

L'APOLLO BUONGUSTAIO

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1974

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

MARIO DELL'ARCO IN ROMA

L'APOLLO BUONGUSTAIO

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1974

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

MARIO DELL'ARCO IN ROMA

GLI ANTIPASTI

Le cipolline tenere
avvolte in un alone di pomodoro.
I funghetti, nani del bosco
rimasti senza Biancaneve.
Un intingolo
diabolico e angelico,
con mozzarelle
funghi e besciamella
sdraiati in una coppa.
L'insalata di mare:
i polipi bianchi giovanetti
affogati nel sensuale abbraccio
d'erbe
turbanti piccanti.
L'insalata russa
variopinta come
i paesaggi primaverili
del dottor Zivago.
Una fetta di prosciutto
rossa come un cocomero,
morbida come una carezza.
E — m'ero dimenticato —
fette di bruschetta
con pomodori piccoli,
dolci come i frutti
del paradiso terrestre,
pepati come
il peccato originale.

FABIO AQUILANTI

GH'ERA ONA VOLTA OL PAN DE COMM

Giovin de Lombardia, cont i ganass
in lavoréri tutt ol santo dì
(« mastéga tì, che màsteghi anca mì »...
in cà, per strada, senza mai fermass:

per sciuscià, mett, la gomma 'mericana,
o cuntà-sù trojad, o bestemà) —
ferméves on moment, e vegnii scià,
e scoltee questa veggia carampana.

Gh' era ona volta on pan, ol pan de Comm,
crocant de focura e moresin dedent:
famos, quasi, pussée che 'l mè bell Domm.

Cagnà la crosta d'ora cont i dent
l' era on piassè... che incoeu l'è andaa... a Patrass.
Incoeu sa ris'cia de ruina i ganass,

in del mangià sto pan, del dì de festa:
oh, se l'è dur, sto pan, quand che l'è pòss!:
dur come on tòcc de marmo... o come on òss...
Al fà pensà al baston che gh'è in la « resta »

che a Pasqua, almen a Comm, la compariss
adree ai oeuv in ciappa, adree al cavrett!...
Di vòlt l'è mòll, invèci: al fà l' efett
d'on « pett de loff » quand che l'è adree a derviss.

Moral: née pur, giovin de Lombardia!
Tornee ai vost trojad (minga ai bestemm!).
Nun « matusa », per consolass, nemm via,

indree, in del temp! E col penser tornèmm
a quij camp coltivaa, d'òr de forment...
a quell savor divin... ch' el costa nient.

GISELLA AZZI

C'ERA UNA VOLTA IL PANE DI COMO (*dialetto comasco*).
Giovani di Lombardia — con le mascelle in faccende tutto il santo giorno (« mastica tu, che mastico anch'io »... in casa, per strada, senza mai fermarsi: per succhiare, poniamo, la gomma americana, o dire sconcezze, o bestemmie) — fermatevi un momento, e venite qua, e ascoltate questa vecchiazza. C'era una volta... un pane, il pane di Como, croccante di fuori e morbido di dentro: famoso, quasi, più del mio bel Duomo. Mordere la crosta dorata coi denti era un piacere... che oggi è andato... a Patrasso. Oggi si rischia di rovinare le mascelle, mangiando questo pane, il giorno di festa: oh, s'è duro, questo pane, quando è raffermo: duro come un pezzo di marmo... o come un osso... Fa pensare al bastone che c'è nella « resta » [dolce pasquale simile al panettone] che a Pasqua, almeno a Como, compare dopo le uova sode, dopo il capretto!... A volte è molle, invece: fa l'impressione di un « pett de loff » [varietà di fungo, « peto di lupo »] che si sta aprendo. Morale: andate pure, giovani di Lombardia! Ritornate alle vostre parole sconce (non alle bestemmie!). Noi « matusa », per consolarci, andiamo via, indietro, nel tempo! E col pensiero torniamo a quei coltivi dorati di grano... a quel sapore divino... che non costa nulla.

SALSA ROSSA SALSA VERDE

Nei nostri giorni agitati e dispersivi, in cui l'elemento « novità », lo stimolo del peregrino e dell'inedito, la smodata mania dell'imitazione, accresciuta prepotentemente dalla suggestione radiofonica e televisiva, sembrano prevalere su gusti e scelte consacrati dalle più remote tradizioni, anche il nostro desco familiare — ahimè, tanto spesso disertato! — insidiato per di più dalla fretta, va inesorabilmente perdendo sapori e colori che rallegrarono i nostri pasti quando essi rappresentavano prima di tutto un ritrovarsi intorno a poche, sapide, essenziali « cose » che ci tenevano in vita e cementavano gli affetti.

Dai ricordi dell'infanzia riaffiorano, in contrasto con gli attuali vasetti e contenitori dei più complicati pimenti e condimenti, le care, buone, semplici salse di un tempo, che affettuose salsiere dall'arcuato mestolino di ceramica affiancavano ai piatti dei lessi, sconfiggendo spesso la senape, la mostarda, la maionese. La « salsa rossa » era la prediletta di noi bambini, e dava tono al « grassino » che orlava le larghe fette di manzo bollito; per confezionarla, la nonna, seguita dai nostri sguardi attenti, rosolava in una casseruola non molto grande burro e cipollina, su cui cadeva una breve pioggia di farina bianca, ben presto brunita dal burro sfrigolante. Quindi da una larga scodella usciva il sangue innocente dei pomodori lessati e passati al setaccio, e bollicchiava fino a diventare, insieme col soffritto, morbido e vellutato. Qualche cucchiaino di zucchero, con un pizzico di sale e un generoso spruzzo di aceto, davano alla salsa un eccitante tocco dolce-brusco che c'incantava.

Ancora più semplice la « salsa verde ». Molto prezzemolo, fresco e profumato, si lavava e tritava fine con un'ombra di aglio e si mescolava con mollica di pane imbevuta di aceto e ben strizzata. Posto nella salsiera, l'impasto veniva salato

e amalgamato con abbondante olio genuino, rivolo d'oro con sfumature di smeraldo. La « salsa verde », unita al lesso, specialmente alla lingua e al tacchino, gli dava quel tocco piccante che lo rendeva spiritoso e gradito.

Semplici salse della semplice cucina lombarda: rosso squillante, verde intenso sulla tovaglia bianca: ingenuo tricolore che ancora parlava della passione patriottica dei padri.

MARIA AZZI GRIMALDI

IL VINO DI MIELE

« *El vin d'amel* » (idromele) in Piemonte è una bevanda dimenticata, perché il culto bacchico ha travolto ogni nostalgia per il « *miod* » dei vichinghi e il « *chouchen* » dei nostri progenitori celti. Quanto ai romani, al tempo del « *de bello gallico* » lo ebbero di moda ma, benché gli attribuissero virtù soprannaturali ed afrodisiache, lo scordarono presto: si chiamava « *aqua mulsa* » e come tale era destinata a soccombere al confronto con il vino. Eppure non merita l'oblio. Gustato fresco, « *nature* » o aggiunto a del « *cassis* » o in « *coktail* » col rhum bianco, è un fragrante aperitivo. La ricetta è poco nota: interesserà i devoti di *Apollo buongustaio* ai quali la propongo come l'ho ritrovata da un vecchio testo francese del XVI secolo:

Riscaldare in un grande recipiente 20 once di acqua piovana. Aggiungere poco a poco 10 once di miele di Narbona. Lasciar bollire dolcemente e schiumare. Quando un uovo fresco potrà galleggiare sul liquido, togliere il recipiente dal fuoco, coprirlo e lasciarlo quaranta giorni in un luogo esposto al sole. Decantare e filtrare. Aggiungere un'oncia di vino di Spagna, antoflo (è il frutto del garofano tropicale, e non il « chiodo » che ne è il fiore in boccio), menta e basilico. Lasciar stagionare questo mosto da due a tre mesi in cantina.

Non credo sai indispensabile il miele di Narbona, ritenuto il migliore di Occitania; potremo sostituirlo con quello di apicultori nostrani dalle magiche sapienze: come i sardi di Monti e Luogosanto, che producono il miele amaro; o il signor Porrini di Brebbia (Varese) che porta d'estate i suoi alveari in villeggiatura, in alta montagna, per ottenere il miele di rododentro, a minuti cristalli lucenti come pepite d'oro; o il cavalier Ferraro, che ti offre il miele maggengo,

fluente e biondissimo, di soffione dei prati monferrini. È difficile trovare allevatori d'api come Ferraro. Altri ne hanno scritto meglio di quanto potrei fare io: ricordo soltanto ch'egli è uno dei pochi capaci di ricavare dagli alveari la pappa reale, misterioso nettare per l'ape regina, ed il polline dei fiori, che si presenta in minuscoli granellini fulvi: l'una e gli altri prestigiosi ricostituenti. Nella sua dimora pur aperta agli ampi spazi delle risaie, le api hanno inteso come un leggerissimo, invisibile velo di misterioso riserbo; ma il generoso custode consente di intravedere i segreti a chi, amico, aspiri all'iniziazione e si lasci condurre alla visita agli alveari trasparenti ed al laboratorio di fasciose alchimie rosacrociane. Non per nulla abita a Santa Maria del Tempio, dove la chiesa ricorda la cappella antica dei Templari; il nostro Cavaliere ne conserva l'originaria croce in pietra. Paolo Ferraro fu l'ultimo produttore di « *vin d'amel* », una sua bottiglia veneranda (1930!) ha vinto di recente in Romania, dove di idromele se ne intendono, una medaglia d'oro: ma era ahinoi l'ultima testimonianza! Da lui ho verificato la ricetta, sostanzialmente valida con questi accorgimenti: al vino di Spagna, è bene sostituire in proporzione di 1/10 mosto di ottima uva nostrana, ricordando che l'idromele va fatto in ottobre, quando i mosti fermentano nei tini; a seconda della fermentazione più o meno lunga, avremo idromele secco o dolce; gli aromi, vanno riposti in un sacchetto da immergere nel liquido che, ricoperto da un telo di canapa grezza, non dovrebbe rimanere troppo esposto al sole per non inacidire.

Chi volesse comprare idromele, dovrà cercarselo in Provenza od in Linguadoca (la Romania è troppo lontana), dove si può trovare idromele profumato alla vaniglia, alla cannella, alla rosa, al gelsomino. In Corsica (J. P. l'Hérété, a Domalto) ve n'è di ottimo, profumato di mirto. Vi sono anche grappe squisite, distillate dall'idromele. Un mecenate di Marsiglia, Paul Pacini, aiuta gli apicoltori che ancora

sanno preparare dell'idromele fecondato dai migliori vitigni: « *hydromel-chablis* », « *hydromel champagnisé* », « *hydromel-grenache* »...

Venite da me, li assaggeremo. D'accordo: un bicchiere di spanna biellese (Vigliano, Lessona, Mottalciata...) vale una pinta di idromele: ma è riempiendo la « *doja* » di leggendario « *chouchen* » che meglio si brinda con Asterix al riscatto di Vercingetorige dall'imperialismo romano antico e nuovo.

GUSTAVO BURATTI

LINGUISTICA IN CUCINA

Nell'*Apollo buongustaio* dello scorso anno 1973, in una bella pagina sulla polenta Cesarina Lorenzoni scriveva così: « Nel paiolo si mette l'acqua, salata quanto basta, e, quando avrà levato il bollore, con la sinistra ci si getta adagio, a pioggia, la farina, mentre con la destra si bada a rigirare il mestolo... ».

L'amico pittore Vittorio Lucchi, illustrando con l'arguta sua matita l'articolo di Cesarina, aggiunse all'illustrazione la seguente nota: « Mai visto fare la polenta col mestolo nel Veneto. Nel Trentino si usa la canaròla che è una lunga spatola cilindrica non molto grossa. La canaròla forse a Padova viene chiamata diversamente. Non so. Ma il mestolo mai visto davvero! ».

Mestolo, canaròla... come dobbiamo dire? Vogliamo chiederlo a papà Manzoni? Nel capitolo sesto dei *Promessi Sposi* fra tante altre cose si parla pure — ricordate? — di polenta. Leggiamo: « ... lo trovò in cucina che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una polenta bigia, di gran saraceno ».

Niente mestolo, niente canaròla: matterello. E allora? Mi viene in mente un altro grande poeta nostro che, come tutti sanno, oltre ad intendersi, naturalmente, di linguistica, si intendeva, sì, di cucina. Prendo il volume dei *Primi poemetti* di Giovanni Pascoli e rileggo *Il desinare*:

...Mestò. Senza bisogno di garzone
inginocchiata nel chiaror del fuoco,
mestò, rumò, poi schiaffeggiò il pastone,
fin che fu cotto; e lo staccò bel bello,
l'ammucchiò nel paiolo, col cannone
di proppo...

Non mestolo, non canaròla, non matterello: cannone. Notiamo però quel verbo mestare che per la comune etimologia delle due parole ci riconduce all'idea del mestolo. Conclusione? Dite come vi pare: mestolo, canaròla, matterello, cannone; ma riconoscete con me che l'*Apollo buon-gustaio* di Mario dell'Arco è non soltanto un libro piacevolissimo, ma anche un libro variamente istruttivo, se ci induce a discutere questioni non solo di gastronomia, ma pure di linguistica.

LIBERA CARELLI

OEUFS EN COQUILLE « PERLE NOIRE »

caro dell'Arco,

durante la « Exposition International » di Parigi del 1937, da me organizzata e diretta per il Governo italiano, questa ricetta piacque molto e divenne una delle specialità più richieste del nostro ristorante italiano. Un pizzico di buona volontà e riesce benissimo.

Piglia delle uova freschissime e pratica a una estremità un foro piccolo e all'altra un foro grande. Soffiando nel primo, fa' uscire dal secondo il tuorlo e l'albume e mischiali in una terrinetta con due cucchiariate di panna e due di sugo di carne, più un'idea di marsala, sale, poco pepe e qualche scheggia di noce moscata.

Pronto il miscuglio, iniettalo con una siringa da pasticciere nei gusci vuoti e salda i fori con pastella di farina.

Lascia rassodare le uova in acqua bollente per tre o quattro minuti e recale in tavola nei portauovo con pane grigliato e burro di qualità.

Buon appetito!

LUIGI CARNACINA

AL POLÀSTER DE BRIANZA

Polàster, pica in tèra, on polastrèll,
magari ona gaina in bassa etaa,
va là valera on gall anmò soldaa,
l'è semper 'na pitanza de cartèll

al post d'onor d'on disnarin lodaa.
E quest, a patto spòtich che l' fornèll
el gh'àbia on bravo coeugh e no on sonèll,
in gamba a cusinà con tant de saa.

Che se per caso, poeu, sto coeugh del lèla
l'è on poo putost zopètt in del mestee,
bisogna mètel lù in de la padèla,

spazaa di sò busècch e del perdee,
dopo ona certa qual operazion
che te riduss el gall in d'on capon.

Polàster de Brïanza, nostranèll
di nost campagn ch'in generos de don,
polpos e tènèr, vîscor 'me on pivèll,
cressuu de san col natural bocon,

te preferissi cott in del castèll
del sped che 'l gira al foeugh e de sornion,
che 'l brustoliss coi fiocch tuta la pèll
e lassa dent on gust el pussee bon.

Stecaa su la bachèta che te mostra
e bèll e biott dal culascèll al coo;
scotaa sul viv dai fiamm de quela giostra

che te remena in gir 'me on girasoo,
col fresch genuin butér de la campagna
te coeuset 'me on crocant in la toa bagna.

Polàster de Brïanza rinomada,
el Rè d'on disnarett che se rispèta,
consòlet de la fin che t'ee tocada:
te cànten con amor i tò poèta.

E quand per ti se scriv 'na canzonèta
col coeur d'ona vosina innamorada,
t'ee ben pagaa in la vita la toa mèta,
senza la fin d'on'anima danada.

Sul sped del Bus del Piomb, ben ben consciaa,
col foeugh che viagia a pian de tiramola,
te rivet bell e cott e benedii:

te scisciom anca i oss, inscì rostii
su la brasera con la fin che han faa
Giovana d'Arco e 'l fra Savonarola.

E nun, senza la stola,
esàltom la toa gloria in alegria:
t'ee meritaata ona lode in poesia.

In gloria e così sia,
polàster de Brïanza (o cara vègia):
eviva cont el vin de Montavègia!

ALVARO CASARTELLI

IL POLLASTRO DI BRIANZA (*dialetto milanese*). I. Pollo, « batti terra », un pollastrello magari una gallina di bassa età, facciamo pure un gallo ancora soldato, è sempre una pietanza di pregio al posto d'onore d'un pranzetto lodato. E questo, a patto schietto che il fornello abbia un bravo cuoco e non uno misero, in gamba a cucinare con tanto di sale. Che se per caso, poi questo cuoco meschino è un po' piuttosto zoppo nel mestiere, bisogna mettere lui nella padella, pulito degli intestini e dello stomaco, dopo una certa speciale operazione che ti ridure il gallo in un cappone. II. Pollo di Brianza, giovane nostrano delle nostre campagne che sono generose di

doni, polposo e tenero, allegro come un bellimbusto, allevato da sano col naturale boccone, ti preferisco cucinato nel castello dello spiedo che gira al fuoco e da sornione, che abbrustolisce a puntino tutta la pelle e lascia dentro un gusto il migliore. Infilato sulla bacchetta che ti mostra bello e nudo dal culetto alla testa; scottato sul vivo dalle fiamme di quella giostra che ti fa girare come un girasole, col fresco e genuino burro della campagna cuoci come un croccante nel tuo intingolo. III. Pollo di Brianza rinomata, il Re d'un pranzetto che si rispetta, consólati della fine che ti è toccata; ti cantano con amore i tuoi poeti. E quando per te si scrive una canzonetta col cuore di una vocina innamorata, hai ben pagato nella vita la tua parte senza la fine di un'anima dannata. Sullo spiedo del Buco del Piombo, ben ben condito, col fuoco che viaggia piano da rammollito, arrivi bello e cotto e benedetto; ti succhiamo anche le ossa, così arrostito sul braciere con la fine che hanno fatto Giovanna d'Arco e il frate Savonarola. E noi, senza la stola, cantiamo la tua gloria in allegria: hai meritato una lode in poesia. In gloria e così sia, pollo di Brianza (o cara vecchia): evviva con il vino di Montevecthia!

UNA SETTIMANA IN CUCINA

Dalla mia casa in montagna: domenica 12 Agosto 1973.
Domani si avvererà il mio sogno: far da mangiare, mezzogiorno e sera, per tutti. Mia moglie si ostina a rimanere in città, rintanata in casa. Aprendo porte e finestre (dice lei) c'è tant'aria da buscarsi tutte le polmoniti che si vuole, come a milleduecento metri. L'Antonina è andata in ferie al suo paese, presso Salerno.

« Se vi fermate ancora una settimana » dico a mio figlio e a mia nuora « farò io da mangiare. Così tu, Luciana, avrai tutto il tempo per badare al Piero ». (Il mio omonimo di tre anni è un tipo che va tenuto d'occhio in continuazione e a breve distanza, altrimenti sono guai; e chi ha questo ingrato compito non può far altro per tutta la giornata). « Che bell'idea! » dice mia nuora. « Accettato ».

Mio figlio è un po' meno entusiasta.

Lunedì 13, ore 13.

« Eccovi serviti! Spaghetti alla napoletana. Non li mangiate così neanche da "Zi' Teresa" » e osservo i loro volti, mentre stanno portando alla bocca la prima forchettata. Quello del Piero mi sembra il più allegro. Suona il telefono. Mia nuora va all'apparecchio. Mio figlio, dopo la prima forchettata, ha un colpo di tosse e rischia di strozzarsi. Beve. « Ma quanto pepe hai messo? ». Io fingo di non sentire e ascolto mia nuora che dice all'apparecchio: « Ma noo, perché? Lui si diverte, poverino... ». (All'altro capo del filo, naturalmente, c'è mia moglie).

Lunedì 13, ore 20.

« Minestrone alla milanese, anzi, alla comasca. O meglio ancora, alla mia maniera. Sentirete che roba! ».

A una a una, mia nuora toglie dal suo piatto le cotenne e le ammucchia in un piattino. Poi toglie i pancettini. Ora

toglie anche i fagioli. Mio figlio è alle prese con una foglia intera di verza, che non riesce a far entrare in bocca. « Ma come si fa a mangiare una foglia intera?! ». ».

« Ci fa cogì » dice trionfante il Piero, « gualda! » e con una manina afferra una fogliaccia che ha nel suo piatto e la sventola come una bandiera. Poi tenta di portarla alla bocca, aperta come un forno. Abbondanti sgocciolamenti sulla tovaglia e sui vestiti. Sberle della Luciana al Piero. Pianti del Piero. Imprecazioni di mio figlio.

Martedì 14, ore 13.

« Pronto. Baita Carla? Cosa avete di buono oggi?... Brasato? Bene, brasato per quattro. Mandate subito ».

(È andata così. Faccio la pastella. Come mai non si addensa? Metto ancora farina. Poi ancora, ancora. Metto tutto il sacchetto. Accidenti, l'olio sta fumando. Intingo un fiore di zucca nella pastella, lo scolo un po' e lo adagio nell'olio bollente. Uno sfrigolio che sembra un fuoco d'artificio rompe di schianto la serenità dell'ambiente, mentre un'ondata improvvisa di fumo denso e nero riempie la cucina. Apro i vetri. Sono preso dal panico. Faccio un'altra prova. Peggior di prima. I due fiori di zucca si sono disintegrati nella padella. Sull'olio galleggiano tanti piccoli carboni. Telefonata della Luciana: « Sì, hai ragione, deve aver messo lo zucchero al velo al posto della farina. Come? Beh, certo, è piuttosto mortificato ». Risata sadica all'altro capo del filo). Il brasato della Carla è piaciuto a tutti, tranne che a me.

Martedì 14, ore 16.

« Pronto. La signora Carla? Da questa sera fino a sabato mandi per quattro, mezzogiorno e sera. Come?... Non faccia la spiritosa. È perché non ho tempo. Ho altre cose da fare, io! Piuttosto, dica all'Elvezio di non entrare quando porta la roba. Lasci tutto fuori dal cancello. Capito? ».

PIERO COLLINA

LA « COLLA FRITTA »

Vecchia passione, amore impossibile fra me e la cucina, sbarrata immancabilmente dalla frase: « *Vattene a studiare!* » che col passar degli anni fu modulata in tono diverso e in altre varianti, ma sempre in senso vietato.

Però, alle cinque pomeridiane l'ora della merenda chiamava le ultime tre della nidiata ad una riunione conviviale di cui ero la protagonista. Io potevo cucinare, io CUCINAVO! Anzi io *cucinellavo*, perché il gioco delle bimbe intente a pasticciare e mangiucchiare si chiamava *cucinella*.

Le pentole erano quelle delle bambole, di coccio, disuguali e sbilenche, comprate alla fiera di San Giuseppe così rumorosa e poetica coi suoi giocattoli, gli uccelli nelle gabbiette e i bimbi protagonisti assoluti. Consigli e insegnamenti né chiesti né dati, un procedere a casaccio. Materie prime, sgraffignate al riposo delle esauste donne di casa. Il fuoco, un po' di brace ravvivata nel minifornello dei giochi.

Le sorelline, bardate con scialli e cappelloni e tacchi alti, sedevano per terra alla turca, nell'anticucina, e aspettavano il « pranzo », seguendo con ammirazione i miei movimenti e rinunciando così alle aristocratiche conversazioni del salotto della principessa Pisonti dei Mallarmè; anche la gatta angora Lulù era una vera « Pisonti dei Mallarmè », però non si fidava del mio pranzo e dormiva in forma di ciambella squadrata col compasso.

Io spiavo l'acqua sul fornellino, al bollore « mettevo » gli spaghetti spezzati piccolissimi, aggiungevo una pallina di sugna, un pizzichino di sale, un ciuffetto di prezzemolo, aspettavo che l'acqua con sugna divenisse sughetto, e al momento giusto distribuivo le porzioni in tre piattini da caffè. Offrivo in giro, col mignolo in aria e le frange dello scialle sulle scarpe: « *Signora duchessa, cara baronessa, gradisca...* ».

Gradivano, sì, anzi divoravano le porzioncine e aspettavano il secondo piatto, eseguito da me a richiesta: la colla fritta. Farina, acqua, olio sbattuti insieme, la pasta così ottenuta versata poi col cucchiaino nel padellino della bambola unto di quella tal sugna. Ne venivano fuori le pizzelle minuscole e splendenti come monete d'oro, profumate, addentate bollenti d'inferno, spesso spolverate di zucchero e di sciroppo. Il mio capolavoro, la sublime colla fritta, era il punto di forza del nostro giocare alle signore: « *Duchessa, marchesa...* ». Erano pochi grammi di roba da mangiare, ma che già contenevano *in nuce* il senso delle proporzioni e della tempestività, e quel dominio di ogni evento, che sono il segno di una buona cuoca; soprattutto quell'amore alla cucina che è un dono innato, magari pesante ma irrefrenabile e fonte di piaceri sempre nuovi.

Ora le porte della cucina mi si sono spalancate, ma solo da poco e solo perché non c'è più chi me le precluda. Posso dare ala alla fantasia nel comporre nuovi o vecchi « piatti », con la gioia dell'esploratore che si avventuri in terre sconosciute. Oltre tutto, quel trafficare in cucina rappresenta la riposante alternativa ad ore di lavoro intellettuale troppo tese e troppo continue.

Posso coltivare il mio hobby con cenini e pranzi, che sono un modo di voler bene alle persone care, fra cui — guarda caso! — ci sono talvolta vere duchesse e marchese. Però con l'andar del tempo cadono ogni giorno per essere banditi dalla mensa i cibi piccanti, le salse, le composizioni complicate, le frittiture... fino a quando il piccolo regno della cucina consisterà negli elementi primordiali dell'uomo delle palafitte: la farina, l'olio, l'acqua, il fuoco, il sale.

Farina, olio, acqua! Sarà insomma un ritorno alla colla fritta, nell'arco discendente degli anni che ci ricongiunge all'infanzia.

SETTIMIA CICINNATI

CINQUE EPIGRAMMI

1.

A mezzogiorno Marco se sganassa
un porco, e pure grosso;
ma nun j'abbasta; corco
su la carcassa, lecca osso per osso.
Penso ch'er più scandalizzato è er porco.

2.

Giacché er mejo boccone,
Pavolo, l'offri ar gatto,
m'inguatto a pecorone
sotto ar tavolo e sgnavolo.

3.

Dico un verso e l'amico,
« bravo! » me strilla. A bocca piena, dato
che l'ho invitato a cena.

4.

Minestra de cucuzza,
cucuzza all'agro, in ummido, ripiena
e filetti canditi de cucuzza.
Spesa: du' sòrdi appena
e un vantaggio: nessuno resta a cena.

5.

Sei nato er ventidua
d'aprile. Ieri, pe la festa tua,
cinquanta amichi a pranzo: ma pe me
che oggi m'aripertico l'avanzo
sei nato er ventitre.

MARIO DELL'ARCO

'I CERASI

Mi zanniaru ca dissi
ca no volia mi cògghinu 'i cerasi.
O, no ca no mi piacinu... 'o cuntrariu.
Ma godiva m'ì vidu sup'all'arburu,
russi russi, puliti.
Parivanu pittati.

« Se non ndi voi, nd'i mangiamu nui »
mi dissaru 'i me' frati
« e tu mangi poisii ».

MARIA DE MARIA

LE CILIEGIE (*dialetto calabrese*). Mi presero in giro perché dissi che non volevo raccogliere le ciliegie. Oh, non che non mi piacciono... al contrario. Ma godevo al vederle sull'albero, rosse rosse, belle. Sembravano dipinte. « Se non ne vuoi, le mangiamo noi » mi dissero i miei fratelli « e tu mangi poesie ».

UN GAROFANO TRA RICCHI E POVERI

È veramente arduo rispondere no ad un cordiale « Favorite, signò! » detto all'ora di pranzo, quando state a mezz'ora di macchina da casa e sapete che rientrando non troverete nulla di pronto ed anzi dovrete cominciare a preparare tutto, sia pure nel più semplice (vorrei dire nel più squallido) dei modi: pasta al burro e carne arrosto.

Così accettai l'invito, tanto più che dalla cucina proveniva un forte odore di sugo che ben conoscevo per lunga esperienza; un sugo di rara robustezza (su qualsiasi tipo di pasta) e — non sembri irriverente — di notevole interesse storico.

Sapevo bene che a rendere quell'odore tanto appetitoso era stata una cipolla « pilottata »; una cipolla cioè, con tre o quattro buchi, nei quali erano stati inseriti chiodi di garofano. Da questo incontro cipolla-garofano nasce un profumo inconfondibile e stimolante che rende prezioso anche il sugo dei poveri.

« Chi v'ha insegnato a fare questi buchi nella cipolla? » domandai alla vecchia contadina di Morro d'oro, presso cui mi trovavo. « Eh, li faceva anche mia nonna! ». Il discorso è finito lì. Non c'erano altre possibilità di risalire più indietro, fino alle origini o quasi. Eppure mi avrebbe fatto piacere conoscere come il garofano, entrato in cucina per la bizzarra fantasia d'uno scialacquatore senese, fosse giunto sulle modeste tavole contadine d'Abruzzo.

Mi aveva colpito a suo tempo quella singolare notizia, data da Dante nel XXIX canto dell'*Inferno*, secondo la quale fu « Niccolò che la costuma ricca / del garofano prima discoverse ». Uomo di tutto rispetto — almeno gastronomicamente parlando — dovette essere questo Niccolò (forse de' Salimbeni, forse de' Bonsignori), verso il quale Dante non dimostra né simpatia, né comprensione. Segno evidente che

al divino Poeta non piaceva l'aroma del garofano. Gentiluomo di alto lignaggio e dignitario alla corte di Arrigo VII di Lussemburgo (almeno se si tratta di Niccolò de' Salimbeni) « fuit primus qui docuit poni garofanos in saporibus ». *Docuit*: da un esperimento casuale ha avuto origine una vera « docenza », che la cucina ha seguito con attenzione ed ha molto apprezzato. Vero è che questo Niccolò doveva avere un mucchio di soldi, ché in quel tempo il garofano (quasi certamente il *Caryophyllus aromaticus* dei botanici) costava tantissimo, così da far considerare il suo uso in cucina « expensa maxima vanissima, novissime adinventata ». Caro e simpatico scialacquatore senese! Se veramente sei stato tu il responsabile di tutto, anche di questo ottimo sugo di Morro d'oro, lascia che ti giunga la gratitudine consapevole mia e quella inconsapevole di tanti contadini di Abruzzo e d'altri luoghi. Non servirà a restituirti le ricchezze dissipate, né a lenirti le pene dell'Inferno; ma almeno a rinfrescare un po' quella piccola gloria, che fantasia e ricchezza ti avevano fatto guadagnare in cucina.

CRISTINA DE NIGRIS

LA FICUDINIA

Stasira, frasciami e tavulazzu
ti fannu di lettu e di chiumazzu,
o ficudinia.

Stasira,
'nta sta bancarella a lettu granni,
aspetti cu ti leva la cammisa,
rigina ccu li nei a li masciddi
e ppi curuna
'na pittinissa di spini.

Lu celu è unu bastardolu colmu
di stiddi ficudinia ca pungiunu
ccu li spini di lu primu friddu.

E lu ficudiniaru ca vanna:
« 'Sta munachedda di la clausura
la spogghiu cu lu signu di la cruci;
sanguigna, bianca o gialla, a comu veni,
è zuccaru 'mpastatu ccu lu pani,
'sta ficudinia mè, 'stu bastarduni ».

E tagghia e munna,
la lanterna cunta li scorci
e dintra lu circu di 'sa luci,
c'è lu ficudiniaru ca fa cruci.

Ni la bancarella di lu cielu,
la notti munna stiddi-ficudinia
e 'ssi scorci càdunu
ccu li spini di lu primu friddu.

SALVATORE DI PIETRO

IL FICODINDIA (*dialetto siciliano*). Stasera, sterpo bagnato e tavolaccio ti fanno di materasso e trespoli, o ficodindia. Stasera, su questa bancarella a letto grande, aspetti chi ti tolga la camicia, regina con i nei sulle guance e per corona un serto di spine. Il cielo è un cestello colmo di stelle-fichidindia che pungono con spine di freddo autunnale. E il venditore grida nella piazza: « Questa monachella di clausura la spoglio con il segno della croce; sanguigna, bianca o gialla, come viene, è zucchero impastato col pane, questo mio ficodindia, bastardone ». E taglia e sbuccia, la lanterna conta le bucce e nel cerchio di questa fioca luce c'è il venditore che fa croci. Nella bancarella del cielo, la notte sbuccia stelle-fichidindia e quelle bucce cadono con le spine del primo freddo.

UN OVO PER OTTO BAMBINI

La parsimonia di casa Berleris era tale che il babbo non sfregacciava mai uno zolfanello, se non aveva da accendere a un tempo, la pipa, la stufa e la candela per inceralaccare una lettera. Figuriamoci come questa parsimonia si rifletteva nella cucina! Tutti gli otto bambini, avviluppati in un lusso di tovaglioli intorno al collo, pranzavano con un ovo solo lessato col guscio (*a la greuja*). Scociato sulla punta, si piantava nell'ovarolo o nella saliera, in mezzo alla tavola. I bambini, per ordine di età, vi intingevano il pane grissino dentro. Una volta Emanuele, il più piccino e più birichino, sprofondò due volte di séguito nell'ovo il suo grissino, e la mamma, spiritata, gridò: « Guarda che t' chërpe ». Cioè: « Bada, che scoppi! ».

GIOVANNI FALDELLA

LE LUMACHE DI VEREZZI

Verezzi, antico borgo saraceno della riviera di ponente, visto e gustato in tutte le stagioni. Piccoli iris neri e licheni punteggiano in primavera gli anfratti e le sporgenze della pietra di Finale, anima soda della montagna. Sotto il martellare del sole, d'estate, i colori e i profumi di euforbie, carrubi, agavi, eriche, ulivi, edere, stemperati dal verde ancora morbido della vite, si mescolano e si annullano a vicenda, ingentilendo la geometria essenziale delle case e dei minuti terrazzi che le sovrastano. Casupole di pietra grigia, dalle quali non ci si stupirebbe veder uscire drappelli di predoni arabi o saraceni — le braccia colme di bottino — in fuga tra vasi di gerani e cascate di bougainvillee. La piazzetta Sant'Agostino, raccolta e silenziosa, offre attimi di autentica intimità, in compagnia dei propri pensieri, dell'odore dei sassi, del « ron-ron » dei gatti. È quasi buio. Come a un segnale convenuto, la riviera s'accende di mille lampadine. Un'enorme cintura colorata attorno alla gran pancia scura del mare. Anche le luci dell'antica Osteria Saracena del Bergallo ravvivano il perimetro del terrazzo. È il momento degli inviti silenziosi. Profumi densi e stimolanti di cucina, danno un deciso colpo di bisturi all'intermezzo contemplativo. Tra l'allegria chiassosa dei turisti e la composta presenza dei liguri, si rompe il digiuno con l'antipasto verde, miscuglio misterioso di salse varie. Il « nostralino » rosso dei colli di Feglino, Calice, Tovo, Magliolo, stempera il bruciore di sole che è rimasto attaccato alle salse. Per il primo, uno dei due piatti più noti: trenette col pesto o ravioli. L'attesa maggiore è per loro, comunque. Per le lumache di Verezzi. Sono lumache speciali. Piccole lumache di sassaia, generosa questa solo d'erbe aromatiche. Gli animaletti ne vanno ghiotti; il loro sapore ne impregnerà le carni fino all'ultimo. La signora Gina, arguta, diffi-

dente, ma in fondo orgogliosa depositaria della preziosissima « ricetta », la descrive con riluttanza tutta ligure, frammi-sta ad un senso di intima e genuina soddisfazione. Anzitutto le lumache, che provengono dalle campagne circostanti — specie dalla piana d'Albenga — osservano un rigoroso digiuno di quaranta giorni in apposite cellette munite di griglia, in un locale sotterraneo del ristorante (« sembrano i loculi dei morti », ridacchia divertita la padrona). Dopo questa « purga », le lumache predestinate vengono immerse per un paio d'ore in un recipiente colmo d'acqua, inasprita da sale e aceto. Poi la bollitura, alla quale seguono diversi lavaggi sotto l'acqua corrente. Le lumache vengono pulite una per una con l'aiuto di ruvide foglie di fico, che accentuano l'uscita della schiuma. Si prepara intanto il « soffritto »: prezzemolo, timo, origano, rosmarino, salvia e poco, pochissimo aglio. Questi « sapori », così mescolati, accolgono le lumache ben pulite, che ancora producono una debole schiuma color paglierino. Esaurita la schiuma, si copre il tutto con vino bianco (« quello rosso non va bene; rende troppo scure le lumache » precisa l'abile cuoca) e si fa bollire per quattro ore o anche più. Una ventina di minuti prima di portarle in tavola, si prepara un « pesto » fatto con acciunghe, capperi, pinoli e un po' di mollica di pane ammorbidita dal vino. Questa mollica viene poi tritata minutamente e darà sostanza all'appetitosa « bagnetta ».

A questo punto l'opera è completa. Dopo quindici, venti minuti, le tanto celebrate lumache di Verezzi sono pronte per essere mangiate. Una volta sazi, ci si abbandona a pensieri oziosi cercando nel contempo di indovinare le sagome dei fantasmi saraceni che, di notte, sbucano dai roccioni della montagna. Risulta un atto quasi meccanico assaporare una fetta della deliziosa torta fredda, detta « porcopino ». Poi è il buio totale; di fuori e di dentro.

FEDERICO FORMIGNANI

LA FRÈULE

Stramp il svuàl de sisile
quan' che
rosse 'e madrès
la frèule tal ort.

Cjâr rùspie di frèule
ch'e promèt
plui dolz di chel ch'e dà.

Come il to cûr
ch'o cîr dibànt.
Platât in tes peràulis

come frèule tal vert.

MARIA FORTÈ

LA FRAGOLA (*parlata friulana*). Capriccioso il volo della rondine, quando rossa matura la fragola nell'orto. Carne asprigna di fragola che promette più dolce di quello che dà. Come il tuo cuore che cerco inutilmente. Nasosto nelle parole come fragola nel verde.

UN'ESTATE IN MALGA

Un anno passai un'estate in malga. Avevo undici anni e i risultati del mio primo anno di scuola media non erano stati all'altezza delle aspettative. Così mio padre decise, per punizione, di farmi trascorrere un'estate con le vacche in alpeggio, affidandomi ad un suo amico casaro. Fu una « punizione » che ricordo ancora con piacere. I pomeriggi erano tutti per noi, per me e per il figlio del casaro, per le scorribande nel retroterra di quella malga, presso passo Rolle, ai piedi delle Pale che si incendiavano al tramonto. Al mattino aiutavo il casaro. Nel caseificio della cascina si accendeva il fuoco sotto la caldaia piena di latte; io mescolavo il latte che si andava via via riscaldando finché, giunto alla temperatura dovuta, il casaro vi gettava il caglio, e il formaggio cagliato, radunato in una tela, veniva messo nelle forme di legno, pressato da pietre lavorate che pesavano più del ferro. Poi c'era da spannare il latte nella scrematrice, da impastare la panna nella zangola, da mettere il burro bianchissimo nelle forme di legno massiccio, intagliato a mano; i pani di burro ne uscivano, con le loro brave stelle alpine di burro sbalzato, per essere messi a rassodarsi nell'acqua gelida, sempre corrente, di quei monti dolomitici. Finiti i lavori nel caseificio mi avevano affidato l'incarico di cuoco: un cuoco di undici anni che, fino ad allora, non aveva mai saputo far bollire il latte senza che tracimasse. Comunque, qualcosa bisognava pur fare per sopravvivere. Gli ingredienti erano sempre quelli: latte, burro, formaggio, farina gialla e bianca, pasta. Con una simile ricchezza di ingredienti, assieme alla mia esperienza di cuoco, cercando di rispettare le tradizioni e i consigli culinari dei malgàri, che cosa si poteva fare? Polenta, innanzitutto. Alcuni dei malgàri, invece di mangiarla nelle ciotole di legno, preferivano prenderla ancora scottante nelle mani, impastarla in

un pugno, stringerla per farne uscire ogni volta un boccone da mangiare con il formaggio. Polenta a spruzzo, insomma. Poi, polenta calda nel latte freddo: una raffinatezza che in pochi conoscono. Poi, cos'altro si poteva fare? Pasta al burro? D'accordo, qualche volta la facevamo: ma è roba per fegatosi. E allora? Be', c'era la minestra di latte. Mettevo in pentola due terzi di latte, un terzo di acqua, e quando il liquido si metteva a sbollicchiare, vi buttavo la pasta o il riso portandoli a cottura. Una variante erano i « fregolotti », vecchia minestra trentina: al posto della pasta o del riso si buttano nel latte annacquato dei minuzzoli di pasta ottenuti strofinando tra le palme della pasta fresca, non lievitata. Poi c'era la « mosa », parola che ha un suono dolce (la *s* si pronuncia sonora, come in *ròsa*). Praticamente è una crema di farina di mais. Bisogna far cuocere la farina gialla nel latte annacquato, continuando a mescolare. Raffreddandosi la « mosa » fa una leggera « tela »; sopra qualcuno vi mette del burro fuso. In tutte queste minestre ci va naturalmente un pizzico di sale. Io però mi ero intestardito a voler cuocere la « mosa » senza aggiungere acqua al latte; qualcuno mi aveva detto che sarebbe riuscita più buona. Invece andava a finire che, per quanto mescolassi, la « mosa » attaccava al fondo e veniva a sapere di bruciato. Ogni volta così, dannazione! Bisognava buttarla nel truogolo dei maiali. Oltre a tutto io ero un patito della « mosa », specialmente delle croste da grattare via dal paiuolo. E il fatto che non riuscisse era per me un'amarezza. L'unica piccola amarezza di quella felice estate passata in malga per punizione.

RENZO FRANCESCOTTI

L'« AMMAZZAFAME »

È l'era della pizza. Pizza, pizzetta, piadina, crescentina, « ammazzafame », eccetera, eccetera: è tutta una gamma di colori e di sapori, delizia degli occhi e del palato.

Abbiamo riscoperto la buona, la semplice, l'umile pizza, un tempo pane e companatico di chi non poteva permettersi il lusso di cibi più sostanziosi e la comprava, il pagamento dilazionato di otto giorni e raddoppiato: indi la denominazione di « pizza a oggi a otto ».

Oggi trionfa la pizza napoletana: pizza « margherita », pizza al pomodoro, pizza « giardinetto », pizza condita con funghi, o con alici, o con olive; pizza dolce o piccante, sempre profumata di origano. Pizza a colazione, a pranzo, a cena. Pizzette come aperitivo, pizzette all'ora del tè. Pizza all'uscita dal teatro, dal cinema, dalla sala da ballo. Vi offro la ricetta dell'« ammazzafame », una pizza abruzzese.

« Farina un chilo; lievito di birra, grammi cinquanta; una cucchiata di strutto, una presa di sale e una presina di zucchero.

Il tutto si scioglie in latte tiepido fino ad avere una pasta morbida, liscia, leggera. Com'è lievitata, si fanno le pizzette, si punzecchiano con una forchetta e si friggono in olio bollente ».

ELISABETTA GASBARRINI

Quarantacinque gradi all'ombra. Sul Gange si leva un sole d'acciaio al calor bianco, roteante in un cielo implacabile, greve di umidità. Benares. La città santa dà inizio per l'ennesima volta al suo indescrivibile show fantastico e crudele, miserabile e fastoso. Dalle ampie gradinate dominate dalle guglie e dalle cupole di cento e cento templi, una folla sterminata di mendicanti e santoni, di storpi e lebbrosi, di uomini e donne dai profondi occhi neri si riversa nelle acque del gran fiume per il bagno rituale. È un brulichio indicibile, uno spettacolo che è impossibile raccontare compiutamente. Ecco, laggiù si leva il fumo acre delle pire sulle quali ardonno i morti; l'aria si fa densa, colma di esalazioni e profumi e afori che si fondono e divengono un unico, irrespirabile miasma: l'odore dell'India millenaria e immutabile, meravigliosa e orrida, affascinante e terribile.

Dalla terra e dall'acqua salgono vapori e suoni, un denso alitare di umanità, come un vasto respiro lamentoso, smisurato e perenne. Nell'aria lattiginosa volteggiano le ali nere dei corvi, le sagome lugubri degli avvoltoi attratti dalle carogne degli animali che affiorano sulla superficie del fiume. Il disco abbacinante del sole avanza inesorabile nel cielo rovente...

Dopo una mattinata trascorsa nel cuore di Benares, immerso nella realtà incredibile che ho tentato di descrivere, arrivai all'ora di colazione piuttosto privo di appetito. Anche lontano dal Gange, non riuscivo a togliermi dalla mente le immagini allucinanti del mondo medievale dal quale ero appena riemerso. Tornato in albergo, mi misi perciò a tavola unicamente per non abbandonare gli amici che mi accompagnavano. Ed ecco la sorpresa. La sorpresa che ha nome *nan*, il pane indiano non lievitato che ebbe il po-

tere di farmi compiere, idealmente, un salto di ottomila chilometri, restituendomi, in parte almeno, l'appetito.

Sì, perché il *nan*, malgrado il nome esotico, è un parente strettissimo della piadina romagnola tante volte apprezzata, opportunamente accoppiata ad un buon prosciutto ed innaffiata col generoso sangiovese, sulle spiagge di Riccione e di Cesenatico.

Ebbene, lo confesso, quel giorno il *nan* ebbe veramente il potere di rimettermi al mondo, di farmi superare lo shock autentico subito laggiù, sulle sponde del fiume sacro, nell'intrico delle viuzze della stupenda e miserabile città santa. E così, da un viaggio in Oriente, ecco che si può riportare — tra molti altri — anche il piacevole ricordo di un pane povero ma gustosissimo, ulteriore minuscola prova dell'eterna magia del continente-India e delle sue grandi e piccole sorprese.

GIUSEPPE GHIEMMETTI

Un volo di colline, ora librato verso il cielo, ora planante nel folto d'una smagliante vegetazione: siamo giunti a Montepulciano, in terra etrusca. Ce lo dice un solenne palazzo gentilizio sul cui basamento spicca una teoria di urne cinerarie dai fregi simbolici, dagli enigmatici volti, pensosi della morte, al cui mistero nessun popolo dedicò, più degli Etruschi, la meditazione e lo sgomento. L'ombra di Porsenna, mitico fondatore di questa cittadina, perla incastonata sul vertice d'una collina, aleggia tra le moli rinascimentali, tra le architetture di Antonio di Sangallo e di Michelozzo, fino ai pinnacoli del prodigioso tempio di San Biagio.

Un'ospite gentile ci attende, una dama che sembra discesa dal fondo di un quadro leonardesco ci mostra la via, c'invita ad entrare. Quasi di fronte al tempio, la cui pietra grigia risplende armoniosa nei vivi riflessi del crepuscolo, ci ritroviamo, ad un tratto, convitati in uno di quei luoghi particolarmente toscani, che sembrano soggiorni eleganti e sono delle trattorie, ci riconosciamo tutti amici, seduti alla mensa fra nobile gente che, or ora, a convegno nella sala d'un celebre palazzo quattrocentesco, discuteva intorno alla perennità dell'umanesimo, luce eterna di civiltà sul tumultuoso passare dei secoli e adesso, in un clima di anch'essa umana amicizia, sorride tra le coppe ricolme del buon vino poliziano, cantato dai poeti e nel quale veramente ravvisiamo il « calor del sol che si fa vino ». Un sorso, un altro fra il conversare lieto e cortese, in attesa dei « pici » alla senese che tra poco ci giungeranno dinanzi, profumati e fumanti. Ma che cosa sono questi « pici »? mi chiedo incuriosita. Il nome mi desta spontaneo al pensiero il moto rapido e saltellante di un uccello o, se voglio intenderlo più drammaticamente, la pece infocata che dagli spalti dei castelli si lanciava sulle orde degli assalitori. Ma niente di tutto questo.

La cuoca abilissima, in quel suo dialetto preciso e melodioso che meritò la gloria di unificare, nel messaggio linguistico, uno dei popoli più divisi e più straordinari del mondo, ci rivela il segreto. Ha lavorato la farina col latte e con le uova: per sei persone la dose si riduce a due bicchieri di latte fresco e genuino, un uovo messo lì col suo rosso vivo ed il suo albume trasparente nel fior di farina che viene lentamente assorbito. Ma quanti bicchieri di latte e quante uova ci saranno voluti per preparare i « pici » a così numerosi commensali. E quel lavoro morbido, fatto quasi a onde, è durato parecchio prima di ottenere una sfoglia alta un dito, raggiante sulla spianatoia. Con quanta maestria la cuoca ha poi tagliato a strisce la sfoglia, arrotolandone ognuna col moto ritmico della mano destra, così da ottenere qualcosa che somigli a dei grossi spaghetti, molto lunghi, talvolta fino a misurare un metro o un metro e mezzo. Ha calato poi queste lucide strisce nell'acqua bollente, ne ha sorvegliato attentamente la cottura, trattandosi d'una pasta assai molle. Circa dieci minuti; e quel groviglio suadente è stato dolcemente dipanato e condito con una salsa luminosa.

La cuoca ha aggiunto, sorridendo quasi di orgoglio, che la buona riuscita di questi « pici » dipende sopra tutto dall'abilità manuale di chi li lavora; e proprio in omaggio ad essa è stato coniato il verso « appiciare » che spesso risuona nella campagna senese e poliziana.

Ormai i « pici », brillanti di sugo sulla leggera opacità del parmigiano, sono dinanzi a noi, li assaporiamo soavemente, confondiamo alla gioia del gusto quella più profonda di questo incontro con l'amicizia, in onore del quale si può levare la coppa generosa in cui scintilla il vino di Montepulciano. È quasi notte: fuori, il campanile di Antonio Sangallo, suona in silenzio per noi l'ora felice.

EMMA GIANTURCO

LA PIADINA

Blasone di Romagna la piadina
(come il pane a Ferrara), segno vero
di terra solatia, dolce paese
dal sangue ardente. La piadina o *pié*
disco di pane e di calore, sole
casalingo che l'*arzdora* prepara
con le sue mani e cuoce sull'antico
testo di terracotta, come al tempo
del pane azzimo da assumere in piedi
con i calzari, cinto ai fianchi il gladio
freddo, per il gran viaggio, alla conquista
del mondo, o come Jehova un giorno disse
al suo Mosé ed al popolo eletto
della Terra promessa.

Gli ingredienti
sono semplici, quasi elementari:
fior di farina, acqua, sale; qualcuno
vi aggiunge un po' di strutto, olio (l'impari
con l'esperienza). Nel tondo di farina,
bianco cratere al centro della madia,
si versa l'acqua e il sale, poi si impasta
dominando la massa, la si allarga
e la si spiana e quando è liscia come
un foglio e tonda e soffice si stende
sul testo arroventato.

Va girata
e rigirata, mentre il fuoco sotto
fa l'ardua prova, poi dal gran calore
sfrigola scoppia si gonfia di bolle
e quasi vive, anzi diciamo vive
se si ribella lieta alla forchetta
che la punge, la sprona e la fa netta

con odore di pane e d'innocenza.
Poi tu la prendi, con dolce violenza
la tagli a spicchi, ancora calda e a tutto
lieta si sposa (col formaggio molle:
lo *squacquaròn*, coi fichi, col prosciutto,
con il coniglio).

Nella vecchia casa
sale la poesia della piadina
romagnola; il sapore s'indovina
dai visi lieti, lo senti nell'aria,
denso di bene, nemico del male
come i rintocchi di San Mercuriale.

MASSIMO GRILLANDI

ANCHE A PORTOJA NCE STA NA MENESTA

Quell'anima cara di Costanzo Carbone poeta e musicista genovese alla moda antica dei napoletani e delle popolane di Boccadasse, di Maenn-na e di Portoria aveva litigato con me e altri amici sul predominio delle rispettive cucine, genovese, lombarda (o milanese) e napoletana: cioè su l'unto, il non unto e il bisunto, olio, burro, strutto e sugna. Si fece la pace con la scoperta che « tutti i piatti sono buoni quando sono fatti bene », ma poi si tornò daccapo a litigare per i vini. Quello che gridava di più era napoletano.

Allora Carbone raccontò questa storiella: e io la ripeto pressappoco. Era venuta a Genova all'Ansaldo una Missione Cinese. Visita e colazione dal Giunsella (trattoria celebre) pranzo da Carlino Pescia (dunque, dico, io, doveva essere nel 1920-21) poi serata di Gala al « Carlo Felice » dove si rappresentava *Aida*. Il Capo della Missione stava volentieri coi giornalisti ed era soprappensiero e inquieto. Egli voleva vedere e conoscere tutto di Genova (dell'Egitto non gli importava). A un certo punto si rivolse all'interprete e questi ci spiegò che il Capo aveva appetito. Faceva da cerimoniere un autorevole giornalista che si consultò sottovoce coi colleghi: cosa dargli?

Si ordinarono dei *sandwiches*, ma il Mandarino non ne volle sapere. Stava per finire l'atto ed egli scattò in piedi, volse le spalle al palco e tutti lo seguirono a passo lento strabiliati. Era aperto poco distante l'ufficio del direttore: una scrivania con una lumiera e un pianoforte. Il Mandarino guizzò dentro e gli altri dietro. Aperse il coperchio del piano, sedette, accennò abilmente il motivo della celebre canzone *A Marechiare*, anzi il famosissimo ritornello.

Nessuno capiva. Allora puntò, disperato, le manine sul robusto petto dell'autorevole giornalista (forse lo stesso Carbone?) e con voce stridula, arrabbiatissimo: « *Menesta...*

menesta... menesta... » disse. Un altro dei giornalisti ebbe la rivelazione immediata: « *Ho capito. O voeu do minestroun* ». Ed era proprio così.

EMILIO GUICCIARDI

GALLETTE E SALACCHE

Molla i ormezzi e vanni, figgio mae:
o mâ o l'é tempo eterno
e l'onda a batte comme o respïo de 'n cheu
quand'o l'aspëta.
Là t'attroviae bonasse
e gianchi derrûi de sc-ciûmma,
l'odô de maen e o vento di tramonti
e i lunghi giorni arsi de fadiga.
Ma de in sce-a coffa, tra o sartiamme teizo,
libero e solo ti porriai cantâ.

Pe noatri chî, mëzi addormiggiaie,
ch'emmo refûou pe chissà quali orizzonti
e gallette e e salacche da tò çenn-a,
s'arve scroscindo 'na dispensa veua
e a ne creuve de scûo.

PLINIO GUIDONI

GALLETTE E SALACCHE (*dialetto genovese*). Molla gli ormezzi e va', figlio mio: il mare è tempo eterno e l'onda batte come il respiro d'un cuore in attesa. Là troverai bonacce e bianchi dirupi di schiuma, l'odore di marino e il vento dei tramonti e i lunghi giorni arsi dalla fatica. Ma dalla coffa, tra il sartiamme teso, libero e solo tu potrai cantare. Per noi qui, mezzi addormentati, che abbiamo rifiutato per chissà quali orizzonti le gallette e le salacche della tua cena, s'apre cigolando una dispensa vuota e ci copre d'oscurità.

IL « SUF » TRIESTINO

Il « suf » triestino della mia fanciullezza, quello sì ch'è oramai scomparso, ricusato, dimenticato. E me ne do ragione: figuriamoci ai giorni nostri, col bendiddio nelle vetrine e sulle mense, una vivanda così umile, primitiva, esclusa persino dai refettori di beneficenza. Chi se ne rammenta più? A mala pena resiste ancora, nel vernacolo spurio, il termine « suf » in senso spregiativo: di confusione, cosa mal fatta, intruglio. Che, manco a dirlo, risultano subito similitudini sbagliate. Infatti non saprei immaginare (oggi poi, in pieno tripudio di cibi artificiali, ritrovati chimici, sofisticazioni) nulla di più sano e genuino del povero « suf », ingiustamente denigrato. Vediamo appunto: farina di granturco (gialla o bianca) versata piano e bollita nell'acqua per circa un'ora, a fuoco lento; a fine cottura si aggiunge il burro e si serve caldo col latte freddo. Dov'è mai la confusione? Dov'è il mal fatto, l'intruglio?

Come riporto evocativo, il « suf » non può che inevitabilmente ripropormi la remota Trieste 1917-18, negli anni conclusivi della grande guerra. E sono per me, sullo schermo di labili evanescenze della memoria, i rapidi *flash-back* di una città stranita, assurda, l'attonita Trieste della lunga fame. Ricordo il nero pane acidulo e spugnoso, alto due dita; la marmellata di carote o di sangue di cavallo; la zuppa *julienne* o di cavoli navoni; e nei pranzi di festa solenne, risotto d'avena e spezzatino d'asino. Giovani amici triestini d'oggi, ne avete mai sentito parlare?

Ma per noi ragazzi, fortunatamente, c'era appunto il « suf », almeno quello. Il nostro « suf » della refezione di guerra, alle elementari di Città vecchia. Qui i fotogrammi del ricordo si fanno precisi, e in qualche minuzia dei primi piani prodigiosamente intatti. Nel chiaro di calce e smorte lampadine della palestra, lunghi tavoli affiancati. Ed ecco spa-

ziate strette sulle tovaglie di tela cerata, le scodelle di « suf »: tiepido, talvolta freddo, già denso in superficie, e al centro il grumo d'uno scarso cucchiaino di confettura rossa. L'assegnazione della farina di polenta, ridotta in quei mesi disperati a razioni esigue, cessava drasticamente con l'esaurirsi delle scorte: a chi toccava toccava, e gli altri dietrofront e via, rimandati a chissà quando. Ho ancora negli occhi, al Castello, le interminabili code di gente appaiata: dallo sbocco di via San Giusto su su per l'erta del ponte levatoio, dentro nel buio del corpo di guardia e fuori di nuovo sotto i muraglioni della piazza d'armi. Solo donne e bambini, si capisce: nell'avvicendamento di scambi e turni che spesso duravano dal mattino al tramonto; sempre nello spasimo dell'« alt! » distribuzione sospesa, e dover tornarsene indietro a mani vuote. Se invece andava bene, l'ultimo frazionista di ogni famiglia concludeva quella staffetta della fame col suo prezioso cartoccio di polenta, e a casa si accendeva il fuoco sotto la pronta pentola d'acqua. Rompevano ogni tanto il brusio della moltitudine in attesa al Castello, repentine voci alterate, qua e là: per il malore di qualcuno, per litigi di precedenza, per l'irrequieto fastidio dei ragazzi. Poi da capo lunghe pause come svuotate di respiro e di vita; silenzi pieni di sole, afa, sofferto torpore, spossata rassegnazione. Sopra intanto, nel pallido cielo di quegli eterni meriggi d'estate, rondini e rondini: sfreccianti altissime e solitarie, fulminee a volo planato sui torrioni e sugli spalti, in picchiata a stormi nel catino del Castello; alterno nei nostri orecchi, ora in arrivo e prossimo, ora smorzato e lontanante, lo stridìo capillare dei loro sibili aguzzi. Una miriade di libere rondini nel cielo di Trieste, di San Giusto. Quasi un simbolo, un presagio, per l'avvilta gente in attesa laggiù; o un auspicio, una speranza. Infatti a Dio piacendo, pochi mesi dopo si avvevarono.

OLIVIERO HONORÉ BIANCHI

... E L'ORTICEL DISPENSA CIBI NON COMPRI A LA MIA PARCA MENSA

Anche questa è una ricetta di una semplicità più che elementare, ma di difficile attuazione ai nostri giorni. Occorrono infatti, prima di tutto, alcuni metri quadrati di terra, autentica terra, posata su altra terra e non sul cemento di una terrazza. Una parte servirà per tenerci alcune galline, galline *vere*, nate da uova covate da una chioccia *vera*, la quale avrà poi condotto i suoi pulcini a razzolare, insegnando loro a beccare quei bacolini, quelle erbe, quei chicchi, che un'ancestrale esperienza le ha detto essere il cibo più adatto, insieme col pastone di cruschello e le manciate di mais e di avena, per allevare delle *ruspanti* genuine.

Nell'altra parte, prudentemente separata da una rete metallica, appena passato il plenilunio di marzo, cioè, come dicono da noi i contadini, « *a luna vecia* » (la gente dei campi mantiene da secoli misteriosi, magici rapporti con il mondo selenico), dopo aver accuratamente zappato e rastrellato, seminerete della lattuga da taglio; poi l'annaffierete ogni sera e aspetterete con pazienza che cresca e vi offra le sue foglie d'un verde tenero, morbide come la seta, che sanno di nulla e di tutto, di terra, di aria, di sole e di rugiada.

Le vostre *ruspanti* vi forniranno uova realmente di giornata, dolci, saporite, materne e voi le farete bollire più o meno a lungo, a seconda che le vorrete più o meno sode e quando ve le metterete davanti, condite con olio, pepe e sale, unite alla vostra lattuga, ignara di concimi chimici, di anticrittogamici, di insetticidi, affidata solo a quel meraviglioso laboratorio chimico che è la natura, voi avrete la cena più semplice, più sana e consolante. E se n'avete voglia, potrete evocare la patetica ombra di Erminia tra i pastori.

CESARINA LORENZONI

COLAZIONE SULL'ERBA

Erano arrivati in motoretta arrancando sul prato ancora molle per la pioggia della notte, lei coi blue-jeans che la fasciavano senza reticenze ed una tunichetta maliziosamente trasparente, lui col giubbotto di pelle fissato alla cintola e aperto sulla camicia scollata fino all'ombelico. Bionda girasole lei, bruno capellonuto lui, il suo « ragazzo ». Si erano sistemati alla base di un macigno che sembrava il gendarme della verde distesa: uno di quei giganteschi massi erratici che agli attardati e ai poveri di spirito testimoniano ancora, nelle conche prealpine, la forza del passato, mentre attestano l'indifferenza per il presente. Avevano vuotato le sacche, distesa l'incerata, disposte le cibarie.

Di fronte alla loro assoluta estraneità si ergeva imponente il massiccio delle Grigne, cupo d'ombra nei valloni, bianco calcinato nelle rocce, un poco alterato — dalla vicinanza — in quella sua lunga fronte ad M divaricata che è familiare ai milanesi non del tutto incanagliati dalla metropoli. A destra, oltre il monte San Martino e le prime case di Lecco, il profilo dentato del Resegone che le luci abbaglianti del mezzodì illuminavano a dispetto del celebre granchio carducciano, di certo ignoto alla giovanissima coppia. A sinistra il Legnone e in fondo le nevi del Bernina. Sotto, il blu cobalto del lago.

Vedere? Ammirare? Mangiare bisogna. Chi non mangia muore, è risaputo. Muore di fame il Terzo Mondo, ci dispiace. Scenderemo in piazza. Ma noi, intanto, mangiamo. Anche per dare maggior vigore alla nostra protesta. Così, al cospetto di uno dei più mirabili spettacoli della natura, quasi librai fra cielo, acqua e terra, vengono divorati a testa bassa e in silenzio antipasti, raviolini al ragù, brasato alla casalinga, puntualmente estratti dalle magiche scatole-thermos. Né manca il formaggio con la figurina del con-

corso e il gelato che una dose sapiente di ghiaccio secco ha saputo conservare alla perfezione.

All'aperto non c'è da rigovernare. Ah, una bella pennichella al sole! Poi, siccome Dio manda le siepi secondo le occorrenze, dieci minuti di dilettevole intimità al riparo di un nocciolo accondiscendente.

Intanto il Padre Eterno, che è il più grande regista dell'universo, ha fatto levare dall'alto lago il vento pomeridiano e sulle Grigne si sono posati due nuvoloni gonfi e lucenti attraverso i quali fasci di sole passano, guizzano, si accendono, si smorzano. Le acque hanno perso il colore intenso del cobalto. Ora sono come la pervinca ed hanno riflessi di perla. Faggi e frassini sulla costa del monte storniscono con un fremito quasi irreali. Sul prato svolano le cartacce della colazione. Un falco rotea in cielo. Dal bosco viene il richiamo del cuculo. Un'occhiata all'insù. « Speriamo che non piova, porca miseria ». Ascoltare? Stupire? Andare bisogna. Ecco la motoretta lacerare l'incanto.

La sera, in città, lui confesserà agli amici del bar di aver passato una domenica barbosa. Lei, mutandosi d'abito per andare al cinema col « fidanzato », si osserverà e recriminerà che la sua abbronzatura è imperfetta.

« Un'altra volta mi metto in monokini ».

CESARE MAINARDI

LE « FANTOCCE »

La mia Befana viveva nei boschi del Valdarno, ai piedi del freddo Pratomagno. Mai vista da occhio umano, puntualmente scendeva a Figline ogni anno, nella diaccia nottata tra il cinque e il sei di gennaio. Arrivava sulla groppa di un ciuco, carico di balocchi e di arance a sorpresa (violentate da « diecini » e da « ventini » infilati con forza fin dentro la polpa) di indumenti e di fantocce; tante fantocce.

Che sono le fantocce? Gli abitanti dei Castelli romani le conoscono. Ma le loro, grossolane e costantemente in mostra nelle botteghe, son di pasta dura come macigno. E hanno tre poppe impudiche. Quelle di Figline, invece, di aspetto verace e di tenero composto, si facevano una volta all'anno per la circostanza che ho detto. La ricetta è semplice: farina, uova, zucchero, burro, anice e scorza di limone. Si confezionavano in casa. Chi le impastava e chi le rotolava, chi le ritagliava e chi le agghindava con chicchi di caffè, mandorle e confettini colorati. Era un lavoro a catena; o, meglio, un rito concelebrato da madri, nonne, zie e serve devote. Quindi le fantocce, sistemate in capaci teglie, venivano lustrate con chiara d'uovo. Il forno faceva il resto.

Intanto i cittini scorrazzavano sulla Via Maestra recitando una cantilena scurrile e, inspiegabilmente, offensiva. Diceva:

*La Befana liscia liscia
va nel cesso e fa la piscia;
se la fa nella sottana,
porca, sudicia befana.*

Ma appena annottava, i piccoli beceri, smessa la spavalderia, tornavano sotto il tetto, rincantucciandosi accanto al focolare dove, prima d'andare a letto, avrebbero messo un paniere, una manciata di fieno per il ciuchino e le proprie

scarpe. Queste per indicare il sesso. La Befana si sarebbe regolata di conseguenza.

All'alba i ragazzi si precipitavano, mezzi ignudi, in cucina. Le fantocce trionfavano su gli altri doni.

Allora, un coro meravigliato di « uh... uh! ».

Più tardi, nella strada, in un concerto di « c » aspirate, gli uni chiedevano: « Icchè la t'ha cacato la Befana? ».

E gli altri: « La m'ha cacato un monte di roba ».

E, tutti insieme, scambiandoseli, smangiucchiavano i primi morbidi pezzetti di fantoccia.

GLAUCO RINO NESI

LA « BRINATA »

Quando l'avemmo in dono dal pastore al quale lo zio aveva ottenuto con il suo interessamento un bel pascolo alle falde dell'Aspromonte, ci sembrò non dovesse essere poi tanto squisita, seppure non mancasse di possedere, nel vassoio d'argilla rossa, una sua certa buona appariscenza, per via di certe mezze nocciole legate all'impasto col vin cotto e lo zucchero che la « imbrinava » molto bene, come voleva il suo nome, semplice e campagnolo. Tuttavia l'accettammo con grande entusiasmo dalle mani del pastore.

Poi quando lui finì di chiacchierare con lo zio di pascoli, pecore e briganti e ci salutò, desaparendo con il suo forte passo chiodato di là della porta, dove buttava l'ombra la ramaglia, prendemmo un coltello e ciascuno ne assaggiò un pezzetto, rimanendo assai trascolato della bella e rara squisitezza di quel dolce così « semplice e montanaro ». Pareva vi fosse in esso tutto intero il cuore e l'aroma della montagna, con le sue fragole, le sue ciliegie, le bacche, le resine, il fungo cambiato in favo di miele. « Ma quando mai abbiamo mangiato un dolce così speciale! » dissero i nostri occhi prima ancora che le nostre bocche, richiedendone ancora, quasi volessimo di più nutrirci e per sempre dell'aspro e delizioso cuore della montagna. Zia Concettina allora soggiunse: « Devo chiedere a Rocco Scalise, come si fa a preparare un dolce così semplice e buono! Domani stesso gli mando un'imbasciata, perché venga a dircelo! ».

E davvero l'indomani lo mandò a chiamare, ma lui, il pastore, quando seppe perché lo volevamo non venne. Forse perché ci teneva ad avere tutto per sé e per i suoi amici pastori e montanari come lui, un segreto che la montagna stessa gli aveva confidato.

ERMELINDA OLIVA

L'ALLEGRA « CAPONATA »

La « caponata » è un piatto tipico di Castellammare di Stabia, a base di galletta: un biscotto di forma rotonda e schiacciata, senza sale, piuttosto duretto e pieno di buchi. Intinta in acquasalata, spruzzata d'olio e d'aceto, la galletta era in altri tempi il frugale cibo di pescatori e marinai e veniva chiamata ironicamente « cappone ».

La « caponata » odierna è costituita appunto da gallette bagnate in acqua, insaporite con olio, acciughe, olive e, talora, con salame, formaggio, pomodoro, cipolla, capperi, eccetera, eccetera.

Un « piatto freddo » da lasciare riposare in frigo (assolutamente sconsigliabile passarla, anche per qualche minuto, al forno). Una variante marinara prevede l'aggiunta di crostacei e di frutti di mare.

Una avvertenza. Le gallette, anziché a mollo nell'acqua, vanno avvolte, mezz'ora prima della preparazione del piatto, in un panno bianco bagnato: così non perdono la naturale fragranza.

Un'altra avvertenza. La « caponata » è un piatto allegro: ama, vuole, pretende un vino ad hoc. Ideale il gragnano dei dintorni di Castellammare di Stabia, d'un rosso-rubino-carico, pastoso e spumeggiante.

GAETANO PAGANO

CHE COSA È LA POLENTA?

Ai profani può sembrare che per prepararla bastino una pentola, un mestolo, dell'acqua, un po' di sale e farina di granoturco. Non basta, ci vogliono un focolare ed un paiolo di rame appeso ad una catena ed un mestolo di legno molto grande ed il sale deve essere di quello grosso ed i muscoli di chi la prepara devono essere resistenti, e bisogna andare avanti a mescolare di continuo perché si amalgami bene, per evitare i groppi; ed andare avanti finché sul fondo del paiolo non si crei la crosta e quando è pronta, ben solida, bisogna con grande arte rivoltarla, lasciarla un po' raffreddare ed alla fine munirsi di un filo che va passato sotto e poi, di scatto, tirato in alto, così da tagliarla in fette uguali senza rompere l'armonia della mezza sfera. Anche l'occhio vuole la sua parte. Questa è polenta e non quella specie di purée che in qualche regione si usa e che ti scivola via dal piatto e che ha proprio l'aspetto di un aborto di polenta. Da ragazzo la polenta mi piaceva di più alla sera, ed anche il giorno dopo, quando le fette venivano abbrustolite sulla piastra bollente e servite come dolce, cosparse di zucchero e cannella e con sopra del burro sfuso. Roba da signori. I poveri, quelli veri, si accontentavano di mangiarla magari passandola sulla povera aringa messa in mezzo alla tavola, una per tutti e da servire pure il giorno dopo. Per anni fu considerata il piatto della povera gente, legata alla misera condizione dei contadini friulani. Trasferitevi, però, in alta montagna; accendete — con prudenza — un gran fuoco tra gli alberi, e la polenta cambierà aspetto. Soprattutto se la compagnia è buona, se avete a disposizione delle buone salsicce da preparare allo spiedo e se sapete cantare e bere. Naturalmente, tornando al piano, potrete arricchirla con la fonduta e lo zampone, con le puntine di maiale, con gli uccelletti alla trentina, con le

sardelle all'udinese, con i cavoli alla ligure, con i tartufi alla francese. Ma togliete la polenta dalla mensa e avrete tolto dalla storia d'Italia un capitolo, che aveva alle volte come sottofondo anche la tragedia della pellagra.

LUIGI PAPO

Il Pascoli, avendo ricevuto dall'amico A. G. Bianchi la ricetta in versi del risotto alla milanese, contraccambiava inviandogli questa poesia-ricetta del risotto alla romagnola.

Amico, ho letto il tuo risotto in... Ahi!
È buono assai. Soltanto è un po' *futuro*
con quei tuoi « tu farai, vorrai, saprai ».
Questo è del mio paese: è più sicuro
perché... *presente*.

Ella ha tritato un poco
di cipollina in un tegame puro.
V'ha messo il burro dal color di croco
e zafferano (è di Milano) a lungo;
quindi ha lasciato il suo cibreo sul fuoco.
Tu mi dirai « burro e cipolla ». Aggiungo
che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buon odor veniva dal camino!
Io già sentivo un poco di ristoro
dopo il mio greco, dopo il mio latino.
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro:
ha lasciato covare chiotto chiotto,
infine ch'ha preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
il riso crudo, come dici tu.
Già suona mezzogiorno: ecco il risotto
romagnolesco che mi fa Mariù.

GIOVANNI PASCOLI

Per un vero, autentico « vitellone all'uccelletto » occorre risalire ai primordi degli anni Trenta, quando l'òppido di Torrighia rivestiva ancora il carattere di un'autentica borgata appenninica, là, in quel sapido incontrarsi dello Scrivia con l'opposto Trebbia, punto di confluenza — attraverso incantevoli mulattiere e fascinosi sentieri — degli interessi paesani di un colorito, vitalissimo diorama di villaggi, casali, remote ed idilliache case di tappa. Era, quello, il « vitellone all'uccelletto » che preparava la Giöminn-a, leggendaria, estrosa proprietaria di una delle più rinomate trattorie dell'entroterra di Liguria, in quell'indimenticato suo regno che stava tra le vecchissime case del borgo montano (già allora villeggiatura della bella borghesia genovese).

Un piatto di carne come quello, che si mangiava di preferenza in primavera e d'estate, può essere copiato, imitato, magari arricchito con le diavolerie della moderna scienza fornellistica, ma non potrà raggiungere la ghiotta grazia di allora. La Giöminn-a e le sue presepiali maestranze — gente in gamba (e ne è sfociata una discendenza che, in verità, ancora oggi dà un tono ed una nervatura egregia alla gastronomia locale) — prendevano della polpa, magari fesa, di vitellone piemontese o piacentino e la stracciavano a brani; poi la ponevano nell'olio di Riviera con molto alloro, ed un po' di salvia (due foglie d'alloro contr'una di salvia, direi) e la rosolavano a gran fuoco, con affettuosa attenzione. Appena, nel salarla, una lontana idea di pepe; una certa dose di vino bianco secco, e dàgli col mestolo fino all'evaporazione completa. Non una mossa di più, e Dio ci guardi da cervellotiche intrusioni di olive, capperi od altro: « roba da marinai pieni di grappa! » mormorava la Giöminn-a, bonaria ma ben ferma nel suo impegno, a chi le accennava a simili aggiunte.

Che tempi, figlioli! I muli, legati ai saldi, antichi anelli dell'attiguo piazzale, fuori dal traffico della via maestra, bofonchiavano coi musì immersi nelle sacchette da foraggio. Ogni tanto svicolava qualcuno, paesano o villeggiante, e magari guardava dalle inferriate ricurve, vedeva i tavoli pronti nelle salette ombrose, inghiottiva saliva e fantasie. In attesa del pranzo succoso si stava seduti davanti all'àmola e al pirrone, i due recipienti da mescita d'ogni ligure che si rispetti. E, durante il pasto, ci si scordava sul serio d'ogni guaio, fosse d'altri oppure nostro. Gustando quei frammenti rosolati di carne aromata, ma mai resa piccante, si ascoltavano le cronache (spesso quelle, sì piuttosto piccanti!) dei mercanti di fiera e dei contadini in vena di euforiche rivelazioni. Il gesto manducatorio dei commensali aveva un suo alpestre garbo che incantava.

Fuor dell'ostello, coloro che passavano col fascio d'erba per il vitello mormoravano diavolerie sentendo nelle nari quell'ineffabile odore, più fine d'un ricamo nuziale. Un odore di riposo, di pace, di buona salute, soffuso di una certa qual sorta di sacertà dovuta all'immortale, aulico allora. Salve, mai più scordato « vitellone all'uccelletto » dell'antica Giöminn-a! Salve, giorni chiari in cui il pane era pane, il vino era vino, e il borgo era come una casa di patriarchi!

CARLO P. PESSINO

O MENESTRON

A no-o fà ciù a Pierina o menestron,
costa troppo a mescciù
e a cheuxilo ghe veu 'na mattinâ.
« Vegne meno i ravieu! » riendo a me dixe.
Ma a va ben se in ta xiatta gh'é faxieu.

Mì orrieva co-e mae brasse accontentâla,
stramùieva o mondo senza tiâ un sospio
e invece...

paggia me tocca, e tiâla fî pe fî,
comme o rondon ch'o se repessa o nïo.

E travaggio, veo zùo, anche se a-a seja
nînte m'arresta
e de faeto e de forza e de coraggio:
'na mandillâ de sùo e un pò de pù
ch'a l'ha tutti i colori da fadiga;

con due stisse, de votte, a fà di zeughi
che pan quadretti. Ma l'artista son mè
e 'na spassuia a ramassa
— chi peu accapì a bellessa do travaggio? —
senza riguardi i mae capolavori.

Povia Piera, quande a me peu pestâ
trae brocche de baxaicò,
a m'arve a porta comme 'na reginn-a;
e mè, che d'in ta scâ sento l'ödô,
intro che pão Roscilde e fasso e facce:
« Torna cöi? »
Ma a-o sente in to baxin che son contento.

VITO ELIO PETRUCCI

IL MINESTRONE (*dialetto genovese*). Non lo fa più Pierina il minestrone, costa troppo la verdura e per cuocerlo ci vuole una mattinata. « Costano meno i ravioli! » ridendo mi dice. Ma va bene se nella fondina ci sono fagioli. Vorrei con le mie braccia aiutarla, traslocherei il mondo senza tirare un sospiro e invece... paglia mi tocca, e tirarla filo per filo come il rondone che si rappezza il nido. E lavoro, ve lo giuro, anche se alla sera niente mi rimane di fatto, di forza e di coraggio: un fazzoletto di sudore e un poco di polvere che ha tutti i colori della fatica; con due gocce, a volte, fa dei giochi che sembrano quadretti. Ma l'artista sono io e una scopa ramazza (chi può capire la bellezza del lavoro?) senza riguardi per i miei capolavori. Povera Pierina, quando mi può pestare (battere nel mortaio) tre ramoscelli di basilico, mi apre la porta (di casa) come una regina; ed io, che dalla scala sento l'odore, entro che sembro Roscildh e faccio le facce: « Di nuovo cavoli? ». Ma lo sente nel bacio che sono contento.

SPAGHETTI « ALL'EMERGENZA »

Questo piatto nacque (*chez nous*) d'estate, tempo addietro, quasi per caso, e per necessità, e aggiungiamo per disperazione, anche se la parola è grossa, certamente: ma è pur vero che quel giorno eravamo rientrati dal mare (il mare, sulla costiera amalfitana, così azzurro e denso che Shelley disperatamente romantico vide « non calpestato » ed è tagliato adesso a sciabolate dalla scia spumosa e riccioluta dei motoscafi che lo solcano veloci) molto più tardi del solito, e più accaldati e affamati del solito, e con la voglia di mangiare qualcosa di particolarmente gustoso. E invece il frigorifero era quasi vuoto, le provviste al minimo (è proprio il tipo d'imprevisto che con più frequenza capita a tradimento nelle case in cui ci si fa quasi un punto d'onore, ad essere organizzati): più di qualche fettina di prosciutto cotto e d'un etto di burro e un po' di parmigiano non si poté racimolare, e anche se la penombra fresca delle stanze già ci dissetava bisognava pure affrontare il problema di preparare qualcosa da mangiare.

Mettemmo l'acqua per gli spaghetti: e facemmo fondere sul vapore della pentola appena cominciò a bollire il burro, in una piccola casseruola. In giardino cogliemmo dalla pianta (che fiorisce a cespuglio) una decina di foglie di basilico: larghe, callose, profumate tanto che l'odore pareva restarti nelle mani. E tagliuzzammo il prosciutto: e grattugiammo tutto il parmigiano sino alla scorza. E poi furono cotti gli spaghetti (al dente, si capisce): furono scolati e versati nell'insalatiera. E li condimmo con burro fuso, prosciutto cotto a pezzi e parmigiano grattugiato: e con foglie di basilico. E subito, fra un boccone e l'altro, definimmo l'improvvisata ricetta spaghetti « all'emergenza ». Perché il piatto, è appena il caso di sottolinearlo, riscosse tanto e immediato successo (e non unicamente per motivi di appe-

tito), che d'allora lo abbiamo ripetuto spesso, è entrato ormai fra le nostre pietanze preferite. Solo che credevamo d'esserne i depositari, non dirò gl'inventori: e un giorno, invece, che ci capitò sulla spiaggia di parlarne con amici, sapemmo che si trattava d'una ricetta abbastanza nota, erano in parecchi a condire gli spaghetti con burro fuso e foglie di basilico. Pazienza. Il nome almeno è nostro: perché spaghetti « all'emergenza » li chiamiamo ormai anche quando si decide di cucinarli per scelta e non per necessità: così facili e rapidi da preparare, e così gustosi e profumati, con quel profumo d'orti d'altri tempi che il basilico sprigiona dal gomito rapreso in fondo al piatto e sembra consegnarti per magia un'eco della lontana adolescenza.

MICHELE PRISCO

EL MINESTRON

Chi, ancuò, sa cusinare un minestròn
come saveva fare nostre none?
Ghe vole quatro e anca çinq'ore bone,
a fogo basso, ché 'l riessa bon.

Bisi, patate, sedano, carote,
prezemolo, basilico, fasoi,
dó tre foie de verza, se te vòì,
de quee che s-cioca a verzarle, ciozòte.

De tanto in tanto menestrare; solo
quando tuto se spapola zontare
un fià de sale grosso e mestolare,
par tre Ave Maria, co' un cazzolo.

Zontarghe, solo al'ultimo momento,
del bon formaio grana, stagionà
e po servire a tola, a scazzolà,
'sta minestra che vale un monumento.

ANGELO RASI

IL MINESTRONE (*dialetto veneto*). Chi, oggi, sa cucinare un minestrone come sapevano fare le nostre nonne? Ci vogliono quattro e anche cinque ore buone, a fuoco basso, perché riesca buono. Piselli, patate, sedano, carote, prezzemolo, basilico, fagioli, due tre foglie di verza, se vuoi, di quelle che crocciano nell'aprirsi, chioggiotte. Di tanto in tanto mescolare; solo quando il tutto si spappola aggiungi un pizzico di sale grosso e agitare, il tempo di tre Ave Maria, col mestolo. Aggiungere, solo all'ultimo momento, del buon formaggio grana, stagionato e poi servire a tavola, a mestolate, questa minestra che vale un monumento.

INSALATA PRIMAVERA

A me datemi l'insalata e vi lascio volentieri qualunque altro piatto, carne o pesce che sia. Intendiamoci bene, una insalata composita: il colore, l'afrore, il sapore dei componenti alleati insieme a fare prima la delizia degli occhi, poi quella del palato. Una festiva natura morta, da consigliare al pittore (moderno ma non troppo) avviato pigramente sulle orme di Morandi a dipingere bottiglie vuote. La ricetta è per due (i piaceri della tavola vanno equamente divisi tra un « lui » e una « lei ») e ve la trascrivo sperando di guadagnarvi la vostra imperitura (sottolineato) gratitudine.

Tagliuzzate finemente in una insalatieretta un cespo di lattuga, un cetriolo, otto ravanelli, due pomodori e un peperone verdi. Versateci sopra, amalgamati a parte, tre cucchiaini d'olio d'oliva, uno d'aceto di vino, uno spicchio di aglio tritato, sale e pepe macinato lipperlì. Prima di servire la mia insalata in tavola, lasciatela riposare per dieci minuti.

Cangiante di verdi com'è, dà l'idea d'una vivanda in boccio, capace, titillandola con la forchetta, di fiorire nel piatto e apposta l'ho chiamata « insalata Primavera » (« P » maiuscola). A voi, di mente più fervida della mia, il compito di darle un nome meno banale.

CARLO REMOALDI

LEBERKNOEDELSPUPPE

Consenti, caro Dell'Arco, che un nome così ostico, inespressivo, difficile a leggersi, si inserisca questa volta tra i tanti sostantivi ricchi di profumo e di colore, che danno sempre tono e gusto al tuo « Apollo ». Forse non avrai a pentirtene.

Leberknödelsuppe è il nome di una delle tante « zuppe » che offre la cucina viennese; ma quella più cara al cuore ed al palato dei danubiani. La sua traduzione letterale suona: « Zuppa di gnocco di fegato ». Si presenta così: una scodella di brodo con al centro una sfera dal diametro tra i quattro ed i sei centimetri. Una palla abbastanza morbida, formata dall'impasto di pane inzuppato e fegato tritato, che è possibile tagliare a pezzettini con il cucchiaino e ingerire insieme ad un po' di brodo. Una cosa estremamente semplice, ma anche assai gustosa.

Leberknödelsuppe: può essere un utile suggerimento per l'italiano smarritosi in mezzo ai lunghi nomi segnati sui menù viennesi. Un ingresso delicato verso secondi di ben maggiore pesantezza e responsabilità.

Leberknödelsuppe: un piatto che incontrava il favore del principe di Metternich e suscitava l'entusiasmo della principessa Sissi. Francesco Giuseppe lo gradiva molto; a rivelarlo nella compostezza imperiale, era soltanto un leggero tremolio dei grandi favoriti. Strauss dava alla *Leberknödelsuppe* il merito della leggerezza dei suoi valzer; Schubert la musicalità dei suoi *Lieder*.

Una zuppa adatta per tutte le mense, oggi come ieri; una zuppa che il crollo dell'Impero danubiano non ha né esaltato, né mortificato. Una zuppa di carattere, anzi di fegato!

DINO SATOLLI

... Belle, janche, vranche a vranche
da lo nciegno quann'ascite,
se a no panno spase v'hanno
la via lattea me parite...

Sango mio, gran golio,
de sta vita arce patrune,
io speresco, scievolesco
de provarve, o maccarune.

Se ve trovo, se ve provo,
che gran gusto, me ne piglia!
Se ve gliotto me n'aggotto,
de dochezza me squaquiglio...

Addormenta, lenta e penta
co lo canto la Serena:
chiù gostuse l'uocchie ha nchiuse
chi de vui la panza ha chiena.

Calamita tira ardità
l'aspro fierro da llà ntuorno.
Maccarune, li manciune
vuie tirate notte e ghiuorno...

Fa', gran Giove, se te move
lo pregare a compassione,
se Narciso in sciore è ammisso,
ch'io diventa maccarune!

FILIPPO SGRUTTENDIO

GLOSSARIETTO. *Vranche a vranche*, a manciate; *nciegno*, ingegno;
speresco, mi consumo; *scievolesco*, vengo meno; *me n'aggotto*, me
ne abbotto; *sciore*, fiore.

« Fu già una zucca, che montò sublime / in pochi giorni
tanto, che coperse / a un pero suo vicin l'ultime cime ».
Così s'inizia, nella Satira sesta, il noto apologo ariostesco
della zucca e del pero. Approfittando del sonno invernale
del vicino, una zucca ancora infante incominciò un'arram-
picata senza scrupoli, di modo che, « accelerando il passo »,
in tre mesi giunse a coprire, con le sue foglie e i suoi
frutti, la cima del malcapitato pero. Questi poi, al risve-
glio, non apprezzò affatto l'esito di tal corso accelerato, anzi
pronosticò alla zucca una caduta non meno veloce della
salita.

A parte le possibili varie interpretazioni dell'apologo (qual-
cuno potrebbe dire: gli sta bene al pero che aveva dormito
tanto, sempre all'erta s'ha da essere), leggendo questo passo
non si può fare a meno di constatare che anche il buon
Ludovico non si sottrasse al vizzo, proprio dell'« homo sa-
piens », di attribuire caratteristiche infamanti agli elementi
dei tre regni: animale, vegetale e minerale.

Si potrebbero portare, al riguardo, esempi pressoché infi-
niti; ma a noi qui preme debellare il razzismo anti-cucur-
bita, contro il quale non c'è nemmeno bisogno d'argomenti,
tanto è palesemente infondato. L'eleganza di una pianta di
zucca nella sinuosa « nonchalance » del suo aggirarsi, la no-
biltà della verde foglia lobata dal disegno quasi araldico,
la bellezza misteriosa del grande frutto nel quale forma,
colore, pienezza dolce delle viscere, tutto ci parla di sim-
bolo solare, non possono passare inosservate; come non si
può passare sotto silenzio la gioia che la zucca arreca alle
mense. Una vera ghiottoneria sono i casalinghi tortelli.
Si fa un ripieno con gialla polpa di zucca lessata, amalga-
mata a fuoco lento in una casseruola con un po' di pane
grattugiato, il pizzico di sale, burro, parmigiano grattugia-

to, aroma di noce moscata ed eventualmente amaretti sbriciolati; si confezionano quindi dei tortellini un po' grossi, che si cuociono in acqua bollente, si scolano bene e si condiscono con burro e formaggio. Chi non li ha mai gustati, finora ha goduto una dolcezza in meno.

DELMINA SIVIERI

A UN BICCHIERE DI VINO DI FRASCATI

Altri si pasca dell'odor dei frutti
in riva al grande fiume. Accende i miei
stanchi pensieri ancor più lieve fuoco.
Calmo sole terrestre, dentro il chiaro
cristallo dissepolto, oro mutevole,
giorno che mai s'oscura,
ecco tu mi riscatti dalla tarda
umiltà di mia vita, dalle gioie
vinte del pigro sonno, dalla nera
prigionia del mio sangue. Mi ridici
il tempo perso e il colorito antico
della mia fanciullezza. Mi ricanti
la tua antica ragione, fatta musica.

SERGIO SOLMI

PARALLELO DELLA PRUGNA

Dall'Oceano Atlantico al Mar Nero scorre il parallelo della prugna. Lungo il suo percorso trascontinentale è sempre ugualmente prospera e ricca di profumi e di spiriti; solo nella breve traversata dell'Italia lungo l'arco alpino, l'acquavite di prugna è respinta verso i confini della tedescheria dalla prepotenza della grappa e della nobiltà della vinaccia. Ma già sulle Alpi Giulie « sgnapa » e « slivovitz » si contendono il favore dei buoni palati, e lo « slivovitz » la vince con gli esotici effluvi che lo circondano con una nuvola di beatitudine. Arriva in Piemonte dalla Francia con i caratteri aristocratici della prunelle che per la loro preziosità le vietano di diventare popolare. Ma noi giuliani abbiamo sempre avuto segreti commerci con i contrabbandieri sloveni e croati, che ci portavano la prugna distillata, nascosta sotto la sottana sempre gravida di merci proibite delle loro donne. Arrivava in casa lo slivovitz con un'aria malandrina, ben chiuso in una vescica di porco e maliziosamente ripescato dalle contrabbandiere dal suo nascondiglio proibito. Prugne del Carso, prugne dell'Istria, prugne delle montagne della Slovenia erano subito riconosciute per i loro diversi aromi, più secco, più generoso, più ardito. Giustamente lo slivovitz nostrano celebrava un'orgia di raffinatezze nelle nostre terre, là dove incominciava il suo regno indiscusso. Cicchetto dominante in Croazia e in Serbia, ai confini della Romania diveniva una bevanda sovrana, immancabile come aperitivo e come conclusione di ogni pasto, accanto al caffè turco. La « sliva » dei romeni è raffinata e potente come le loro donne, e ai forestieri va subito in testa. Guai fidarsi del grappino dall'aspetto così innocente che prima di andare a tavola vi servono i romeni, insieme con bocconcini pepati: la misura normale è quella di un consueto bicchiere da vino, e basta e ce n'è di troppo per

ingropparvi la lingua e sciogliervi le ginocchia. Non dimenticate mai che il parallelo della prugna è dominato da una scatenata tirannia dei sensi.

ALBERTO SPAINI

CODA « A LA VACCINARA » PIATTO ITALIANO

Un piatto romano, dicono. Prima di convincervi del contrario, vi do la ricetta augurandomi che non siate patiti di roba in scatola e vi piaccia, ogni tanto, trafficare davanti ai fornelli.

Tagliate i rocchi della coda (un paio di chili più un chilo di « gaffi », le guance del bove) e lasciateli in bagno in acqua tiepida per un'intera notte. In un tegame fate soffriggere mezzo decilitro d'olio, tre etti di grasso di prosciutto, gli « odori » (cipolla, radica gialla, aglio), pepe e sale. Imbiondito il soffritto, metteteci coda e « gaffi ». Fate rosolare e aggiungete un paio di bicchierini di brandy, brandy italiano, alzando la fiamma per farlo ritirare prestamente. Aggiungete un chilo di polpa di pomodoro e un paio d'etti di conserva di pomodoro e lasciate cuocere finché la carne della coda si stacca dall'osso (almeno cinque ore). A una mezz'ora dalla cottura, buttate giù sei etti di costole di sedano, mezzo etto d'uva passa senza semi, mezzo etto di pignoli e quindici grammi di cioccolato grattugiato. Servite su piatti caldi.

A proposito. Il solito vino dei Castelli, aggiunta di rigore, è soppiantato spiritosamente dal brandy, brandy italiano, e si spiega come la coda « a la vaccinara », piatto romano, possa valicare la Cerchia d'Aurelio e diventare piatto italiano.

TARCISIO TURCO

TRE ETTI A BICCHIERE

Sala del pranzo di un albergo modernissimo su una spiaggia internazionale e cinematografara. Piccola, per un albergo, ma armonica e accogliente quanto a colori, tavoli, sedie, stoviglie. Oltre che a *la page*, il locale è nuovo di zecca, così che i commensali, durante le tre ore, quando, a mezzogiorno e a sera, funziona la cucina, sono ancora pochi. Ciascuno se ne sta per proprio conto, e in silenzio. La condizione più felice per gustare quel che si mangia. E, invero, il nostro pesce quotidiano è lodevole.

Stasera, che è che non è, trovo la novità di un gran tavolone apparecchiato per una trentina di persone. Occupa più di mezza sala, così che i clienti, raccolti uno accanto all'altro nel poco spazio restato a loro disposizione, paiono raddoppiati. I camerieri son sempre gli stessi, attenti, gentili, ma si sente nell'aria che c'è qualcosa che li turba. Non mostrano quell'animo che sempre hanno a quest'ora, la sera, arrivati ormai nel porto concluso della loro giornata di lavoro.

Alle dieci in punto, quando già avremmo dovuto andarcene tutti per la chiusura, arrivano rumorosamente gli ospiti, uno dopo l'altro, chiamandosi e salutandosi a gran voce. La più parte sono donne, rese irriconoscibili dal trucco e dalla stranezza delle acconciature. Sembra una parata carnevalizia. L'unico richiamo alla realtà restano i pochi uomini che le accompagnano, assai bene in ciccia, e calvi, i più, con buzzi imponenti e sformati. Giornalisti, impresari, penso, e le altre, le maschere, attricette da letto, sebbene sia arrivato un fotografo.

Una volta sedute, levano il pacchetto di sigarette, l'accendisigaro e incominciano. L'aria della sala, con tutto il condizionatore, diventa assai presto opaca e irrespirabile; incuranti e accanite, seguitano, una sigaretta dopo l'altra. Mi

vendico pensando che lo fanno per non lasciarsi vincere dalla tentazione di assaggiar qualcosa. Viva la faccia degli uomini, che divorano antipasti di mare, spaghetti con le vongole, pesce spada arrosto, tanto più voraci e a testa bassa, quanto più hanno grossa la pancia. Niente vino, però, loro, e, meno che meno, le donne. Bottiglie e bottiglie di acqua minerale gassata, aranciate, chinotti, acque brillanti. Da sotto la tavola, mi par di scorgere quei loro buzzi gonfiarsi via via, come salvagenti di gomma. Tra poco scopieranno con tutta questa anidride carbonica, dico fra me. Mi vince la pena, però, delle stelline rimaste all'alternativa del grissino e ai beveroni di *Coca Cola*. Possibile che non sappiano che nulla le ingrasserà di più che questa bevanda? Tre etti a bicchiere.

LUIGI VOLPICELLI

QUEL RAGÙ

Quando i primi amalfitani tentarono di introdurre ai paesi di Calabria i pomodori in scatola, i concentrati, le salsine, eccetera, per poco non avvenne una strage. E come, dal momento che le donne da sempre consacravano l'estate ai rossi frutti vuoi per essicarli al sole spaccati a mezzo, vuoi per conservarli sotto sale unitamente a melanzane, peperoni, porri e altri vegetali, vuoi per racchiuderli nelle bottiglie previe bollitura e vuoi per farne la deliziosa conserva indispensabile per un eccellente ragù, quegli imbroglianti osavano proporre quelle cose lì chiuse in latte di zinco, piombate, saldate, di dubbia origine, comunque micidialissime?

Le donne avevano, sì, le dita delle mani che letteralmente gli cadevano a brandelli, ma tuttavia non se ne lamentavano, non dicevano ahi nemmeno se le spellavi. E questo per la salute di tutti, e la salute conta tanto, quando c'è la salute c'è tutto.

Se però la cerimonia della bollitura delle bottiglie che avveniva nei cortili con grande concorso di parenti, amici e vicinato si esauriva sempre in una sola giornata, la preparazione dell'estratto di pomodoro era lunga e complessa. Innanzitutto bisognava scegliere i pomodori che fossero sani, maturi, dolci, polposi. Si facevano a pezzi e si mettevano a bollire, quindi si rinchiudevano in un cuscino a mo' d'un sacco e si lasciavano sgocciolare fino all'ultima stilla. Subito dopo venivano passati al setaccio di crine, dàì e dàì, su e giù, strizza e spingi, a forza di gomiti e con strazio delle dita, mentre i bacili s'empivano d'un liquido rosso e schiumoso che si esponeva al sole, e per le donne cominciava la massacrante fatica. Il sole infatti battendo sulla salsa l'essiccava e insieme la cuoceva, ma bisognava stare attenti a che non agisse troppo violentemente ché in tal caso

l'estratto si sarebbe fatto amaro, e addio fatica. Perciò le donne non avevano requie. Stavano col pensiero fisso alle zuppiere Made in Germany, blu, con l'aquila bicipite in bianco, colme fino all'orlo. Di colpo piantavano i mestieri e brandendo cucchiaioni di legno correvano per rimuovere con delicatezza la salsa ormai compatta che andava prendendo un bel colore rosso-bruno e già col suo profumo t'imbalsamava. C'era anche da temere che il cielo s'oscurasse o che cadesse qualche goccia di pioggia, c'era da temere dal sereno della notte e soprattutto dal cattivo occhio della gente invidiosa, così le poverette dimagrivano e s'assottigliavano, era davvero uno strazio.

Come i giorni passavano, la conserva si trasformava in un pastone, la si poteva maneggiare e plasmare, e tuttavia non era ancora pronta, le mancava quel « la » indispensabile che le donne percepivano al momento giusto in punta di lingua e segnandosi più volte. Allora soltanto riponevano la conserva giunta a maturazione perfetta in certi appositi vasi di coccio smaltati di bianco, non senza averla prima salata, umettata d'olio all'esterno e protetta con larghe foglie di basilico: la spingevano giù con le dita, la pigiavano e poi ci mettevano sopra un tondino di legno lavorato al coltello.

Ed ecco veniva l'inverno, quand'è d'obbligo il ragù domenicale. Ah, che festa, che allegria. Il gran pezzo di muscolo veniva rosolato in tanto olio, poi s'aggiungeva la cipolla ben tritata e la si faceva imbiondire, quindi si versava un mezzo bicchiere di vin rosso molto vecchio che inondava del suo aroma la casa, e infine si faceva cadere nel tegame di coccio una buona cucchiata di conserva che si faceva sciogliere spandendogli sopra altro vino. Numi del cielo. Bastava quella semplice cucchiata di conserva e tutta l'estate era lì, nelle cucine buie della Calabria d'allora, con tutto il suo sole, i profumi, le fragranze, le follie, con tutti i suoi frutti, la sua luce, le sue stelle, eccetera.

Tre o quattr'ore durava la cottura a fuoco lentissimo, mescolando ogni tanto con un mestolo di legno, ed erano lunghissime da passare specie pei ragazzi che insistevano col tocchetto di pane da spruzzare appena d'un gocchino di ragù lasciato scolare dal mestolo come sangue di martire. Alla fine però grandi e piccoli erano accomunati dalla medesima felicità. Quel ragù era un dono del Signore. Quel suo sapore, quella sua carica, quella sua intensità... Perciò il vasetto con l'estratto di pomodoro era guardato a vista come un tesoro, ogni tanto qualche donna andava a controllare timorosa che qualche tristo non gliel'avesse rubato.

DOMENICO ZAPPONE

- a pag. 5 Fabio Aquilanti, *Gli antipasti*
6 Gisella Azzi, *Gh'era ona volta ol pan de Comm*
8 Maria Azzi Grimaldi, *Salsa rossa, salsa verde*
10 Gustavo Buratti, *Il vino di miele*
13 Libera Carelli, *Linguistica in cucina*
15 Luigi Carnacina, *Oeufs en coquille « perle noire »*
16 Alvaro Casartelli, *Al polaster de Brianza*
19 Piero Collina, *Una settimana in cucina*
21 Settimia Cicinnati, *La « colla fritta »*
23 Mario dell'Arco, *Cinque epigrammi*
24 Maria De Maria, *I cerasi*
25 Cristina de Nigris, *Un garofano tra ricchi e poveri*
27 Salvatore Di Pietro, *La ficudinia*
29 Giovanni Faldella, *Un ovo per otto bambini*
30 Federico Formignani, *Le lumache di Verezzi*
32 Maria Forte, *La frèule*
33 Renzo Francescotti, *Un'estate in malga*
35 Elisabetta Gasbarrini, *L'« ammazza fame »*
36 Giuseppe Ghielmetti, *La piadina di Benares*
38 Emma Gianturco, *I « pici » di Montepulciano*
40 Massimo Grillandi, *La piadina*
42 Emilio Guicciardi, *Anche a Portoja nce sta na menesta*
44 Plinio Guidoni, *Gallette e salacche*
45 Oliviero Honoré Bianchi, *Il « suf » triestino*
47 Cesarina Lorenzoni, ... *E l'ortice! dispensa / cibi non compri*
a la mia parca mensa
48 Cesare Mainardi, *Colazione sull'erba*
50 Glauco Rino Nesi, *Le « fantocce »*
52 Ermelinda Oliva, *La « brinata »*
53 Gaetano Pagano, *L'allegria « caponata »*
54 Luigi Papo, *Che cosa è la polenta*
56 Giovanni Pascoli, *Il risotto « romagnolesco »*
57 Carlo P. Pesisno, *Torriglia, anni trenta*
59 Michele Prisco, *Spaghetti « all'emergenza »*
61 Vito Elio Petrucci, *O menestron*
63 Angelo Rasi, *El minestron*
64 Carlo Remoaldi, *Insalata primavera*
65 Dino Satolli, *Leberknoedelsuppe*
66 Filippo Sgruttendio, *Le laude de li maccarune*

- 67 Delmina Sivieri, *Per la riabilitazione della zucca*
69 Sergio Solmi, *A un bicchiere di vino di Frascati*
70 Alberto Spaini, *Parallelo della prugna*
72 Tarcisio Turco, *Coda « a la vaccinara », piatto italiano*
73 Luigi Volpicelli, *Tre etti a bicchiere*
75 Domenico Zappone, *Quel ragù*

LAZIOGRAFIK VIA DI PONZIANO, 16-18-20
MARIO DELL'ARCO 00045 GENZANO DI ROMA
ROMA 1973