e perduta ogni speranza di riacquistare la libertà, affidò ad una sua canzone il nostalgico desiderio di ritornarvi:

*Va, cansonetta mia,
e vanne in Puglia piana
la magna Capitana,
là dov'è lo mio core nott'e dia.*

RAFFAELE PAGANO



LETTERA SADICA AL GOLOSO IN ESILIO

È vero. M'occupo troppo del « pesto ». L'osservazione che tu mi fai, su questo mio bear mi – in me stesso e fuor di me stesso – per l'olezzo aggressivo del basilico stregato – è giusta, giustissima. Ma – vedi? – da qui, da dove ti scrivo, non ci si può proprio dimenticare dello splendido condimento di Liguria. Esso è, ancestralmente, troppo collegato con le scene d'idillio che in quasi ogni momento della giornata questo villaggio svolge sul parametro d'un benessere che fonde santità ed epicureismo! E la donna dal viso caparbio che monda e lava le foglioline, con gesti fermi, come a contarle, il vecchio mortaio marmoreo che sembra guardarla (o meglio ascoltarla con quelle sue orecchie tozze e feraci), la ciotola di sale grossissimo, il pestello consunto, il cumulo di formaggio sardo grattugiato commisto all'invetriatissimo cacio di Val Trebbia, sono lirici elementi d'una rapsodia che non ha fine, qui, dove il geranio è misero ma splendido, dove la vitalba fioccosa incorona e festeggia ogni siepe, ogni cumulo di sassi in attesa. Sono rimaste qui le cose che ci piacquero un tempo: le ragazze sui cui volti contrasta il cipiglio severo con il vezzo delle ghirlandine messe per gioco nelle chiome ed arricchite da geranietti scarlatti. Rubavamo – ricordi? – scorci di davanzali e di ballatoi tra le petrose case del villaggio e ci movevamo per i viottoli e gli acciottolati annusando, come animali, l'aria del meriggio aromata dall'aspra carezza del molcente odore dell'intingolo verde. Era la sintesi degli odori dell'orto e del prato, lo stesso profumo, divenuto filtrazione eccelsa, dei piccoli balconi, delle verandine d'uva fragola.

Ed era – ce ne rendevamo conto sul filo d'un formidabile appetito soldatesco – un sortilegio che ci tramutava in attoniti ed incantati forestieri in terra nostra. Quella zaffata

era, più che olfattiva, visiva: vedevamo il verde purissimo della cara vivanda attraverso lo spettro solare d'un rituale inaudito. Ghirlandette e gerani, dunque, ad invitare le riservate fanciulle ad un sorriso. Il campanile, del resto, s'era fatto complice, sul mezzodì, di ogni manovra festaiola, col suo scandire, come s'usa quasi dovunque in Liguria nei giorni di festa, canzonette alla moda, tiritere talvolta perfino scollacciate. Lo scalpitare dei muli, legati sotto i ballatoi o nelle piazzette di ciottoli e ardesie, ravvivava il momento del succulento convito. Giunsero, una volta, due donne con una scodellona ciascuna di pecorino venuto di Sardegna, a porgere la rifinitura più gustosa al verde intingolo, e parevano sacerdoti d'un rito antichissimo. Un'altra volta udimmo chiamare, con voce altissima, un nome d'uomo: immediatamente si smorzò, eppoi si spense del tutto, il chiasso dei giocatori di bocce fra i prati e le terrazze coltivate. Nell'aria serena rimase solo la carezza dei cirri alle fronde alte dei noci; poi, ad un altro, più sommesso, diverso richiamo rispose il canoro monosillabo d'un bimbo; udimmo subito lo scroscio dei suoi stivaletti ferati sulla pietra levigata della viuzza in salita. E volarono i colombi, in un morbido volo più silenzioso che mai.

Quando entriamo, nella sosta del mezzodì, in una cucina (ti scrivo, infatti, dalla panca vetusta d'uno di questi antri del miracolo), oppure nel festonare d'una pergola appesa al borgo alto che sa ancora di castello in vedetta, sulla tavola fuma, grigio verde – ma, a tratti, addirittura verdissimo e di tono acceso – il grande recipiente del « pesto » adagiato fra i ricchi strati delle lasagne opulente, appetitosa incensatura al rito del desinare. Qua e là affiorano fette di queste nostre impareggiabili patate che vengono chiamate « di Torriglia » e che si sterrano soltanto dalle argille che stanno tra l'alta Valle dello Scrivia, l'alta Fontana-buona, quella del primissimo Trebbia ed i rami del montano Borbéra. Battuto e ribattuto fintanto che non ne vien

fatta una pasta omogenea e scorrente, arricchito d'olio color del topazio inverdito, sapientemente diluito con l'acqua stessa in cui si son cotte le fresche lasagne, il « pesto » alla paesana è il premio più ambito per la gente di questa rattoppata, ma pur sempre amata, campagna ligure di dove ti scrivo, dove non arriva il bieco livore della tua invidia di povero goloso in esilio, dove anche quest'occuparsi un po' troppo d'un ghiotto cibo è un modo costante e sicuro per non languire di malinconia.

Ti abbraccia il tuo

CARLO P. PESSINO

LA COSCIA DI CAPPONE

Il cuoco dispose in una larga padella i pezzi del cappone e, dopo averli cinti di una ghirlanda di patatine novelle e inondati di olio misto con burro disciolto, cacciò tutto nel forno e chiuse lo sportello. Dopo un po' si diffuse nell'aria un profumo da far perdere i sensi.

Il gatto randagio, entrato dal finestrino aperto, cominciò a girare per la cucina, senza nessuna precauzione. Trascinato dal denso effluvio, non si rendeva più conto di nulla e giunse fino a strofinarsi su gli scarponi del cuoco. Questi però era tutto intento al lavoro impegnativo e, per quella fortuna che spesso accompagna gli incoscienti, al gatto non accadde nulla.

Poi all'orgasmo successe il languore. Appallottolato sotto la tavola, per tutto il tempo della cottura fissò, in assoluta estasi, lo sportello chiuso del forno.

Ma, dopo che fu aperto e i pezzi dorati della carne passarono dal padellone nell'ampio vassoio di porcellana, la massa inerte del gatto vibrò, come se avesse avuto dentro un meccanismo di molle compresse. Scattarono tutte insieme e gli fecero tracciare un grande arco nell'aria, un precisissimo salto dal pavimento al vassoio. Addentò una grande coscia, ripiombò sull'ammattionato, si diresse alla porta d'uscita.

Il cuoco, che aveva ancora tra le mani il padellone, fece appena in tempo a vibrare la pedata. Ma questa fu controproducente, perché, avendo colpito il sedere del ladro, gli fece fare un altro balzo in avanti e ne accelerò la fuga. Non si poteva inseguirlo senza deporre in qualche posto il padellone, e così fu perso un tempo prezioso. D'altra parte è difficile contrastare con chi è deciso a tutto.

Il gatto era fuori di sé, travolto dall'esultanza di avere fra i denti, dopo tanti palpiti e pene, una coscia rosolata di

cappone. Correva ora per l'ampia strada, come se il mondo intero fosse suo. E, quando, nella corsa cieca, si cacciò da se stesso sotto le ruote di una camionetta, morì prima che il dolore dello schiacciamento potesse strapparla dalla felicità.

GIUSEPPE PETRONI

« RAVIEU A-I SANTI »

I ravieu di Santi
devan èse tanti,
e a fâli gh'eimo tutti.

A moæ a tiâ e croste,
a figgia zoena a impili,
o poæ a taggiali co-a rondella affiâ,
i mascci pe portali
dozzenn-a pe dozzenn-a,
e i ciù piccin a pessigase o pin.

Desteixi in scio comò e in sc'a credensa
paivan di festonetti...
e in ta cassoula a-o boggio:
a festa do caruggio.

VITO ELIO PETRUCCI

I RAVIOLI DEL GIORNO DEI SANTI (*dialetto genovese*). I ravioli del giorno dei Santi devono essere tanti, e a farli c'eravamo tutti. La mamma a tirare le sfoglie, la figlia giovane a riempirli, il padre a tagliarli con la rotellina affilata, i ragazzi a portarli dozzina per dozzina, e i più piccoli a sbocconcellarsi il ripieno. Distesi sul comò o sulla credenza sembravano festoni, e nella pentola al bollore la festa del vicolo.

« LES MOULES À L'OIGNON »

Quest'estate, al mare, m'è capitato di mangiare spesso cozze, e di mangiarle in compagnia di amici, fra un garrulo tintinnio di posate e di parole: ma ogni qualvolta mi son trovato il piatto davanti per una sorta di contrasto ho rivisto la coppia che in una sera di fine aprile dell'altr'anno mi sedeva di fronte in quel ristorante di Trouville, *Au vieux volier*, che è stata per me il simbolo più angoscioso della solitudine umana.

L'arredamento del locale, mi ricordo, era ispirato all'ambiente marinaro, c'erano appese orizzontalmente bottiglie con bastimenti dentro, e decorazioni di ruote di timone con le grosse impugnature d'ottone luccicante, e un veliero marrone stampato nell'angolo dei tovagliolini di carta di un leggero e tenero giallo. C'erano lunghe panche addossate ai tavolini e la coppia che mi colpì sedeva di fronte a me, erano seduti sulla panca l'uno accanto all'altra, con le spalle al muro, così che non potevano guardarsi.

Era difficile stabilire sul principio un legame affettivo, sentimentale o in ogni caso solo passionale, fra loro. Lui era di quei francesi che somigliano agli algerini, d'un pallore olivastro quasi lucido e la pelle tirata sugli zigomi e gli occhietti neri mobili e irrequieti, i capelli corti e crespi, brizzolati. Lei aveva invece gli occhi grandi e assorti, una pettinatura a riccioli abbastanza fuori moda, come di solito se ne trovano fra le francesi, e le labbra truccate a cuore con un rossetto scuro che pareva nero, quasi, e sottolineava il biancore da gardenia un po' cremoso delle guance piene.

Avevano ordinato birra, e una zuppa di cozze, « les moules à l'oignon », e ci fu al tavolo finalmente un segno d'animazione causato dal trepestio dei piatti e dei bicchieri anche se si trattava d'un rumore provocato dal malgarbo dei

gesti automatici della cameriera che distribuiva rapida e risoluta le stoviglie. Lei bevve prima una lunga sorsata di birra e poi cominciò a mangiare: dopo un attimo lui fece lo stesso. E non si parlavano ancora. Lei prendeva con due dita, adagio, e sempre assorta, il mezzo guscio iridescente e lo portava alle labbra e quasi non le apriva, il mollusco e quel po' di sugo che vi nuotava dentro venivano risucchiati (ma senza rumore) come per entro una fessura, lentamente. Non aveva neppure l'aria di masticare: come se l'aspirazione fosse sufficiente a portare il cibo difilato alla gola. Lui invece mangiava con più irrequietezza, e anche con più vita, direi: fosse il rumore delle cozze che batteva contro l'orlo del piatto per lasciarne gocciolare il sugo (e dopo se le bevve col cucchiaino, a lunghe e rapide sorsate) o il leggero sibilo quando staccava dal fondo della valva il muscolo, almeno dava in qualche modo l'impressione d'essere vivo. Solo che non parlava, neppure lui: non parlarono mai, e non era, no, il silenzio di chi quasi ritualmente assapora un cibo raffinato o amato o desiderato, era qualcosa di più duro e opaco, il silenzio della convivenza che s'è fatta noia.

È strano, ma da quella sera ogni qualvolta mi son trovato davanti a un piatto di zuppa di cozze ho ripensato a quella coppia, mi sono chiesto cosa avevano potuto o dovuto patire perché l'usura della vita li avesse trasformati più che in un simulacro di coppia nel simulacro di due fantasmi, e forse inconsciamente da allora chiedo spesso, anch'io, soprattutto se sono in compagnia, « les moules à l'oignon »: come per rimuovere questo disagio che m'è restato dentro, e scacciare, mangiando e conversando, con una vivacità fors'anche un po' eccessiva, quella involontaria equazione solitudine-cozze che da allora sembra quasi perseguitarmi, come un avvertimento a non ridurmi, un giorno, anch'io così.

MICHELE PRISCO

« PASTA E FASOI »

In gastronomia, un sempre più difficile connubio tra scienza ed arte, resto, come nel campo politico, che assomma i più svariati intingoli ideologici, irriducibilmente plebeo. Agli alberghi di fama internazionale, ai prestigiosi ristoranti di moda, dove si depreda lo sprovveduto turista, in cambio d'una modernità che trasuda di goffaggine e pacchianeria, preferisco le trattorie fuori mano, di campagna, ombreggiate da rigogliose e tortili pergole di viti e di zucche barucche, le trattorie che, avvedutamente fedeli a una tradizione di onestà casareccia, ignorano le alchimie truffaldine offerte, dal turismo alberghiero, agli esodi ferragostani o domenicali di massa.

Al bando i cuochi di cartello e i loro sofisticatissimi intrugli; al bando il « brodo alla berlinese », l'anglosassone « mutton-broth », la francese « pot au feu », la spagnola « zuppa olla potrida », la scandinava « nyponsoppa », l'albanese « pilaf di Tirana », la russa « borsct », la sud-americana « pirão ».

In gastronomia sono polesanamente ortodosso.

Anche nella cucina veneta, semplice ed estrosa come le sue donne, ho fatto, però, la mia scelta; ai « risi e bisi » che, a torto, è ritenuto il piatto veneto per eccellenza, preferisco « pasta e fasoi »:

*'Na minestra da re, che no' ingossa,
che la se manda zo come un sorbeto,
pasta e fasoi con códega, in toceto,
e piete ben trità de çeola rossa.*

*'Na minestra da Dio, se te ghe tocì
'na slepa de polenta brustolà,
che sàpia de brusìn, de infumegà.
Le altre minestre? Pòrcarie, pastroci.*

ANGELO RASI

... Scampagnate di feste ormai lontane,
ebbrezze di campane,
barolo vecchio, fichi secchi, noci,
bocconi allegri, lacrime tutte da ridere!

Ma in fondo vi dirò che essere in tanti,
lì a mangiare e sparlare, a menadito,
di gonzi assenti o di ghiottoni morti,
poco mi aggrada. Bere sì, è delizia.
Coi prediletti e pochi, sottovoce
accostare al palato e battezzare,
a sorsi radi, amare verità.

Poi tornare per boschi, su una strada
che appena salga, col passo allentato
che interrompe, di poco, l'usignuolo.
A meditare, solo, i bradisismi
del secolo che vivo. E in me tacerli
di quel tacere che morte non sia.

Ricuperare forza creativa
da quel dissenso d'anni che abboccano all'amo,
che nella mente accesa si dibattono.

LUCIANO ROCCA

Per giustificare la tentazione dei ricordi gastronomici che potrebbero attirarmi l'accusa di fatuità o d'incoscienza in tempi come questi gonfi di minacce e di incubi, penso alla parte che la soddisfazione del gusto ha spesso avuto nel comporre uno stato fisio-spirituale generatore o stimolatore di poesia.

Rileggendo *L'Après-midi* di Francis Jammes, poème tutto pervaso di una sottile sensualità esercitata sulle lusinghe di un sogno ad occhi aperti, ravviso nei versi la combinazione di vari elementi: il pomeriggio d'una domenica di settembre ancora estivo, la casa di campagna tiepida e ventilata, allegra di candidi panni stesi, di pulcini nella corte e di grossi grappoli sulle pergole; le donne, una vecchia e una giovane, il ricco desinare con un vol-au-vent ripieno di due grossi piccioni, poi il caffè eccitante, l'uscita davanti all'orto di verze turchine, il discreto ritirarsi dell'anziana, l'amore del poeta e della giovinetta tra il rosso dei papaveri, al suono del vespro.

Così mi sembra meno arbitrario associare paesaggio arte e cucina nel ricordo di un viaggio vero. Ecco tornarmi alla memoria un Veneto autunnale dorato e assorto, le stupende ville, più posate che costruite tra il verde della campagna, la perfetta cinta muraria di Cittadella, il fossato azzurro che la cinge, le sue torri famose-famigerate, mi sembra di riudire le voci di meraviglia e i richiami, risento in bocca il sapore della *polentina*, lo squisito dolce che fonde e migliora i gusti del Margherita e del pandispagna. Se ripercorro idealmente la strada per Rovigo e passo sotto l'arco di Castelfranco, se mi fermo a contemplare la Madonna del Giorgione, non posso escludere dai ricordi l'aroma di un Venegazzù rosso (fuori piazza, d'accordo), un favoloso pollo alla creta e chi lo porse con morbide mani: una stu-

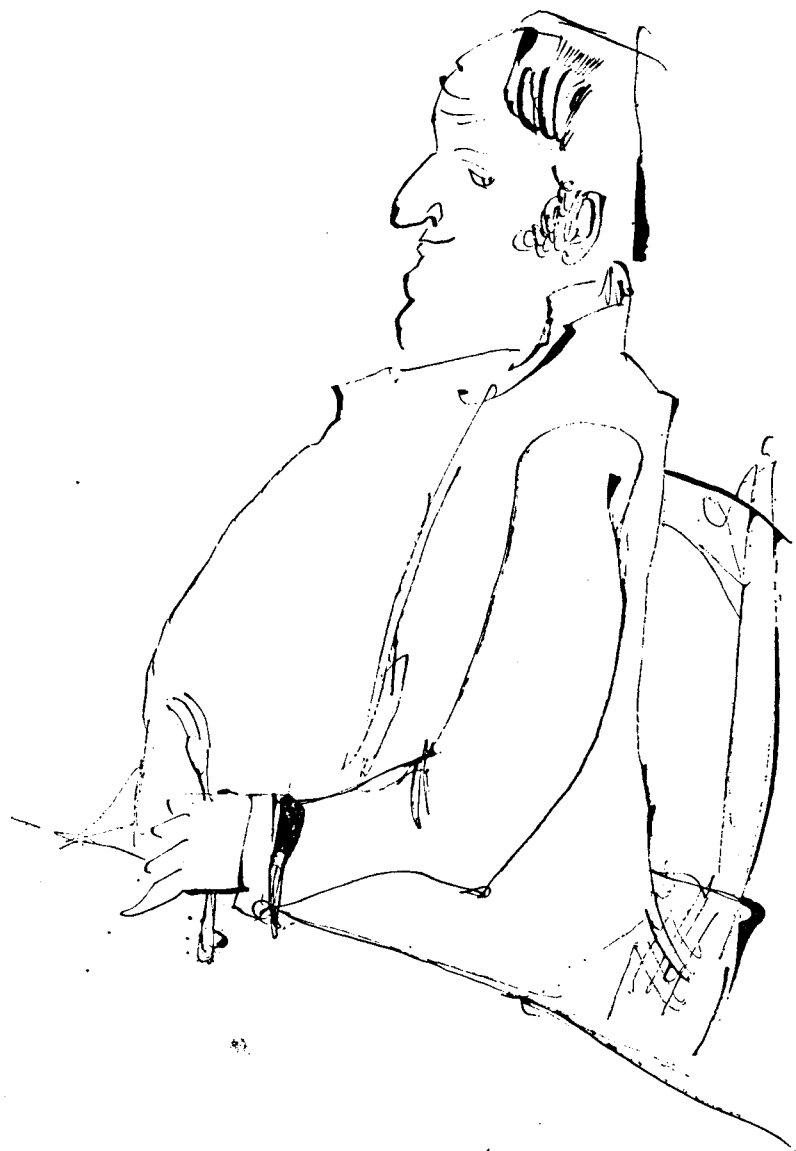
penda cameriera, di quella bellezza veneta calma e opulenta la cui sensualità senza peccato nel volto infantile è tutta negli occhi sfiniti di dolcezza.

Come in sogno la scena cambia all'improvviso, ed eccomi sul ponte di Bassano, all'inevitabile stretta di mano e alla foto (così oleografica e per di più legata a un'amicizia ormai morta). Ma l'escursione alle pendici del Monte Grappa fu un dono vero. Non ricordo precisamente la località, ma so che salendo arrivammo a una spianata tra frutteti e pollai; il panorama sul Brenta era stupendo e l'aria frizzante. Entrammo nel casolare-trattoria, un grande ambiente bianco a calce con file di panche scure. Al di là di un arco, davanti a un camino acceso donne in cuffia e grembiule, candide come infermiere, accudivano a spiedi e paioli. Su un tavolo sfoglie ad asciugare, su un altro, protetti da un velo, teglie appena sfornate e lessi e contorni. C'era un'aria familiare e insieme d'eccezione; al tepore dell'interno s'univa un silenzio che « saliva » dalla vallata.

Tutto fu come un omaggio regale o il segno di un privilegio inspiegabile: una minestra in brodo di gallina e manzo con tutti i soli del suo grasso e con tutta la forza delle sue proteine, e teneri tortellini con quell'amalgama di carni diverse, una faraona arrosto saporita e delicata più di una fagiana, una frittata d'erbe, fagioli stupendi senza la fastidiosa buccia, in un bagno squisito; trotelle del Brenta ripiene (non saprei indicare i condimenti di quelle vivande prestigiose né vollero svelarmelo). Poi, fette di polenta a grana grossa e fichi maturati sull'albero. E vino, di San Giorgio mi sembra, non celebre ma degno di esserlo.

Ma basta. Perché solo la malinconia dei ricordi? Potrò mai più raccontare esperienze recenti, con gli acciacchi che s'infittiscono e le occasioni di mangiar bene che si diradano?

UGO REALE



Liardouhi

IL BRODETTO DI PASQUALE CELOMMI

È stato Luigi Celommi – l'ultimo, per il momento, della « dinastia » dei famosi pittori abruzzesi – a prendermi per la gola. « Venga da noi uno dei prossimi giorni, quando le fa più comodo e le faremo gustare il brodetto di nonno Pasquale. Mia moglie Pina ne conosce il segreto ed ha raggiunto una perfezione che forse oggi desterebbe anche l'invidia del nonno. Giovedì, va bene? ».

Per me andava benissimo ed ho accettato con entusiasmo, anche se su alcuni punti ero un po' scettico. Sono un patito del brodetto di pesce, ma il mio palato non è tanto esperto da permettersi sottili « distinguo ». Quando lo fa, vuol dire che esistono evidenti – quasi clamorose – ragioni, per cogliere una differenza; ed esse, in fondo, si riducono a tre: pesce non fresco; insufficiente cottura; eccesso di peperoncino e pepe. Per il resto, almeno a mio giudizio, un brodetto vale l'altro.

Devo confessare, però, che nel momento in cui accettavo l'invito, ignoravo ancora molte cose. Innanzi tutto non sapevo che zuppa e brodetto dovessero considerarsi come due realtà autonome a sé stanti; e non soltanto perché la zuppa esige sul fondo uno strato di pane fritto od abbrustolito che il brodetto, invece, respinge, ma per tante altre particolarità (ad esempio, la diversa quantità e consistenza del sugo o del brodo nell'uno o nell'altro piatto), che singolarmente considerate possono apparire trascurabili, ma non lo sono più se valutate nel loro insieme, cioè come apporto collettivo.

Ignoravo, poi, che Pasquale Celommi avesse effettivamente un modo proprio, una tecnica personale, per preparare il brodetto. Che il pittore rosetano fosse saturo, quasi « drogato » dall'Adriatico, è cosa troppo nota. Lo confermano le sue stupende marine, dove ha imprigionato la calda

luce dell'ora in cui tornavano le paranze, insieme a quei pescatori che erano nello stesso tempo i suoi amici più cari ed i suoi più preziosi e freschi modelli. E ad essi Pasquale aveva sottratto il segreto del loro brodetto, il brodetto di mare, che è ben diverso da quello di terra. E lo aveva arricchito con gustose « varianti ». Gli uomini delle paranze se lo cucinavano sulle barche, durante la lunga pesca, servendosi di apposite fornacelle ed utilizzando quella adeguata scorta di pomodori, peperoncino, aglio e cipolla che nessun equipaggio, per quanto imprevedente, avrebbe dimenticato di imbarcare. Il brodetto preparato sulla paranza in alto mare consentiva due altre raffinatezze, che a terra sono impossibili, o quasi. Innanzi tutto di lavare il pesce, pronto per la cottura, con acqua marina (il che dà maggiore sostenutezza al brodo) e poi di poter utilizzare certe varietà solo per rendere il sapore più completo, ma che vanno senz'altro scartate in sede di degustazione.

V'è una terza esigenza che bisogna tener presente, e me lo ribadiva la signora Pina: quella della diversità dei tempi di cottura a seconda della consistenza degli « ospiti » marini coattivamente invitati a partecipare al brodetto. Si determina, pertanto, necessariamente una serie di strati che, per una singolare analogia con i processi geologici, presentano nella zona inferiore il materiale di maggiore durezza e, man mano che si sale verso la superficie, quello più tenero e delicato. Ha luogo, in altri termini, una cottura ad handicap, nella quale tutta l'abilità consiste nel conoscere con esattezza le distanze da dare alle diverse qualità di pesci, crostacei e molluschi a disposizione, dal testone alla triglia, dalla pannocchia all'arzilla, dal calamaro alla cozza. Più il pesce è spinoso, più buono (e pericoloso) è il brodetto. Per cui alle volte è preferibile venir meno all'ortodossia, per la maggior sicurezza degli ospiti.

Fin qui l'esperienza e il discorso di Luigi e Pina Celommi. Restava, tuttavia, da accertare l'esistenza storica del bro-

detto di Pasquale. E questa volta mi sono venute casualmente in aiuto talune ricerche d'archivio, condotte per ben diversi scopi. Su un periodico pescarese di cinquant'anni fa – « L'Idea Abruzzese » del 20 novembre 1920 – si può leggere la notizia di una visita di Francesco Paolo Michetti a Pasquale Celommi, con la precisazione che, prima di recarsi a trovare il collega della vecchia Rosburgo, il pittore de *La figlia di Jorio* si era fatto « precedere da un biglietto per prenotarsi al magnifico brodetto di pesce, che solo in casa Celommi si sa imbastire e si può gustare ».

E se Michetti – che di pesce se ne intendeva – n'era convinto, perché mai dovrei nutrire qualche dubbio proprio io?

DINO SATOLLI

« MI E LÒR (LA BAGNA CAÛDA) »

Mi 'Na testa d'ai bin pla, fisca per fisca,
e ciapôla côn 'na branca d'anciõe
sôta sal, arsentà, senssa la lisca.
L'œli ca basta per côatéle e dôe
cuciarà d'un butir giàon d'campagna.
Pœi...

Lôr L'é tut li? Signôr, che stupidada
'sta bagna caûda! Date nen d'la sagna,
braô amis del Piemont, per 'sta gavada!

Mi Eh no, cõtacc! Lon ca cõta, mia gent,
l'é 'l rito d'la cõtura! Lô scaôdin
an tera cœita, 'l carbôn sberlusent
'n s' la bras rœsa, 'l fœe — cõl birichin —
ca car'ssa il padlõt, ca lo gatiia...
Lon ca cõta è la bagna: ca sôspira,
ca sôffia e pians com'a fussa 'na fia
innamôrà... L'è 'l parfum ca traspira...

Lôr E tuti 'ntörn a pôcé le verdure?

Mi Le verdure? Che dœit! Ciamé parei
i pôvrôn cõservà côn tante cure
sôta le graspe? E i card, côi grand e bei,
bianc côme a fussò d'foca? Che best'mmia!

Lôr Là, discutõma nen, l'é 'n artifissi
per fesse fora l'ultima vend'mmia.

Mi Ah! Dabôn, brava gent, tra tuti i vissi
cõl del vin, per vôiãotri, l'é 'n misté.

Lôr Perché? Lô sôma bin ca i va 'n barbera...

Mi Sentie mac! « 'n » barbera, 'l prim ca i è,
e bô'na nœit: ah, bôche da ligera!

Lôr Che disfissiôs!

Mi Fe' môsca, mie masnà!

I ricônôssô autentiche e genui'ne
mac le « Barbere Fine » d'l Mônfrà.
E gnanca tute. Côle d'le cõli'ne
taià 'nt 'la sabia, sôta 'l sôl d'agost:
picôla rôssa, grana neira e sc'iassa,
ca l'an 'l sang bôient côme 'n licœr.
Distillô 'n vin che, pì ca 'l temp a passa,
pì s' rinforssa, l'é 'n balsamo d'l cœer:
dôi gôblot e 'na stissa 'nt' i barbìs,
i m'na vadô, cantand, 'n paradìs.

ALBERTO ROGIER

IO E LORO (LA SALSA CALDA) (*dialetto piemontese*). *Io*. Una testa d'aglio ben pelata, spicchio per spicchio, e tritata con un pugno d'acciughe sotto sale, lavate, senza lisca. Olio quanto basta per coprirle e due cucchiaini di burro giallo di campagna. Poi... *Loro*. È tutto lì? O Dio, che stupidaggine questa salsa calda! Non darti arie, bravo amico piemontese, per questa schiocchezza. *Io*. Eh, no, perbacco! Ciò che conta, mia gente, è il rito della cottura! Lo scaldino in terra cotta, il carbone scintillante sulla brace rossa, il fuoco — quello sbarazzino — che accarezza il pentolo, che gli fa il solletico... Ciò che conta è la salsa che sospira, che soffia e piange come se fosse una ragazza innamorata... È il profumo che svapora... *Loro*. E tutti intorno a inzuppare le verdure? *Io*. Le verdure? Che garbo! Chiamare così i peperoni conservati con tante cure sotto i graspi? E i cardi, quelli grandi e belli, bianchi come se fossero di neve? Che bestemmia! *Loro*. Su, non discutiamo, è un artificio per sbarazzarsi dell'ultima vendemmia. *Io*. Ah! Davvero, brava gente, tra tutti i vizi quello del vino, per voialtri, rimane un mistero. *Loro*. Perché? Sappiamo bene che ci vuole un barbera... *Io*. Ma sentili! « Un » barbera, il primo che capita, e buona notte: ah, bocche da vagabondi! *Loro*. Che sofisticò! *Io*. Fate silenzio, bambini! Riconoscò autentiche e genuine soltanto le « Barbere Fine » del Monferrato. E neanche tutte. Quelle delle colline tagliate nella sabbia, sotto il sole d'agosto: picciuolo rosso, acino nero e sodo, che hanno il sangue bollente come un liquore. Distillano un vino che più passa il tempo più si rinforza, un balsamo del cuore: due bicchieri e una goccia che resta nei baffi, me ne vado cantando in paradiso.

Ospitò il re Enrico III di Francia: lo prova la storia. Infatti il governo della Repubblica Veneta ritenne che il palazzo Roncali di Rovigo fosse la sede idonea ad accogliere nel 1574 il sovrano francese, durante il suo viaggio dalla Polonia a Parigi per accogliere la successione di Carlo IX. Opera del veronese Sanmicheli, architetto esperto in costruzioni militari, questo palazzo si impone, con la forza nobile e maestosa della sua mole, allo sguardo di chi entra nella piazza principale del capoluogo del Polesine, mentre di fronte ad esso splende per contrappunto la rosata eleganza dello snello palazzo Roverella, attribuito a Rossetti, il maggiore architetto del Rinascimento ferrarese.

In questa rettangolare piazza-salotto tipicamente veneta, la cui lunghezza si stende fra il palazzo del Comune e la bianca colonna reggente il leone alato di S. Marco, simbolo della Serenissima, si allineano ogni anno a ottobre le bancarelle della fiera. Quando le ultime giornate di sole sono incalzate dalle lamentose piogge autunnali e dalle prime brume foriere dell'inverno, questa piazza anziché intristire si anima; per la fiera sia il cittadino del centro sia il contadino dei paesi circostanti si ritrovano qui, fra i banchi di antiquariato e di bigiotteria, fra i venditori di puro miele d'api e di macchinette per far prodigi in cucina. E mentre si gironzola e si osserva, il volto e le mani si intirizziscono, lo stomaco accusa necessità di calorie. Ecco allora il buon soccorso: non solo nei ristoranti e nelle osterie, ma anche all'aperto in capaci marmitte si cuociono i cotechini da mangiare caldi con fette di pane. Il cotechino, come tutti sanno, è un salame fatto con polpa di maiale tritata assieme ad una percentuale di cotica che lo rende gelatinoso e morbido. Per chi non gradisse tale succulento cibo o semplicemente volesse provare altro sapore, ci sono le pic-

canti « morette » impastate con il sangue del suino e perciò di colore bruno; ma il piatto trionfale però sarà sempre costituito dalla « salama da sugo » o bondola, di forma sferica, che quando è stagionata, cotta e tagliata a spicchi trasuda rosee profumate stille del Lambrusco con cui fu condita al momento dell'insaccatura.

Che cosa si beve sopra tali cibi, perché lo stomaco sia lieto e riscaldato a dovere? Si beve un'« ombra »: così si chiama in linguaggio veneto il bicchiere di buon vino.

DELMINA SIVIERI

« RISOTO CO LA MINUDAIA »

Quando le barche chioggiotte risalivano tutti i giorni le rive della Dalmazia e dell'Istria, e scendevano a vendere il pesce a Trieste, allora nessuno sapeva che cosa fosse la fame. Appena mezzo secolo, o poco più, è passato, e pochi ricordano la generosità del mare. Le barche erano piccole, le reti pescavano a poca profondità, nei fondi i pesciolini crescevano e diventavano bei pescioni per la tavola dei signori, branzini e dentali o barboni che in tre facevano un chilo. Per la povera gente, sgombri e sardelle e sardoni, che poi non erano altro che le alicette, e con quattro soldi cenava una famiglia intera. Le sardelle erano il ricco banchetto dei poveri, e venivano a venderle fino sulla porta delle case, nei quartieri meno fortunati, a San Giacomo e in Rena.

Ma un grande piatto, un piatto delle feste, era il *risoto co la minudaia*. La minutaglia, la *minudaia*, sono, o piuttosto erano quei pesciolini minuscoli che restavano in fondo alla rete. Oggi le reti sono più grandi, raschiano i fondali trascinate con violenza dai motori dei pescherecci, ed i pesciolini non fanno neppure a tempo a nascere: fra l'inquinamento e la violenza delle reti, addio nozze nei fondi del mare. Sono così scomparsi quei pugnì d'argento che si raccoglievano nella sacca della rete, e fornivano uno dei piatti più gustosi, più golosi per i palati più viziati.

La preparazione della *minudaia* era un incanto: i minuscoli pesciolini di venti razze diverse erano messi a bollire con erbe odorose, e tutta la casa si riempiva di profumo di mare e di orto; si cuocevano presto, e pescati dalla pentola con una schiumarola si passavano al setaccio. Ne veniva una bella pasta bianca che accoglieva il riso allungato via via con quell'acqua odorosa. Il riso si assorbiva tutto, l'acqua e i pesciolini ridotti quasi in un velo di mare.

Sale e pepe compivano il capolavoro e il risotto veniva che pareva un miracolo: se uno non sapeva quello che mangiava, non lo indovinava neppure; pareva condito con aria aromatica. Era un piatto da re e se lo godeva la povera gente, perché la *minudaia* la vendevano a un soldo.

Così il nostro mare era la più ricca fonte di delizie, e si può dire che dava da mangiare a tutti: le sarde e i sardoni fritti, il risoto *co la minudaia*, i « mussoli », chiusi come sassi, che si aprivano sulla brace, e andavano giù in un boccone solo, carnoso e intriso d'acqua di mare – queste erano le portate per i poveri diavoli, poca spesa con grande delizia. E poi i piatti dei grandi signori, la spigola, l'orata, ed il re dei pranzi solenni, il branzino con la mayonnaise, che era riservato alle grandi solennità. Ma una speciale solennità era riservata al risoto *co la minudaia*, piatto da poveri, sì, che non costava niente, ma chiedeva grande amore, una preparazione lenta e ben calcolata, una sorpresa indimenticabile per l'arsenalotto e il carpentiere che tornavano a casa da una dura giornata di lavoro, e nel profumo del risotto e dei pesciolini passati al setaccio sentivano, con golosa delizia, una segreta prova d'amore della sposa, che aveva sudato sui fornelli tutta la mattinata, per fare festa al suo uomo.

ALBERTO SPAINI

MENÙ DA IPOTESI

Sotto i faggi i nostri antichi della montagna facevano anche le leggi e diventavano saggi; gli uomini montanari oggi raccolgono le faggioline, pestano le valve, le mettono in sacchi di cordicella e ne spremono l'olio che si lascia decantare agitando la pasta con acqua in una bottiglia. Diventa limpido, non irrancidisce e va bene per l'insalata di violette gialle.

Da queste parti non siamo daltonici, ma per noi le violette sono le primule (*primula acaulis*) che in primavera chiazzano i prati; e ne torniamo a casa con il cestino colmo. Qui si fa praticamente della botanica: anche i fiori più appariscenti non sono che erba del prato e a primavera « ogni erba che drissa la testa l'é bun-a da fe mnestra », poiché ogni stelo col capo ritto si cuoce in minestra.

Alle violette un trattamento speciale: prima le mettiamo in bocca e soffiando dall'esile calice il loro ultimo fischio, poi le mangiamo crude e soltanto i fiori con sale, aceto, olio; non olio comune, ma di faggio, aromatico e magico. All'insalata si può unire la frittata di « bruskët », foglie tenere di « rumex acetosa », le « seule » con uova sbattute, burro, sale.

La minestra invece è su indicazione di certo Eusebio Peraldo che « con la moglie e figliuoli sette, data la loro povertà et estrema carestia onde dopo hauer consumato quelli pochi frutti che haueua raccolto è stato costretto con detta moglie et figliuoli mangiare per alimentarsi della rior-da o secondo fieno tagliato minuziosamente facendo cuocer con del latte... », come si legge in un documento di archivio biellese del 1587, antico amaro richiamo alla minestra di latte e erbe.

Per terminare questo menù di botanica dovrei chiedere a Enzo la ricetta del dolce: conserva di petali di rose. Anzi

sarebbe meglio mangiarne là, con lui e gli altri monaci delle Bose: attorno sono i prati e i boschi, ma sui muri del cortile corre il roseto e sembra un'ipotesi.

SERGIO TRIVERO

Scusatelo, il romano (romano di Roma, s'intende; romano di almeno sette generazioni), se insiste a darvi ricette di casa sua. Spera proprio, cari lettori, che gli inviate in cambio, a mezzo de *l'Apollo bongustaio*, ricette di casa vostra. Grazie.

Quanto ai « saltimbocca a la tresteverina », battuta e resa il più possibile sottile la fetta di vitello (vitello da latte, s'intende, non ancora divezzo), tagliatela a quadrati di otto o dieci centimetri di lato, salate giusto e pepate poco.

Ogni quadrato di carne ambisce, vuole, pretende una foglia di salvja (secca o fresca, non importa) e una fetta di prosciutto, fermata con uno stecchino. Arrosolate i « saltimbocca a la tresteverina » nel burro, o nella margarina, o nell'olio di arachidi (accidenti alla dispepsia! accidenti alla insufficienza epatica!), prima da una parte, poi dall'altra. Spruzzateli di vino (vino bianco dei Castelli romani: Frascati, Grottaferrata, Genzano che sia. Non è possibile che ne abbiate a disposizione uno meglio) e lasciate cuocere a fuoco lento per qualche minuto.

Attenzione! I « saltimbocca a la tresteverina » vanno serviti su un piatto riscaldato, la fetta di prosciutto in vista, irrorati del loro stesso sugo. Togliere lo stecchino solo al momento di mangiarli. E buon appetito.

TARCISIO TURCO

In Aquila, Zi Richetto, via Colle Petrara. Vi giuro uomo strano, contraddittorio, sano e pazzo. Vita tribolata ha avuto, vita bruciata. Abbrustica con rabbia al fuoco vivo ogni cibo. Sbracato — lui non per moda, è sceso ora dalla montagna; ne ha portato le carni di ciavarra, di castrato, di vitello o di bue, le scamorze, la rungoletta freschissima — bianco di pelo, rosso larice in viso, anche lui è personaggio. Vita bruciata ha avuto, scuote il capo e non dice più (il braccio è tatuato: due amanti in bacio tutto tremante); si dà da fare, sbraccia nel fuoco lento, ne sprizza allegra la fiamma.

Prosciutto « mio » di montagna; cannarozzetti all'alpina e amatriciana, e carni cotte arrabbiate su nerissima griglia: « mia » ciavarra (agnello che ancora non sa figliare) e castrato e fettine di vitella e scorzette di manzo (Zi Richetto ha ucciso le bestie con abile mano, le ha scuoiate e tagliate); scamorze « mie » — turgide, si restringono in alto per riaprirsi a zucchetto — allo spiedo su brace lenta di ginepro; insalata tenera di lattuga che la rugoletta esalta; pecorino « mio » di rilevato piccante, teso con giudizio, dolce per morbidezza e levità non per gusto. Infine, pane intero e vino allegro per insolito uvaggio di malvasia e montepulciano montanaro.

O Zi Richetto — il fuoco era di ginepro, le posate calde brucianti, il cibo tutto tuo — da' una mano di bianco ai finti mattoni delle salette, tienle intoccate e i terrazzini stretti, intoccati, e il pergolato; strappa due o tre réclames di « pissa d'asen » alle porte. Lo merita la tua cucina.

LUIGI VERONELLI *

« LA NAVE »

Pingue, satolla, stravaccata in poltrona, davanti alla mensa ancora ingombra di fiaschi e di avanzi, si potrebbe credere che la cucina resti insensibile alle ardimentose conquiste della scienza e della tecnica contemporanee. Chi affermasse questo, però, mentirebbe per la gola (è proprio il caso di dirlo). Conosco trattori che già servono « dischi volanti » e « missili »: degli enormi cappelletti, come avrete capito, i primi, e delle penne, altro che all'arrabbiata!, i secondi. Più aggiornati di così?

Ma la palma spetta a Vincenzo Fosca, proprietario de « La Nave » di Francavilla al Mare, per i suoi « Spaghetti all'Apollo 11 ». Ne circonda la ricetta e la confezione con lo stesso segreto e il medesimo apparato di vigilanza con cui al Pentagono e a Capo Kennedy difendono dallo spionaggio militare e scientifico le loro costruzioni interplanetarie. Tutto quanto posso dirvene è che si tratta di spaghetti al dente e di borse di piccoli calamari, non più grandi di una moneta da dieci lire, in una salsa un po' brodosa, dove, tra l'altro, deve entrarci il cognac e, forse, una punta di cherry. Un piatto, io che non mangio pasta-sciutta, perché l'esame dell'oste lo comincio subito dopo, come non ho mai assaggiato, da superare ogni immaginazione ed ogni aspettativa. E sì che sono stato giudice e donno, alcuni mesi fa, al primo festival abruzzese della pasta-sciutta, cui parteciparono una ventina di concorrenti, e dove furono in gara più di trenta ricette.

E se volessi tenere lo stesso metro che per gli altri osti, anche con « La Nave », e cominciar l'esame dopo il « primo », beh!, che cosa potrebbe mai competere con il « Merluzzo alla pescatora » di Don Vincenzo, un merluzzo pescato qualche ora avanti e servito in un suo sughetto bianco e gentile come la voce biancomangiare, dei ricettari del Rina-

scimento, solo la voce, però!, da spinare e assaporare col cucchiaino, come fosse una zuppa, o la « Coda di pescatrice al prosciutto », o gli « Scampi in salsa verde », la stessa che per i bolliti? No, no. Francavilla, Francesco Paolo Michetti, il suo convento a specchio di mezzo Adriatico, D'Annunzio, « La Nave »; dovete perdonarmela la citazione blasfema: *Arma la prora e salpa verso il mondo!*

LUIGI VOLPICELLI

FREUD A PALERMO

A Palermo la gente va matta per una certa dolciumeria, eccellente, sì, non si nega, però alquanto stomachevole, come cannoli bigné sospiretti pignolata paste alla crema martorane e « minni 'i virgini », che sono dolcetti ottenuti da un impasto di farina zucchero ricotta uova frutta mista in conserva, cotti a forno allegro, ricoperti poi di uno strato di zucchero fondente di color madreperlaceo e infine adorni alla sommità di una ciliegia candita: convessi e turgidi come sono, questi dolci somigliano a quanto dice il loro curioso nome e suscitano certo alla vista pensieri non casti.

Ma pure a Palermo, in una segreta piazzetta sulla quale tra alti palmizi s'affacciano due gioielli dell'architettura normanna, San Giovanni degli Eremiti e San Cataldo dalle belle cupole rigonfie colorate in rosso che, alla lontana, ricordano per la loro forma il prelodato dolcetto nonché l'attributo anatomico femminile che raffigurano, c'è un famoso convento, nei cui penetrali le monache di santa Caterina – tra tantissimi dolciumi – conservano alla frutta scioppata l'originario sapore e l'arcana fragranza.

Non c'è nulla, è vero, di più odioso della frutta candita o scioppata, simile peraltro alle martorane, che poi sono i dolcetti a forma di frutto, fatti di pasta reale, bellissimi a vedersi ma un po' sciocchi a mangiarsi, che si preparano per la ricorrenza dei defunti. E tuttavia le ciliege le mele le pesche i mandarini le fragole i cedri le prugne i fichidindia eccetera che quelle sante mani modellano alla perfezione arricchendoli di qualche foglia al naturale e colorano da grandi artiste, riescono per i più giovani a suscitare l'incanto delle andate stagioni o sopite memorie per i meno giovani, quando i frutti col loro favoloso apparire segnavano l'inizio la durata la fine dei cicli dell'anno.

Sono un po' più dolci dei veri frutti, come per un'eccessiva maturazione, più perfetti e vaghi. (Ma forse i frutti che pendono nel giardino del cielo per gli angeli buoni e che abbelliscono il giardino della creazione, – tra cui il famigerato pomo, causa di nostra eterna rovina, – devono essere identici: un giorno, chi ci andrà, ce ne accorgeremo).

A Palermo i frutti delle monache restano di solito intatti, si sfanno a poco a poco con languore sotto lo sguardo protervo dei bellimbusti, che, speranzosi di mettere in imbarazzo le caste monache di santa Caterina o, peggio ancora, di turbarle, continuano a chiedere con pervicacia davanti alla ruota del convento alla suora-dolciera di turno le odiose e gelide « minne », le palpano, ne succhiano la ciliegina come se fosse un vero capezzolo e poi le addentano con voluttà, sicché, nella fattispecie, un cauto richiamo a Freud e alle sue teorie sui complessi non starebbe punto fuori luogo.

DOMENICO ZAPPONE

- a pag. 5 Gisella Azzi, *Pranzo con tortura (... e salsa rossa)*
7 Maria Azzi Grimaldi, *Le « brigolle »*
10 Augusto Banfi, *La « timinella »*
12 Gustavo Buratti, *La salsa di pomodoro*
14 Libera Carelli, *Da San Giovanni a San Domenico*
16 Carlo Carlini, *Anguilla al guazzetto di gamberi*
17 Luigi Carnacina, *Il « pollo con tre zampe »*
20 Matilde Casalbore, *Elogio del « fatto in casa »*
23 Piero Collina, *« Li maccheró »*
26 Mario dell'Arco, *Sempre « Er vino de Genzano »*
27 Maria de Maria, *Una cena al chiaro di luna*
30 Cristina de' Nigris, *Le « mazzarelle » d'Abruzzo*
32 Salvatore Di Pietro, *« Capunata » siciliana*
34 Maria Forte, *Il « cozzâr »*
35 Renzo Francescotti, *La « patatara »*
37 Giuseppe Ghielmetti, *Il prosciutto di Montefollònico*
41 Emma Gianturco, *« Crocchette Parmentier »*
43 Massimo Grillandi, *Il « casadello »*
45 Plinio Guidoni, *Funghi « alla Mittelbach »*
47 Bruno Lucrezi, *Il pranzo di Bacco*
49 Cesare Mainardi, *I tortelli*
51 Irene Marusso, *La « caponata » di melanzane*
53 Glauco Rino Nesi, *Coscine di rana, e altro*
55 Aldo Onorati, *La polenta con le lumache*
56 Raffaele Pagano, *« 'A callaredd(e) »*
61 Carlo P. Pessino, *Lettera sadica al goloso in esilio*
64 Giuseppe Petroni, *La coscia di cappone*
66 Vito Elio Petrucci, *« Ravieu a-i Santi »*
67 Michele Prisco, *« Les moules à l'oignon »*
69 Angelo Rasi, *« Pasta e fasoi »*
70 Luciano Rocca, *« Post cœnam deambulabis »*
70 Luciano Rocca, *« Post cenam deambulabis »*
71 Ugo Reale, *Ricordo del Veneto*
75 Dino Satolli, *Il brodetto di Pasquale Celommi*
78 Alberto Rogier, *« Mi e lôr (la bagna caôda) »*
80 Delmina Sivieri, *Salami cotti e ombre*
82 Alberto Spaini, *« Risoto co la minudaia »*

- a pag. 84 Sergio Trivero, *Menù da ipotesi*
86 Tarcisio Turco, « *Salimbocca a la tresteverina* »
87 Luigi Veronelli, *Zi Richetto*
88 Luigi Volpicelli, « *La Nave* »
90 Domenico Zappone, *Freud a Palermo*

TIPOGRAFIA LAZIOGRAFIA VIA DI PONZIANO 18
MARIO DELL'ARCO 00045 GENZANO DI ROMA
ROMA DICEMBRE 1970