

L'APOLLO BUONGUSTAIO

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1975

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

MARIO DELL'ARCO IN ROMA

L'APOLLO BUONGUSTAIO

A. Enrico Ziracchi

Ligorno, 21 vi. '75

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1975

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

MARIO DELL'ARCO IN ROMA

CALENDARIO DEL MANGIÓMANE PER IL 1975

(*dialetto comasco*)

GENAAR

Ul fööch che 'l trisca... i sciücch che fann i gutt.
Setàss sü 'na banchèta del camin,
rügà in la scéndar... e pensà a nagutt.
Pan e panzèta, e un bicierott de vin.

FEBRAAR

Un'usteria antiga... un tavulun...
un vècc ritratt, che sa distiingh a sténti.
Una tuvaja grüja, a quadretun.
Pulenta e murtadèla, cunt i lénti.

MAARZ

Gh'è nébbia e véent, al piööv e pö 'l fà frècc.
Nanca parlann, de nà in ufizi incöö.
Una butiglia de Barolo vècc,
minestra de furmeent, e un bell pesciöö.

APRIIL

Ul véent l'à s'ciarii l'aria. Vaa Brünaa,
'l par fina de catà, tant l'è visin.
Gh'ù vöja... d'un quejcooss de rafinaa.
Fritüra del cabrètt, cul furmentin.

MAAG

Gh'è udur de suu in de l'aria, e dent in ca'
tüttcoos al par divèers... al par tütt nööv.
Cambia i stagiun, la geent... cambia i mangià.
Un bell piatun de spaarg, cun sura i ööv.

GIÜGN

Nà par i busch, natüralmeent a pè.
Turnà cunt un bell mazz de pompurcitt.
'Na rüssümada frèsca de cafè,
pö sbàtas in sül lètt, in müdanditt.

LÜJ

« Fondue à la Bourguignonne »? La mangia lee,
la sciura snob, ché lee l'è un tipu fin.
Cücümar e tumatis, oli e asee,
e pö ga puci deent... un bell lunghin.

AGUST

L'è mezanott. Quell minestrün 'vanzaa
al gh'è 'ncamò 'n del « frigidaire »? Ma ceert!
Benissim! Al fù föra... bell gelaa.
Se mai, stanott, tiri pö sü i cuèert.

SETÉMBAR

Nà in barca in mèzz al laagh... 'na padelèta,
l'oli e la saa, un furnelètt, e 'l pan.
Pescà arburèi... levàcc la vissighèta,
sügaj, faj nà... che bell mangià nustran.

UTUBAR

Crodan i föj, culuur del cafelatt.
Brünaa 'l spariss, quataa da la scighéra.
Ma sénti gnècc... ma 'dèss vù a ca', piatt piatt,
un risutin cui fuung, e un bun Barbéra.

NUVÉMBAR (al cimiteri)

« Nümm màngium pü, pürtropp... ». « Nanca un spuntino? »
« Sì, ma de vèrman... guai a vess lecaard!
Ma ti che ta sée viiv, dacch sutt, Pierino!
L'è 'l temp di duurd, di ziiv, e di viscaard ».

DICEMBAR

Oli de ricit, düü di primm! Sa sà,
par petàcc déent, a devi ben cüramm.
Però a Nataal, ma sèti giù a mangià,
e lévi sü a San Stévan... che gh'ù famm!

PIERO COLLINA

GENNAIO. Il fuoco che sfavilla... i ceppi che fanno le gocce. Sedersi su una panca del camino, rimestare nella cenere... e pensare a niente. Pane e pancetta, e un bicchierotto di vino. FEBBRAIO. Un'osteria antica... un tavolone... un vecchio ritratto, che si distingue a stento. Una tovaglia ruvida, a quadrettoni. Polenta e mortadella, con le lenticchie. MARZO. C'è nebbia e vento, piove e poi fa freddo. Neanche parlarne, di andare in ufficio oggi. Una bottiglia di barolo vecchio. Minestra di frumento, e un bel piedino (*di maiale*). APRILE. Il vento ha schiarito l'aria. Guarda Brunate, sembra perfino da cogliere, tanto è vicino. Ho voglia d'un qualche cosa di raffinato. Frittura di capretto, col "formentino" (*insalata di valeriana*). MAGGIO. C'è odor di sole nell'aria, e dentro in casa tutto sembra diverso... sembra tutto nuovo. Cambiano le stagioni, la gente... cambiano i cibi. Un bel piattone d'asparagi, con sopra le uova. GIUGNO. Andare per i boschi, naturalmente a piedi. Tornare con un bel mazzo di ciclamini. Una "rossumata" fresca di caffè, poi buttarsi sul letto, in mutandine ("rosu-mata": *col frullino si fa montare in una scodella l'albumi d'un uovo. Si aggiunge il tuorlo e si frulla di nuovo. Si aggiunge acqua e vino, o caffè freddo. Il tutto sia ben zuccherato*). LUGLIO. "Fondue à la Bourguignonne"? La mangi lei, la signora snob, ché lei è un tipo fine. Cetrioli e pomodori, olio e aceto, e poi ci "puccio" dentro... un bel "lunghino" (*forma di pane oblunga*). AGOSTO. È mezzanotte. Quel minestrone avanzato c'è ancora nel "frigidaire"? Ma certo! Benissimo! Lo faccio fuori... bel gelato. Caso mai, stanotte, tiro poi su le coperte. SETTEMBRE. Andare in barca in mezzo al lago... una padelletta, l'olio e il sale, un fornelletto, e il pane. Pescar alborelle... levargli la vescichetta, asciugarle, friggerle... che bel mangiare nostrano. OTTOBRE. Cadon le foglie, color del caffelatte. Brunate sparisce, coperto dalla nebbia. Mi sento abbacchiato... ma ora vado a casa, lemme, lemme, un risottino coi funghi, e un buon Barbera. NOVEMBRE. "Noi non mangiamo più, purtroppo...". "Neanche uno

spuntino?". "Sì, ma di vermi... guai a esser schifilatosi! Ma tu che sei vivo, dacci sotto, Pierino! È il tempo dei tordi, dei tordi sasselli, e delle viscarde, DICEMBRE. Olio di ricino, due giorni prima! Si sa, per "darci dentro", devo ben curarmi. Però a Natale, mi siedo a mangiare, e mi alzo a Santo Stefano... che ho fame!

CREAZIONE DEL MAIALE

Il Signore, si sa, non creò gli animali ad uno ad uno, come fece per l'uomo. Non avrebbe finito mai. Però, li progettò per grandi linee e così distinse i fasti dai nefasti, quelli che mangiavano gli altri da quelli che si lasciavano mangiare, quelli tristi da quelli allegri, quelli commestibili dagli altri velenosi e immangiabili. Tra gli altri animali ce ne voleva uno veramente e totalmente allegro, che facesse dimenticare agli uomini la sciagura di essere nati e dover morire. Ed allora, pensa che ti ripensa, sfoderò gli uccelli, batuffoli esigui di piume sì, ma capaci col canto di allietare tutta la creazione. Ma erano pur sempre musicisti e poeti, roba da élite insomma. Un clown, invece, che destasse il riso facile, che riscaldasse il cuore, non esisteva.

Ed allora pensò che l'ideale era il maiale. Corpo da Fatty, carne rosea, coda arricciata e ritorta, grugnito clamoroso, occhi furbastri e cisposi, capacità di rotolarsi per terra, anche nel fango, abilità nel fare piroette, naso con due buchi da cui insufflare più che emettere l'aria, strilli a non finire, voracità nel mangiar tutto, dalle rape alle carote alle zucche alle semole agli avanzi di cucina. Tutto, insomma, e poi capacità di trasformarlo in carne di prima qualità. Certo, il Signore pensò che un regalo del genere non si dovesse estinguere con la morte. Sarebbe stato troppo triste che la festa dell'allegria finisse al mattatoio. Perciò, si prefigurò aulenti prosciutti, lonze argute, salami tutto pepe, salsicce meno longeve ma gradevolissime. Disse, dunque, al maiale: Tu, bello mio, patirai la morte. Quella cruenta, da giovane, di chi è caro agli dèi. Ma diventerai immortale. Sarai ricordato e apprezzato, ma non con angoscia. Anzi, con piena allegria. E terminò: Fiat! Cioè, così sia.

FABIO AQUILANTI

LA MACEDONIA COME LA VUJ MÌ

Ingredient: on bell pòmm bianch e rosaa,
s'ciàsser come i ganass di bagajtt;
e duu per gross, madur e moresitt;
ses o sett pèrsegh dolz e profumaa;

de magióster scarlatt ona brancada;
ona desènn de mognagh bèj biond
(ah, che savor!: L'è 'l pussée bon del mond,
perchè 'l sô 'l gh'ha faa sora ona ridada).

E i brugn reginn? Ghe voeuren anca lor,
ma deven vèss dora, con la soa sfèrta
de doe sbilza 'na lagrima, 'na pèrta
de zucher e de gius (destrugador

de rangògn e magon)... poeu, in tòchh o a fett
(grossèj, mostós), mì tàj sta bella frutta
e, cont el maraschin, la sbroffi tutta;
e la mes'ci, faséndegh fà on ballett

de color e profumm, cont el cugiaa.
E adess, allée, ona spolverizada
de zucher (ma leggera): ona fiocada
inscì per rìd: on desprési a l'estaa...

Mangi – el mè plafon l'è 'l ciel turchin –
bevi 'l sugh – la mia terra l'è ona proeusa
pienna rasa de fior (anca ona roeusa!) –.
Hoo mai gustaa on savor inscì divin.

GISELLA AZZI

LA MACEDONIA COME LA VOGLIO IO. Ingredienti: una bella mela bianca e rosa, soda come le guance dei bambini; e due pere grosse, ma-

ture e morbide; sei o sette pesche dolci e fragranti; di fragole scarlatte un pugno; una decina di albicocche ben bionde (ah, che sapore: è il più buono del mondo, perché il sole ci ha fatto sopra una risata). E le prugne regine? Occorrono anche loro, ma devono essere dorate, col loro squarcio di dove sgorga una lacrima, una perla di zucchero e di linfa (sterminatori di crucci e malinconie)... poi, in pezzi o a fette (grossini, sugosi), io taglio questa bella frutta e, col maraschino, l'irroro tutta e la rimescolo, facendole eseguire un balletto di colori e profumi, col cucchiaino. Ed ora, alé, una spolverizzata di zucchero (ma lieve): una nevicata così per burla, un dispetto all'estate... Mangio – il mio soffitto è il cielo turchino – bevo il succo – la mia terra è un'aiuola gremita di fiori (anche una rosa!) – Non ho mai gustato un sapore così celestiale.

Ecco un vocabolo un po' disusato, dal vago sapore di vecchie confetture; ancora più disusata ne è l'etimologia latina, quell'accenno a qualcosa che si deve *meritare*, aspirazione e premio a un tempo: i nostri bambini, galleggianti su di un mare sciroposo di sostanze zuccherine e solleticanti, non *aspirano* ormai più, non cercano di *meritare*, non ci pensano neppure.

La *merenda*, il rito dei loro genitori e nonni e bisavoli, la parentesi attesa dei lunghi pomeriggi dell'infanzia, ha perso il suo fascino modesto, surclassata da innumerevoli succedanei pronti a tutte le ore, sotto le fogge e i pretesti più diversi. La sua consuetudine, giustificata da pasti meno dosati e sostanziosi di quelli di cui godiamo noi, pur lamentandoci e rivendicando ad ogni piè sospinto, è ridotta a un ricordo sentimentale, a un'evocazione che è più degli adulti che dei tradizionali destinatari.

Ma per noi, per quei bambini di una volta, che magica parola, che gradita, domestica attesa era quella della *merenda*! Non già che fosse particolarmente ricca, oh no! Solo di rado assumeva – sempre in limiti modesti – importanza e raffinatezza: un compleanno, una promozione, un festoso ritrovo prima delle vacanze. Ma quella che era la "merenda di tutti i giorni" poteva essere di una frugalità addirittura pitagorica, e veniva consumata dovunque ci si trovasse, in un cortile, in un giardino pubblico, su un balcone abbaicinato dal sole, in una stanza calda di stufa e odorosa di foglie di lauro bruciato.

Gli adulti ricchi potevano pur concedersi, verso sera, il rito esotico e squisito del tè; ma noi bambini della piccola borghesia eravamo sempre gratificati di "pane e...": pane con uno straterellino di burro, e zucchero; pane e fettoline – sottili – di pancetta; pane e una pennellata di marmel-

lata, rossa; pane e minuscoli pezzetti di grana (per i più esauriti); pane e un velo di prosciutto; pane e (suprema delizia!) cioccolato fondente, che il sole o la stufa, secondo le stagioni, ammorbidivano entro la corazza di stagnola.

Mentre i nostri coetanei meridionali – i fortunati! – addentavano larghe fette di pane bruno cosperso di olio, pomodoro e origano, noi attaccavamo con gusto le nostre *micchette*, i nostri *cavourrini* (eh, sì, povero Camillo Benso!), le nostre *rosette* bionde, comunque tagliati e comunque conditi; e segnavamo "albo lapillo", con la bianca pietruzza dei giorni felici, i pomeriggi in cui la nonna ci offriva i "crostini dolci", fette di pane fritte nell'olio e poi cosparse di zucchero granuloso e scintillante. Non ci domandavamo mai se, dopotutto, avessimo *meritato* la *merenda*, o no; era qualcosa che ci veniva dall'alto, come una domestica manna, e l'accettavamo così, tendendo le mani. Eravamo ignari delle future ghiottonerie reclamizzate fino alla nausea, delle *pizze* pseudo-napoletane, dei *tosti* resi vagamente nordici dall'afrore dei würstels e della senape; ignari e affamati; ignari e soddisfatti; ignari e... felici.

MARIA AZZI GRIMALDI

UN PRANZO A CABEÇA

Di Cintra, li 11 settembre 1760 (lettera ai fratelli). Ecco il pranzo; e che pranzo! Ih che bravi cuochi s'hanno gli osti portoghesi! Prima uno sporco piatto pien di brodo, in cui era stato bollito un buon pezzo di lardo rancio, e quel brodo era tanto bello di colore, che ogni professore di Coimbre l'avrebbe scambiato pel brodo nero degli Spartani. Poi sur un altro sporco piatto il prefato lardo rancio da sé. Quindi un pollo, le di cui carni erano state magicamente converse in cuoio di bufalo. E in quarto e ultimo luogo, un salame, che uno avrebbe giurato all'odore aver servito d'ornamento alle gambe d'un qualche principe ottentotto. Il pane che l'oste ne diede non aveva avuta la pazienza di stare un minuto nel forno per paura d'ardersi la corteccia; e il vino era fratello primogenito dell'aceto, come lo sono io di voi altri. Questo era il sardanapalesco banchetto preparatomi a Cabeça del miglior oste di tutta la Lusitania.

GIUSEPPE BARETTI

« U NIGLO »

Kajà ratì chalpi u niglo! Vessa kon men, pral?

Invito raro e cortese, anche se non lo capite. È nella lingua della più povera nazione europea, non ha mai avuto neppure un ettaro di terra; parla il *romanès* dalle remote radici sanscrite con fronde romene, slave, greche e germaniche. I nomadi, che sempre furono perseguitati come Abele e Remo dai sedentari (Caino, Romolo...) e accusati d'essere accoliti di ladri, invece sono stati derubati dalla nostra civiltà che pur ha attinto alla loro l'evasione del *camping* e del *caravaning*, le maxi e le acconciature delle signore bene, l'apostasia degli *Hippys*, giovani per qualche stagione mascherati da nomadi; mentre vi è un popolo formato, almeno da un millennio, da autentici e coerenti figli dei fiori. Li chiamiamo zingari, loro si chiamano *Sinti* o, più fieramente, *Romi*: uomini. Ho conosciuto nel Biellese quello che è un po' il piatto nazionale *sinto*, il *niglo*, il riccio. D'accordo, è una simpatica bestiolina, benemerita alla campagna ed alla lotta alle vipere, ma è pur assai nota alla cucina più rustica e segreta delle nostre regioni, sebbene non ne trovi traccia sui libri di gastronomia locale. Poiché il nostro consumismo schizzinoso ne fa strage con le auto, soltanto ai *Sinti* dovrebbe esserne consentita la cattura così come agli Ainu dell'Hokkaido è permesso cacciare l'orso sacro che poi mangiano in comunione, religiosamente. Anche il riccio è un cibo esoterico, degno degli iniziati al culto di Apollo buongustaio. Il *niglo* migliore va catturato quando le mele sono mature. Ucciso con un colpo di bastone (i contadini gli riservano, come al porcellino d'India, una fine ben più crudele), fattone uscire il sangue roteandolo, gli si tolgono facilmente gli aculei dopo averlo scottato, così come si fa per spiumare un pollo; mondato dalle interiora, è pronto per essere cucinato in diverse maniere:

bollito nella minestra; arrostito sulla griglia; in *chivet* come la lepre oppure, ed è questo il modo più raffinato e preferito dal *Sinto* piemontese – gli viene l'acquolina solo a parlarne – in l'*ajada* (agliata). A parte si prepara il tritato (l'*ajada*, appunto) di *scir* (aglio), *tinivisa* (prezzemolo), *serf* (peperone), mentre si fa lessare con i sapori il *niglo*, che si taglia poi in quarti da unire alla salsina; sul tutto si versa il brodo del riccio. Sale e pepe a piacere. Il piatto va consumato freddo, il giorno dopo, quando si presenterà come in gelatina. Poiché la carne è magra – il gusto è quello della porchetta, ma più delicato, più aromatico – è consigliabile aggiungervi *zumin* di *chachnin* (brodo di gallina). Mi raccontano che dei *bigs* dell'industria e dell'avvocatura torinesi, arrivano talvolta in incognita all'accampamento, offrono *mol* (vino) a tutti, lasciano bigliettitoni da diecimila, pur di avere il piacere di gustare il *niglo* dei *Sinti*. Sarà vero? Certo, non vi consiglio di tentare di cucinarvelo a casa. Vi mancherebbe nel *glaso* (bicchiere) il riverbero del *barò jak* (grande fuoco): *pjéssa ciomòni? Pj tekereltu mistòs! Lacipèn...* (Bevi qualcosa? Bevi che ti fa bene. Alla salute...) e l'accompagnamento di un Lafleur o di un Laforet che canta la ballata della *ciai* (fanciulla zingara): *giava manghe vek, enanava buter kàj...* (me ne vado via, non vengo più qui...). Occorre insomma varcare il confine della diffidenza reciproca tra i *gagé* (noi, i non zingari) ed il *rom*, diventare per lui ancor più di un *mal* (amico). La componente più preziosa della ricetta del *niglo*, in fondo, è proprio riuscire ad ottenere quel

Kajà ratì chalpi u niglo! Vèssa kon men, pral?

(Questa sera si mangia il riccio! Vieni con noi, fratello?).

GUSTAVO BURATTI

SPAZIO E TEMPO

Ogni anno, a mezza estate, Mario dell'Arco pungola noi fedeli collaboratori dell'almanacco, ammonendoci all'osservanza di due regole fondamentali: lo scritto deve occupare poco spazio; lo scritto deve giungere in tempo.

Sorrido al ricordo dei lontanissimi studi liceali. « Spazio e tempo sono per Kant forme apriori dell'intuizione sensibile ». Chiaro? per me non troppo, debbo riconoscerlo arrossendo; e dubito, caro Dell'Arco, che anche per te... Lasciamo andare.

Questa volta voglio proprio farti contento e scommetto che nessun collaboratore occuperà col suo scritto meno spazio di me. Attenzione; solamente un rigo: la lista (fedele ai miei principii non voglio scrivere *menu*) di una cenetta per me prelibata. Ecco dunque: « Pane e formaggio, frutta fresca e vino ». Senti, senti: è venuto fuori un endecasillabo, un vero endecasillabo che direi discreto, con un sapore classico, per quella eco virgiliana della prima egloga: bellissimi versi finali coi *mitia poma* e con la *copia pressi lactis*. E nota che, se per scrivere un endecasillabo non occorre altro spazio che un rigo, per pronunziarlo basta una piccola frazione di un minuto e basta pure pochissimo tempo per preparare la modesta cena.

Sto scherzando: ogni tanto è pure lecito scherzare. Ma il prossimo anno farò sul serio e ti offrirò la ricetta d'un piatto veramente delizioso: peperoni "alla donna Ottavia". Sentirai che roba; preparati a leccarti le dita.

LIBERA CARELLI

Ogni libro di gastronomia sembra che debba cominciare con l'affermazione "la cucina è un'arte". Tutto sommato anche se appare retorica, è un'affermazione che ha la sua verità: non si tratta però nel nostro caso di nobilitare la passione e l'abilità di un grande cuoco, quanto di stabilire che il semplice soddisfacimento del bisogno naturale della nutrizione dei nostri tempi di austerità, se ben preparata, si può accostare automaticamente con la successione di alcuni cibi non costosi che possono soddisfare il palato di ogni conoscitore della buona tavola.

La cucina è proprio l'insieme di quelle regole auree, di quegli squilibri di gusti, di quella combinazione di aromi, di colori, di sostanze che trasformano qualsiasi cibo in una piccola creazione e non c'è dubbio che deve seguire le flessioni del costume, i mutamenti economici e sociali.

Oggi il modo di cucinare dei nostri nonni non è più concepibile. I nostri pasti sono notevolmente diversi da quelli, poniamo, della generazione precedente. Le esigenze di una vita accelerata (chi prova ancora il piacere e quasi il dovere di indugiare lungamente a tavola?), la standardizzazione delle sostanze prime che servono a preparare i cibi, l'evoluzione dell'idea stessa del "mangiare", hanno avuto come conseguenza la nascita di una nuova cucina, in cui si esprime, ci piaccia o no, lo spirito dei tempi. La cucina di oggi, dunque, è equilibrio, estro, misura e invenzione.

LUIGI CARNACINA

Si piglia una parte delle spuntanti foglie della menta riccia, quelle del nasturzio, del basilico, della cidronella, le cime della pimpinella, del dragone, i fiori e le foglie della borana, i fiori dell'erba stella, i germogli del rinascente finocchio, le foglie della ruvola gentile e dell'acetosa e i fiori del rammerino, alcune violette mamole, le più tenere foglie ovvero i cuori della lattuca e simiglianti [...] A farle buone conviene, postovi l'olio, rivolgerle, e poi porvi l'aceto, e da capo rivolgerla tutta, e chi così farà e non la troverà buona, dolgasi di me; e che sia vero che molto sale e olio vi si richiede e poco aceto, ecco il testo della legge insalatesca, che dice:

*Insalata ben salata,
poco aceto e ben oliata;*

e chi contro a così giusto comandamento pecca è degno di non mangiar mai buona insalata.

GIACOMO CASTELVETRO

L'ALTRA PASTIERA

Fra le montagne di Avellino c'è un paese, dove metà della popolazione muore ammazzata e l'altra metà va in galera, esclusi i neonati, le vecchie dell'ospizio e gli emigrati in Australia. Roba di onore, di amore e di vendetta, niente di male, ma fra un processo e l'altro, fra una sosta a Porto Azzurro e una a Viterbo, tutta la gente a Pasqua fa la "pastiera". Nulla in comune con l'esangue, dolcissima, umida pastiera di Napoli; la "mia" pastiera è una pietanza rustica, comunale, collettiva, di contemporaneo obbligo nel giorno di Sabato Santo.

Entriamo nella cucina di Zia Consolata, intorno alla quale armeggia lo stuolo delle parenti e comari e *criate* (le serve). Sulla tavola vasta come un campo da golf grandi ceste di uova raccolte all'alba e dai tuorli così duri – quando le donne le aprono nelle zuppiere – che bisogna pugnalarli con la forchetta di stagno perché si sciolgano. Sul fuoco ferve l'acqua nelle marmitte nere e profonde come pozzi, spiata dalle donne pronte a buttarvi dentro i maccheroni spezzati; intanto nelle zuppiere si sbattono le uova, con le mani, cinquanta per zuppiera, le donne fanno forza sui polsi dentro la fluida crema che arriva all'avambraccio. Poi giunge Zia Consolata con le coppe del formaggio grattugiato, giudica con un'occhiata e a pugni pieni ne versa una nevicata sulle uova, senza che le donne interrompano per un secondo lo sbattere. Dopo il formaggio, il pepe e il sale in proporzioni uguali, e il pepe dev'essere bianco quasi quanto il sale.

Ora le donne sgrondano nei teli di bucato la pasta, dieci chili di bucatini spezzati, tolti a mezza cottura, e la distribuiscono nelle zuppiere in modo che sia sommersa dall'uovo ma non vi galleggi dentro; la rimestano e rimestano più volte con le dita a rastrello, mentre si dispongono sulla

tavola i *ruoti* per la cottura, venti, trenta, largamente spalmati di sugna. Zia Consolata a cenni vi fa disporre l'impasto di maccheroni e uova, e i "ruoti" – in una processione degna delle Panatenee – sono portati al forno, quello grande da pane che è nel cortile chiassoso di galline.

E qui insieme con le campane di Cristo risorto s'innalza – fungo atomico di pace – da tutto il paese l'odore travolgente ed esplosivo di cento e cento "pastiere", inimitabile *summa* di cose purissime, autentiche, primordiali, da regalare come il pane e il sale dell'amicizia a quanti bussano alla porta...

Oh, è solo un *flash back*! Ora per fare tali e tante pastiere bisognerebbe vendersi l'auto e interrogare prima il sindacato delle galline; e poi non ci sono più campane mattutine del Sabato Santo, né forni, né cortili, né cucine sterminate, né parenti e comari e serve, e neanche contadini i quali preferiscono ai campi l'impiego e la fabbrica, al forno il frigorifero, e comprano in città l' "altra" pastiera, la cugina ricca, da mangiare insieme col liquore consigliato dalla Tivù.

SETTIMIA CICINNATI

SONETO A NAPOLI ALL' SOLE ALL' LUNA
ALL' SABATO ALL' CANONICO
E A TUTTI QUANTI CON PULCINELLA

Il n'est pas de samedi
qui n'ait soleil à midi,
femme ou fille soleillant
qui n'ait midi sans amant.

Lune, bouc, curé cafard
qui n'est tricorne cornard:
corne au front e corne au seuil
preserve du mauvais oeil.

L'ombelic du jour filant
son macaroni brulant
avec la tarantela:

Lucia, Maz'Aniello,
santa Pia, diavolo
con Pulcinella.

TRISTAN CORBIÈRE

Nota. Il "soneto" (*datato "Mergelina, venerdì 15 aprile d'un anno imprecisato degli inizi di questo secolo*) si apre con una parafrasi dell'adagio napoletano (e italiano): "Nun c'è sabbato senza sole, nun c'è femmena senz'amore". / I cornuti (la luna, il caprone, il curato per via del tricorno) sono benvenuti perché le corna (corna in fronte, corna sulla porta) preservano dal malocchio. Poi, una immagine audacissima: il sole (*ombelic du jour*) fila i suoi raggi (*macaroni brulant*) al suono d'una "tarantela".

ZUPPA DI TRALCI DI VITE

Bianchiti (lavati) li tralci teneri di vite, si passeranno con butirro e petrosemolo (prezzemolo), e poi si faranno cuocere nel brodo chiaro, nel quale, bollite ancora le croste di pane brustolate, si servirà la detta Zuppa co' detti tralci di vite ed una puré di gialli di uova.

Il brodo chiaro si fa mettendo in una marmitta piena d'acqua un grosso pezzo di carne di bue ben nutrito, una gallina o un cappone, e uno o due piedi di vitello, regolando il peso e li pezzi dal numero de' commensali e dalla quantità di brodo ch'è necessaria. E posta la marmitta a bollire con ardente fuoco sotto, si starà in attenzione per toglierne la spuma. Secondo che l'acqua si va riscaldando, così si introduce nei vasi assorbenti delle carni, e per gli esalanti va pian piano estraendo tutto l'impuro di esse, che è la spuma, la quale dal calore viene portata alla sommità della marmitta, ed a fior d'acqua, ove si addensa.

Bisogna avvertire di toglierla con mestola forata e prima di alzare il bollo. Ciò fatto, si condirà di sale, di un blocchetto di sellari (sedani), di pastinache (carote gialle) e radici di petrosemolo, ed anche di una cipolla steccata di cannella e di garofani. Si coverchierà la marmitta e si metterà con fuoco soltanto alla pancia di essa per continuare la bollizione; avvertendo di non tenerla mai aperta, sì per non farne arrestare il bollo, sì ancora per non far seguire evaporazione di sali volatili, ne' quali risiede il sapor più attivo, e per accelerarne la cottura.

VINCENZO CORRADO

UNA SEMPLICE FRITTATA

Trovandomi a Francavilla a Mare, ospite di Francesco Paolo Michetti, giunto il mio turno di entrare in cucina ruppi trentadue uova e, dopo averle sbattute con mano prode e sapiente, le agguagliai nella padella dal manico di ferro, lungo come quel d'una nostra chitarra o d'una tiorba del Bardella.

La grande arte si pare nel rivoltare la frittata per dare ugual cottura all'altra banda. Annotava. I nostri mezzi di illuminazione erano incerti: allora uscii con la padella all'aria aperta. Adunai la sapienza esatta e il misurato vigore delle mie braccia e delle mani che reggevano il manico. Detti il colpo, attentissimo a ricevere la frittata riversa. La frittata non ricadde.

Pensate con quale angoscia dubitai che per mio fallo si fosse spiacciata per terra. Ero certo di aver questa volta superato me stesso. Guardai e riguardai, nessuna traccia. Nel volgere gli occhi al cielo, scorsi nel bagliore del novilunio la tunica e l'ala d'un angelo. Mi feci di gelo. L'angelo nel passaggio aveva colta la frittata in aria e l'aveva rapita. La recava ai Beati, offerta di perfezione terrestre.

GABRIELE D'ANNUNZIO

"ZI' CANNELLA" A VIA DELLA PACE

Anche qui non è cambiato lo scenario che fissarono tempi remoti e paciosi. E l'aggiunta del frigorifero non stona, anzi è un continuo invito alla ghiottoneria salutare: dietro un vetro, sta in mostra luminosa la natura fresca di quarti di bue e cosciotti d'abbacchio, polli spennati e prosciutti, verdure, frutti e formaggi. Stavolta è zi' Cannella maestro della pop-art. Pareti patinate dal troppo fumare e, come no? dal parlare tanto; stampe e dipinti d'una idiozia talmente deliziosa da intenerire il più scorbutico filologo. E c'è la credenza antica che continua a far da monumento agli idoli dell'oste. Mantili e salviette sanno d'aria e sole. Si sente il ronzare buono della vita che dice di sì a tutti quanti, il suo "amen" è d'un "gloria" totale al peccato di gola e all'oblio d'ogni dieta. E allora perché non lasciarsi persuadere dalla golosità che laggiù in cucina canta gli stornelli più appetitosi? La lingua tremola e già sfrigge per un allarme che arriva con la voce soavissima di zi' Cannella che va declamando la grazia dei suoi piatti. E siano gli agnolotti mantecati, la vitella arrosto color miele e ancora il miele dei pisellini al guanciale. Il palato è ormai tutto velluto, il cannellino vi scivola alla maniera d'un torrentello primaverile. Evviva zi' Cannella che beve cannellino alla cannella di botte, beato lui.

LIBERO DE LIBERO

Velletri è il paese di mia madre e di mia nonna. Una villa a Colle Petrone con un viale di rose, un labirinto di bosso, e frutteto e vigneto e castagneto. Cammina e cammina non ho mai visto i confini.

Agostina serviva il pranzo sotto un folto di lauri. Al centro della tovaglia ricamata c'era una fruttiera *liberty* colma di pesche prugne regine claudie. D'ottobre straripava di grappoli d'uva nera da disgradare quelli pendenti dalla corona di *Bacco adolescente* del Caravaggio.

Una alternanza di vivande raffinate conclusa in bellezza dai dolci: graditissimi i "cecamariti", piccole castagnole patinate di miele e adagiate sulle foglie di lauro.

Nel mio ricordo, a colori più vividi, vedo una cena. Ospite dei nostri contadini, siedo alla tavola rustica tra Solidea e Quirino, due bambini della mia età. Una gioia tuffare la mano nell'unico "capisterio" di legno e pescare nell'olio le fette di pane casereccio spruzzato di pomodoro e screziato di fogliuzze di basilico. Una gioia affondare la forchetta nel viluppo della misticanza, il grespigno intrecciato alla cresta-di-gallo, alla pimpinella, ai raponzoli. E il tempo è fermo sotto la pergola di pizzutello.

Mi risuona ancora all'orecchio la voce delusa di nonna Laura, toccata nella sua nobiltà: «Pensa» dice a mia madre, «Anna ha mangiato alla tavola dei contadini».

ANNA DELL'ARCO

Il pasticcione Apicio. Apicio è un nome che fa aguzzare subito l'orecchio al gastronomo e vibrare in bocca la lingua. Eppure è un pasticcione. Spennella di miele il pesce, irrorà di mostocotto le zucche, e il cocomero di salsa acida. E non si fa scrupolo di alternare al porco e al vitello il fenicottero, il ghio, perfino lo scorpione. Il suo *De re coquinaria* è bene tenerlo coi classici di fiducia, nello scaffale della libreria anziché nel cassetto di cucina, per non lasciarsi pigliare dalla tentazione di presentare in tavola la "farinata con brodo di salsa acida cotta" o il "capretto laureato con pesce" o le "chioccioline pasciute col latte". Tuttavia, per la scelta degli ingredienti (estrosissimi) e per eleganza di stile e forbitezza di lingua, Apicio, in un parnaso di dèi e mezzi-dèi in berrettone bianco, come attributi il mestolo, la schiumarola, il trinciante, merita il soglio di Giove Ottimo Massimo.

Nascita dei maccheroni. Il frotto della pentola dove cuociono i protomaccheroni viene dalla Cina. Poi, dall'Estremo passa al Medioriente e tocca la Grecia: dall'Egeo trascorre allo Jonio, e il console romano (Marcello, Duilio, chi vi pare) rientrando in serpa al carro di trionfo, si porta appresso dal Sud, insieme alle spoglie del nemico vinto, anche un'ampia sfoglia da ridurre in oneste lasagne, e il vocabolo greco "laganon" diviene in terra latina "lagane". In seguito i maccheroni, cittadini di Roma, espatriano in Abruzzo (maccheroni "alla chitarra"), in Puglia (vermicelli "alla barese"), in Sicilia ("maccharuna filati"), in Campania ("maccheroni c' 'a pummarola"). "Felice" la Campania, felicissima Napoli di esportarli infine in ogni parte del mondo.

Petti di pollo al brandy. I petti di pollo vanno disossati

e battuti fino a diventare sottilissimi. Soffriggerli in burro (o nel grasso che preferite o siete costretti a preferire) con pepe e sale, olive nere, funghetti e una fetta di prosciutto unita alla carne con uno stecchino. Aggiungere il brandy e cuocere a fuoco vivo per un minuto. Appicare il fuoco se l'alcool non è gradito, servire su un piatto riscaldato.

La frittata di Brillat Savarin. La *Physiologie du goût* è una serie di meditazioni, trenta in cifra tonda, dove si passano in rassegna i sensi (diventati sei, per l'occasione, con l'aggiunta del "genesico"), gli alimenti, la ghiottoneria e la sete, i provini gastronomici e il godimento della tavola, a tacere della storia filosofica della cucina. La ricetta, però, ci casca suo malgrado e non vogliamo defraudarvi della "frittata liquida". Pesate, rompete, sbattete in una casseruola le uova (due a persona); aggiungete un sesto del loro peso di burro e un terzo di *gruyère* finemente trituro. Cuocete a fuoco allegro rimenando con una spatola e aggiungendo poco sale e molto pepe. Servite su un piatto riscaldato.

Condire un pomodoro. Sceglietelo né troppo verde né troppo rosso, diciamo pure verde screziato di rosso. Fresco dev'essere, mai ghiacciato. Tagliatelo di traverso lasciando un tratto di buccia che tenga unite le due metà, incise a dovere per farvi penetrare meglio il condimento. Strofinare la polpa con uno spicchio d'aglio; aggiungete sale, pepe e foglie di basilico (mi raccomando, le foglie di basilico vanno strappate a pezzi con le mani, mai tagliuzzate col coltello. Per non disperderne la fragranza). Olio quanto basta a condire, non ad annegare, il pomodoro.

MARIO DELL'ARCO

UN MONDO NEL BICCHIERE

Nel bicchiere che alzo,
rosso come il meriggio
sfolgora un mondo.

Ma l'attimo leggero
or pesa come pietra.

Non bevo
per non vedere il fondo.

MARIA DE MARIA

PESCE PER PORDENONE

Nella trattoria "alla Catina" di Pordenone si sta per condurre un interessante tentativo di acculturazione gastronomica, che merita qualche attenzione. E ciò perché se esiste un ambiente caparbiamente conservatore e che guarda sempre con estrema diffidenza qualsiasi innovazione tale ambiente è quello della cucina.

Eppure c'è chi punta sulla novità, non per amore del diverso, ma con il proposito di educare le genti del posto ad un tipo di alimentazione quasi del tutto ignorato. Così "alla Catina" si sta predisponendo un piano organico per rovesciare antiche alleanze – ad esempio tra la polenta e gli uccelli – ed imporre una nuova dittatura: quella del pesce. È un problema grosso, di palato e di costume (oltre che logistico, ma il luogo di rifornimento non è poi troppo lontano trovandosi nella laguna di Marano). Innanzi tutto bisogna fare salvi i diritti di Beatrice. Chi sia esattamente questa Beatrice, non so. È morta da molti anni; tanti che nessuno riesce più a ricordare, neppure approssimativamente quali fossero le sue sembianze. Tuttavia nella trattoria "alla Catina" di Pordenone la presenza di Beatrice sopravvive e si evidenzia in un piatto tipico locale: i "rigatoni alla Beatrice". La Beatrice che ha preferito affidare la sua notorietà ai rigatoni, spezzando il tradizionale vincolo che sembrava unirla soltanto al sacro nome di Dante, era la nonna o forse la bisnonna del vecchio proprietario.

Salvis juribus, ho detto. Pertanto il cambio recente di gestione non ha leso i diritti dei rigatoni che rappresentano ancora un piatto di forza. Nato da un fortunato incontro tra pasta, piselli, pancetta di maiale ed un sughetto largo, chiaro, ingannatore per il suo aspetto ingenuo ed il sapore invece fortemente piccante, questo "primo" sostiene ancora con dignità la insidiosa concorrenza di altri piatti. Cosa suc-

cederà, però, quando il nuovo gestore – che ha già costituito una testa di ponte per il pesce a Marano – vorrà imporre il brodetto e altre soluzioni al profumo di mare? Perché è sottinteso che non ci sarà spazio per il pesce d'acqua dolce. I pordenonesi dovranno acculturarsi alla splendida frittura del Golfo di Venezia (come, fino al Settecento, veniva orgogliosamente definito tutto l'Adriatico). Sono anche i più preparati per strutture (con tutti quei frigoriferi che fabbricano!). L'educazione del palato verrà un po' per volta. Almeno è quanto si spera "alla Catina".

CRISTINA DE NIGRIS

Post scriptum. Sul pesce – afferma il nuovo gestore – pochissimo limone o, meglio, niente. L'asprigno del limone, infatti, lungi dal completare il gusto del pesce – che, invece, deve tendere al dolce – assolverebbe un compito quasi sempre non nobile: occultare l'«età» del pesce, anzi il tempo trascorso dal suo addio al mare.

I PRANZI NELLA MEMORIA

Delle estati arse di Sicilia ricordi la pastasciutta in campagna. Si mangiava (o si beveva?) scotta, quasi liquida – condita, s'intende col pomodoro e col formaggio pecorino – in una cucina con le pareti quasi nere per il fumo di tanti anni. Le teste sui piatti, il silenzio e il flusso e riflusso del succhiare e del rifiatare. Poi, davanti al cacciocavallo, al pane bianco fatto in casa e al vino iniziava la conversazione. Si parlava – eri un ragazzo avido d'avventura – di guerre remote in lontanissimi luoghi, dei piccoli furti notturni di mandorle e fave nei feudi dei signori, degli animali in salto da portare alla monta e soprattutto della siccità.

La campagna, Montededero (non aveva edera né monti) aveva un pozzo che era una ricchezza. Ma la terra si spaccava lo stesso per l'arsura e le stoppie tagliate corte graffiavano le gambe alle ragazze al tempo della trebbiatura. In lontananza, un pino ad ombrello – unico nella zona – faceva compagnia. Bastava girare l'occhio e allungare una mano per credere di toccarlo. Sorgeva in una misteriosa località, la Pintorna, nella quale finché il prete non ingravidò una ragazza troppo devota, c'era anche una piccola cappella aperta al culto.

L'ora della pastasciutta era mezzogiorno. Ci si sedeva tutti sulle *ferle*, sgabelli fatti a mano con un legno leggero come il sughero, e si guardava la zuppiera ricolma e tremolante. Un cane confidenziale aspettava e guardava insieme a un gatto, dopo la firma di un trattato di non aggressione. Da un armadio a muro si sentiva l'odore stantio dell'olio di oliva e un lume a petrolio faceva bella mostra di sé su una mensola.

Che dire del sapore della pastasciutta? Si beveva così rapidamente che lasciava dietro di sé solo un ricordo di fretta,

di voracità. Altro discorso, invece per la pasta con le sarde. Era il piatto per gli ospiti di riguardo, tanto raffinato quanto grossolana era la pastasciutta liquida. Si preparava a fuoco sotto e fuoco sopra e richiedeva una mattina di lavoro. La pasta doveva essere al dente, le sarde freschissime erano ancora come vive. Il formaggio pecorino veniva fuso senza avarizia e, come tocco di grazia, si adoperavano i finocchi selvatici e la salsa di pomodoro.

La pasta con le sarde aveva un paesaggio diverso dalla pastasciutta liquida. Questa aveva l'arsura e la campagna; quella, il paese – Gangi –, la camera da pranzo e qualche volta il vestito nuovo e prima ancora il fervore, l'interesse, la partecipazione di tutta la famiglia. Giudizi e previsioni, consigli e assaggi – soprattutto dei finocchi selvatici. Quando si toglievano i carboni dal coperchio, tutti aspettavano in silenzio e dopo la distribuzione si mangiava più o meno educatamente a seconda del tipo di compagnia, al cospetto di un Cristo invidioso con la lampada accesa sotto il mento che assisteva impotente. L'occhio poteva spaziare su un paesaggio ripido e vasto. La casa vicina al castello sul punto più alto del paese, dominava le campagne e le strade e si potevano vedere in lontananza Petralia e le sue luci di sera. Piatto squisito, delizioso la pasta con le sarde (una razione era sempre riservata a Purdenzia, la vecchissima vicina col gozzo, che credeva al malocchio). Piatto veramente magnifico. Ma – chissà perché – quella pastasciutta liquida bevuta con tanta furia era ancora migliore.

GIOVANNI DUCA

I muratori, e specialmente i piccoli manovali, i *foricc*, si accinsero all'attacco, al trionfo degli spaghetti. Furono inforature, rovesci, valanghe di fettucce gialle fumanti, lucenti, inumidite dalle frequenti impostature del burro che si fondeva. Furono bocche chiuse sull'aggrovigliamento dell'aureo pasto. La lingua ed il palato sentivano strenui dileticamente che salivano incessanti al fumido, incensato cervello; sentivano brividi di ingoiamento all'arrivo tattile dell'unto, della pasta, del formaggio pizzicante, formicolante, mordente di gusto. Se si abbattevano in una striscia, in uno scampolo di burro non ancora liquefatto, sentivano una frigida voluttà, come nel bacio di una candida vergine. L'esofago riceveva stratificazioni di beatitudine, e una nuvola di godimento solenne, in cui si restauravano le forze della natura, avvolgeva tutte quelle teste, quelle casacche, quei tipi diversi, quelle origini diverse. Pareva una manducatoria rituale, divina, come il mistero del Sacramento della Eucaristia.

GIOVANNI FALDELLA

Sissignori. In parole semplici, una bellissima trota salmonata al pane. C'è poco da ridere... e soprattutto non è il caso di mostrarsi tanto scettici. D'altronde, per averne una piacevole conferma, è sufficiente pranzare da "chez Pierètt", a Milano. Il nome "franco-milanese", questo sì fa ridere. Il precedente proprietario si chiamava infatti Piero, nome che i meneghini hanno subito tradotto nella forma dialettale *Pierètt*, che ben lega col francesissimo *chez*.

In una città convulsa e terraiola qual'è Milano, può succedere d'arrivare a commuoversi davanti al fine piatto di cibo d'acqua che Aldo Pagni, toscanaccio di Fucecchio da anni approdato alle rive dell'Olona, ha saputo creare per i poveri ambrosiani dalla scatoletta facile e dal palato quasi atrofizzato. Prenderli per la gola è il suo passatempo più redditizio. Un altro lo seduce, però: coltivare fiori di giardino da offrire poi – galante sommelier di profumi oltre che di vini – alle ospiti più affezionate e più graziose. Ma parliamo della trota e dei suoi semplici segreti, illustrati dal proprietario e dallo "chef" Angelo. Anzitutto il pesce deve essere quasi sempre di ragguardevoli dimensioni, freschissimo. E fin qui ci siamo. Non tutti sanno, ad esempio, che il pesce di Milano è tra i più "freschi" d'Italia. Una bella trota salmonata dell'alto Garda, dunque, dove le acque sono profonde e pulite; da millenni scorrono tra alte pareti di roccia e da millenni i pesci più belli le abitano. Il peso ideale è di un chilo, un chilo e mezzo; se la trota è più grossa, rischia di rimanere "stopposa" una volta cotta. La si pulisce, le si mette in pancia sale e foglie di lauro, foglie che vengono poste anche sulla pelle, all'esterno. A questo punto si arrotola il pescione dentro il pane a sfoglia preparato in precedenza e si mette il tutto nel forno. Occorre un'ora e mezza di cottura a fuoco lento. Il pane si indora e la mollica, all'interno, toglie l'acqua superflua al pesce. Tra-

scorso il tempo previsto, la carne squisita è cotta a puntino. Niente condimenti, all'infuori del lauro e del sale. Tagliato il pane per il lungo – la parte superiore farà da "coperchio" – la trota sprigiona tutta la sua fragranza e raccoglie i consensi generali. Volendo, questo piatto si accompagna bene con patatine al vapore, ma diviene superlativo quando sposa una "maionese-della-nonna" che Domenico prepara con uova, limone e maestria; un indubbio tocco di classe in più.

Nessun problema per i vini che dovranno accompagnare il delicato sapore della trota: Riesling e Pinot Grigio, tra quelli più pregiati; Trebbiano e Frascati della casa, serviti in caraffa, tra quelli casarecci. Tutti comunque freschi e secchi. Le altre specialità del locale – paté della casa, insalata tropicale, riso alla coloniale, dolci casalinghi, ecc. – non fanno che da corona ad un piatto che in breve tempo è divenuto quello "forte" di "chez Pierèt": l'incredibile ed originale trota "alla fornai", ormai una piacevole abitudine per molti milanesi.

FEDERICO FORMIGNANI

I FIS

Sul fiâr

i fis blancs e neris a' spètin
il moment penz dal madressi
tes bocjs sfazzadis. A' spètin ancje
se, dopo, a' colaran.
Mans largjs e verdis
s'incròsin a daparàju.
Il dolz plui dolz
(meracul de tiere e dal soreli)
al staronze tènar la pome
e la gole nus jemple
la pipine dai vôi.
Nus à impromitût
i fis par doman, il contadin.
Ancje la vite 'e impromet simpri
il dolz par... doman.
Quant sarajal doman?

MARIA FORTE

I FICHI (*parlata friulana*). Sul fico i fichi bianchi e neri attendono il momento denso della maturazione nelle bocche sfacciate. Attendono anche se, dopo, cadranno. Mani larghe e verdi si incrociano a ripararli. Il dolce più dolce (miracolo della terra e del sole) arrotonda tenero il frutto e il desiderio ci riempie la pupilla degli occhi. Ci ha promesso i fichi per domani, il contadino. Anche la vita promette sempre il dolce per... domani. Quando sarà domani?

"CAPUSSI" COL CASTRATO

I *capussi* migliori (ovvero i cavolo-cappucci) si raccolgono nel Trentino all'inizio dell'inverno: se hanno preso qualche brinata sono ancora più gustosi. I più buoni, grosse sfere pesanti qualche chilo, bianche e compatte, sono coltivati tra gli ottocento e i mille metri di altitudine. C'è una valletta che sbocca a Mori, in Vallagarina, Val di Gresta, in cui si coltivano solo splendidi ortaggi, e tra di essi i migliori *capussi* che si conoscono.

La ricetta per cucinarli, la più tradizionale del Trentino, è semplicissima. Affetti il *capusso* e lo metti in pentola con olio o lardo; vi aggiungi un bel pezzo di carne di castrato (meglio se un po' grassa), sali e lasci cuocere tutto per circa un'ora e mezzo, mescolando ogni tanto, stando solo attenti che i *capussi* per mancanza di liquido, non attacchino sul fondo. Dopo di che si serve con della polenta fumante, possibilmente cotta in un paiuolo, meglio se sul fuoco di legna.

Be', amici miei: il sapore di questo piatto montanaro, soprattutto il sapore introvabile che viene ad assumere la carne di castrato, mette in fermento il mio sangue di origine contadina. Dico "mette", ma in effetti dovrei dire "metteva". Quando i miei amici mi chiedono quale sia il locale, dalle nostre parti, dove si mangi meglio, io rispondo infallibilmente: "da Carla". È il nome di mia moglie, una cuoca favolosa. E questo è piuttosto raro nelle mogli odierne (stando almeno a quanto dicono i miei amici, sempre in affannosa ricerca di qualche locale dove si mangi bene, colpo gobbo che evidentemente non gli è mai riuscito nella cucina coniugale).

Dunque dicevo che mia moglie è una cuoca favolosa; se le chiedo un piatto, mettiamo, caucasico, per lei non c'è nessuna difficoltà. Tira fuori una delle sue migliaia di schede

(ha una memoria che ti fa venire rabbia, tanto è precisa) e ti cucina il piatto caucasico; l'unica difficoltà è che qualche ingrediente non è magari reperibile sul mercato. Comunque te lo sostituisce bene con qualche cosa di analogo. Inoltre è una adoratrice di Luigi Carnacina. Se Luigi, che collabora da anni con *l'Apollo buongustaio*, dovesse leggere queste righe, sappia che tra le migliaia di ammiratrici che ha, sparse per il mondo, c'è anche mia moglie. Se dovessimo venire a Roma insieme (ammesso che ci rilascino Igor e Lucio, i due *killer* che ci tengono in ostaggio, gente che vanta la bella età di quasi quattro anni e di poco più che due) sono sicuro che mia moglie, prima della Sistina, mi chiederebbe di visitare Carnacina.

Ebbene, voi che sono sicuro mi invidiate una moglie così meravigliosa, sappiate che anche lei, purtroppo, ha un difetto, una lacuna culinaria, una carenza grave. Nonostante le mie accorate insistenze, Carla non ha mai voluto cucinarmi i *capussi* col castrato. Sarà perché è una ricetta così semplice che una cuoca della sua levatura si sente sprecata, sarà perché i *capussi* le sono pesanti, sarà perché non le piacciono. Fatto sta che su questo punto è sempre stata inappellabile. Eppure è una donna dolce, generosa, che non ricordo mi abbia negato mai niente di quanto le ho chiesto. Ma sui *capussi* col castrato non molla di un pollice. È un macigno. Io però sono furbo (o almeno, come tutti, sono convinto di esserlo); ho studiato una nuova strategia. Quando saranno pubblicate, andrò a sottoporle queste righe. Chissà che non si commuova e finalmente non molli sul fatto dei *capussi* col castrato. Sarebbe una delle più grosse soddisfazioni della mia esistenza.

RENZO FRANCESCOTTI

Tra i gustosi piatti, spesso conditi con episodi interessanti che rievocano persone e avvenimenti e rendono piacevole la lettura de *l'Apollo buongustaio*, penso possa trovare posto questa ricetta che rende gradita anche la più semplice preparazione di carne, qual'è il lesso.

Divulgandola, rivolgo un grato pensiero alla memoria di nonna Luigina, una signora abruzzese d'antico stampo che nella sua casa sempre aperta agli amici faceva gustare piatti tradizionali, eseguiti con scrupolosa perfezione.

Ingredienti: trecento grammi di fegatini e ventrigli, cento grammi di prosciutto, una grossa cipolla, un bicchiere di vino cotto o di vinsanto, un cucchiaino di farina, un peperone sottaceto, mezzo bicchiere d'olio.

Fate soffriggere nell'olio la cipolla tagliata a spicchi sottili, aggiungete i fegatini e ventrigli tagliati a pezzetti e, a cottura ultimata, unite il peperone e il prosciutto tagliati a dadini. Lasciate cuocere per qualche minuto e in ultimo aggiungete la farina e il mosto cotto. Lasciate bollire ancora un poco e servite caldo.

La "salsa agrodolce di nonna Luigina" accompagna molto bene il tacchino bollito, la galantina di pollo e le carni fredde in genere.

ELISABETTA GASBARRINI

È tempo di pastiera, sembra dircelo il cielo nitido di primavera, i primi fiori sui prati, le tenere foglie sull'onda della nuova linfa, i campi appena tremanti al primo accenno del grano. E una malinconia di tramonto in cui già palpita il nascere di un'alba luminosa si raccoglie nei sacri riti, si leva sui cori della preghiera: mentre si medita sul dolore si preparano i canti della gioia.

È Pasqua, è tempo di pastiera sembra ripetersi dovunque a Napoli con un presagio di letizia dalle vetrine fragranti dei pasticciieri, dall'intimità delle case dove le donne affaccendate sentono già, come un impegno a cui non possono mancare, la raffinata e familiare soavità di preparare il dolce che trionferà, accanto all'acqua santa, per la mensa pasquale. E tutto è di buon auspicio, tutto esprime le cose che rinascano in questo dolce caratteristico della nostra Pasqua.

Il latte, l'elemento primo per chi viene alla vita, divenuto ricotta morbida e fresca, è il protagonista della nostra torta di rito. Ne prenderemo un chilo, vi uniremo altrettanto zucchero e mescoleremo insieme l'una e l'altro con ritmo soave, poi daremo loro una tinta d'aurora, rompendovi dentro dodici magnifici tuorli d'uovo. Così l'uovo, che è il primo simbolo e, ad un tempo, la prima testimonianza della vita, ci porta per la nostra Pasqua l'augurio più vivo ed è l'elemento essenziale per questa nostra piccola ed affettuosa fatica culinaria. E aggiungeremo mezzo chilo di grano paziente – dico paziente – perché per circa quindici giorni è rimasto nell'acqua, in un'acqua sempre rinnovantesi, e, così spugnato, è stato or ora cotto per circa tre ore nel latte zuccherato fino ad aprirsi lieve nel suo segreto di chicco providente, nato per gli uomini dalla terra generosa. L'impasto così comincia a crescere, a diventare sempre più morbido; vi verseremo ancora qualche cucchiaino d'acqua di

fiori, che vi porti un profumo incantevole di stagione nuova, e 400 grammi di canditi, tagliati in trasparenti quadratini, che aggiungeranno splendore a quella crema sottile. Infine le chiare delle dodici uova, montate a neve, la gonfieranno della nostra speranza sulla soglia della festa che stiamo per celebrare.

Tutto squisito, tutto beneaugurante in questa pastiera che nasce come un fiore ammaliante nelle nostre case, al suggerimento ed alla suggestione d'una tradizione sempre antica e nuova, con la vita che ritorna nella luce della primavera. E chiuderemo quella crema in una leggera pasta frolla, fatta con il fior di farina, il burro, lo zucchero e ancora le uova, ma la lasceremo respirare perché di sopra essa splenderà da sola, segnata appena da liste dorate della stessa pasta che noi avremo incrociate, quasi memori del cenno divino, a ricordo di quella benedizione "ch'apri la strada tra il cielo e la terra".

Il forno, un forno caldo e benigno, compirà la nostra opera. La mangeremo poi, tutti insieme, intorno ad una bella tavola festosa, quando già l'onda sonora delle campane a gloria ci avrà dato l'annuncio della Resurrezione. E sarà tutto un sorprendente gioco di amore.

EMMA GIANTURCO

LA CIAMBELLA ROMAGNOLA

Un mezzo chilo di farina bianca, novanta grammi di burro, centottanta di zucchero, due uova, una scorzetta di limone oppure pezzettini di cedro; a complemento vi si metta l'anice di Romagna che l'Artusi battezza, per sapore e per fragranza il migliore del mondo (si racconta che un soldato di Napoleone vide da uno speciale moscovita un barottolo con su scritto - emozione - "anici di Forlì"), si aggiunga pure cremore tartaro e bicarbonato.

Poi, il bianco monte andrà bene scavato per fare posto al burro sciolto, alle uova e allo zucchero; quindi venga intriso coi suddetti ingredienti e con il latte quanto ne basta; lo si impasti fino a ottenere una massa consistente.

A questo punto, è fatto tutto e niente se vi mancano polveri ed odori; poi, si foggia a ciambella (che riesca col buco!), la si incida, la si dori col rosso d'uovo, la si ponga in teglia, unta con burro e lardo, al mite forno. La si mangi con uova sode il giorno dell'Angelo, rompendo i gusci (attenti: lo prescrive una bolla di Pipino e di Carlo Martello) sulla testa dei ragazzini che vi stanno intorno.

MASSIMO GRILLANDI

BIGGETTO DO BENEITO O PESÇÒU
A SÒ NESSA A LILLINN-A

Quello giorno, Lillinn-a,
piggia di pesci saæ,
duc tomate in te l'orto
e l'êuio 'do frantoio.
Ammïa drento a-a moschëa:
gh'é do mosciamme
e i vasettin da lalla Serafinn-a
con cornabûggia e tappani.
Poi damme ûn tondo, che m'arrangio da solo.
Ti vannî zû in cantinn-a:
derrê a-a cascianpanca, gh'é treî fiaschi de gianco.
Pórtine ûn, senza scrollâlo tanto,
e împi o gotto, împilo finn-a in çimma,
e se ti o veddi vêuo, ebben, împilo ancon!

Sto biggetto, Lillinn-a,
pe no ascordâte,
attacchilo in sce 'n canto do tò spëgio.
('ntanto t'è sempre lì
a lisciâte i cavelli).

PLINIO GUIDONI

BIGLIETTO DI BENEDETTO IL PESCATORE A SUA NIPOTE LILLINA (*dialetto genovese*). Quel giorno, Lillina, prendi delle acciughe salate, due pomodori nell'orto e l'olio del frantoio. Guarda nella moscaiola: c'è del mosciamme e i vasettini della zia Serafina con origano e capperi. Poi dammi un piatto, che m'arrangio da solo. E tu vai giù in cantina: dietro alla cassapanca, ci son tre fiaschi di bianco. Portane uno, senza scrollarlo tanto, e riempi il gotto, riempilo fino in cima, e se lo vedi vuoto, ebbene riempilo ancora! Sto biglietto, Lillina, per non scordarti, attaccalo in un canto del tuo specchio (dal momento che gli stai sempre davanti, a lisciarti i capelli).

LE "FRÌTOLE" NATALIZIE

Con le *fritole* – un tempo insostituibili sulle mense della vigilia di Natale – siamo davvero a piombo nel sacro mito della cucina di Trieste (e dell'Istria). Fin da principio, di proposito, mi rifaccio alla ingenua spontaneità della *musa vernacula*, che in argomento è quasi sempre rivelatrice: "Xe un dolce de casa / più vecio del cuco; / nissu mamaluco / pol dirme de no". E fin qui, d'accordo; ma poi l'ignoto poeta ci tiene a precisare: "No ocori ricete / no ocori programa; / qualunque sia mama / lo pol preparar". Eh, no, mi dispiace, ma ora sono proprio io, "mamaluco", a dire di no. La ricetta, occorre senz'altro; e non è vero che sia un dolce facile da preparare. Purché si tratti, ovviamente, di "fritole" genuine, confezionate con tutti i crismi della loro antica tradizione.

Va detto subito che la difficoltà e il segreto di un'integra riuscita sono da ricercare nella elaborazione della pasta e nella conseguente friggitura, che richiedono accortezza, esigono perizia. Il complesso impasto si evolve e si perfeziona per stadi successivi: dapprima stemperati con il lievito sciolto nel latte, uova zucchero cannella e raschiatura di limone; poi fior di farina, rum e ancora latte; quindi, in giusta dose spruzzata e mescolata, uva passa cedrini e pignoli; il tutto frullato a lungo, con esperta pazienza, al fine ultimo di un'amalgama cremosa e morbida, del tipo *béchamelle*. Dentro il padellone ricolmo d'olio bollente (da tenere il più possibile coperto) la pasta va tuffata, sparsa e un po' rada, col cucchiaino di metallo. Infatti, a questo punto, ecco il nostro cantore che spicca il volo sulle ali dell'estro: « Ne l'olio ben caldo / rotonde e sgionfete, / par tante balette / che nuda sul mar ». La vera *fritola* – sempre della consistenza di una grossa noce e non più – deve uscir di padella senza peso d'olio, senza traccia d'unto: asciutta soffice do-

rata fragrante. E soprattutto leggera: nella levità è il segno della sua perfezione, è il sigillo della sua nobile origine. Una leggerezza – insisto – se non addirittura da bolla di sapone (che sarebbe chieder troppo), almeno da pallina di ping-pong (di quelle che recentemente assursero a rinomanza universale per la loro taumaturgica efficacia conciliativa nei rapporti tra superpotenze della Terra nemiche irriducibili). Quanto poi alla mia aneddotica sul tema, anche in questa occasione mi salva il privato *computer* dei ricordi remoti; v'inserisco l'interrogazione "fritole", premo il pulsante e aspetto. Dopo un sommesso ticchettio (che insiste e mi dà la misura della temeraria ricerca a ritroso nel passato) giunge alfine il primo scatto. Rivivo scene, ora singole e alterne, ora sovraimpresse e simultanee, d'una o più cucine, certamente non di casa nostra. Nella luce del lume a gas (o petrolio?) un moto scomposto di facce e mani sul disordine ingombro della tovaglia sporca di vino. Il chiasso delle voci intersecate è di continuo trafitto da risa gorgoglianti, da striduli acuti di donne e ragazzi eccitati. Dal focolare, trasvolando basse sopra le teste, calano a intervalli sulla tavola terrine strapiene di "fritole"; e ad ogni arrivo il clamore si esaspera, assorda. Tutto ciò nelle spire di un alone oleoso, pregnante, ch'è insieme colore sentore vapore, e incomincia a girare come una ruota di bengala, vortica sempre più rapido, fino ch'esplosione, scoppia sul suo asse e si frantuma in scintille-risate, in strida-schegge. Ma sicuramente sarà stata (per l'ora tarda) la mia stanchezza di bambino, che mi precipitava nel sonno, nel sogno.

OLIVIERO HONORÉ BIANCHI

UN RINFRESCO PER INNOCENZO XII

Frattocchie, 21 aprile 1698: « Sua Santità scese da carrozza ed entrò nel giardino e dipoi nel casino del predetto principe Colonna che li fece trovare imbandito in un viale il suo nobilissimo regalo sopra basse tavole coperte con tappeti, sopra de' quali vi erano tovaglie damaschine ». Così un anonimo cronista del viaggio ad Anzio di Innocenzo XII: un viaggio avventuroso per il maltempo, la gran gente al séguito e la folla accorsa da ogni parte. Interessante per noi è la minuziosa registrazione dei copiosi doni offerti al papa dai "signori" dei luoghi attraversati. Alle Frattocchie « [Nostro Signore] trovò preparata una gran tavola di rinfreschi, che andò a sacco da' cortigiani, siccome a pianterreno due altre maggiori per le guardie di N.S., famiglia bassa e passeggeri. Vi si trattenne il papa per mezz'ora bevendo qui ancora dell'acque concie, e gustò qualche frutto e candito, dicendo ch'erano più di quarant'anni che non aveva fatto simili disordini ». Il principe Colonna apprestò anche il "regalo" destinato alla mensa viaggiante della corte. Consisteva in "24 casse dipinte piene di vino, la metà bianco, la metà rosso; 120 bacili, cioè 4 di marzoline (n. 24), 6 di provature marzoline (n. 30), 4 di sparagi bianchi, 4 di pera bergamotte, 4 di prugnoli, 1 di merangoli di Portogallo, 4 di cedrati, 1 di lazzarole, 12 di presciutti di Cingoli (n. 72), 12 di mortadelle di Bologna (n. 94), 2 di cioccolata, 4 di butirro, 22 di canditi, 22 di confetti bianchi, uno d'ova candite, 12 con vasi d'uva fresca, 5 pernici vive, 70 gallinacci, 500 piccioni, 6 fagiani, 6 pavoni parte bianchi e parte colorati, 6 vitelle mongane vive infettucciate ». Una vera pacchia per il séguito di papa Pignatelli!

RENATO LEFEVRE

PROFUMO D'AGOSTO

D'agosto, quando il sole è nel Leone e nel vostro orto i pomodori sono del più fiammante vermiglio, turgidi di un dolce succo, tale da far pensare che forse eran proprio essi i mitici frutti delle favolose Esperidi, riempitene un bel cesto, ma cogliete anche qualche gambo di sedano, un bel mazzetto di prezzemolo, alcune foglie di basilico, di salvia, di mentuccia, di timo e di maggiorana.

Lavate e mettete in una pentola i vostri pomodori sbuzzati, uniteci gli odori, a cui aggiungerete mezza cipolla e fate bollire. Poi passate per lo staccio, strizzando ben bene e rimettete sul fornello a fuoco basso, rimestando spesso con un mestolo di legno e fate che adagio adagio l'acqua si consumi e resti una polpa densa color granata. Quando sarà fredda, riempitene dei vasetti di vetro, copritela completamente di olio e poi tappate. Niente sprechi; quell'olio vi servirà quando tirerete fuori la vostra conserva, che vi farà risentire in cucina i profumi di quel giorno d'agosto. Altro che "pelati"!

E perché poi "pelati"? Chi ha mai visto pomodori col pelo?

CESARINA LORENZONI

FRAGOLE ALL'ACETO

Quella sera di giugno ero tornato alla trattoria di un tempo che avevo lasciato dacché il proprietario aveva messo su pancia e spocchia ed alzato i prezzi a campanile.

Era tardi e trovai posto. Dopo un misurato ma intenzionalmente cordiale « oh, buona sera ingegnere » mi sedetti accanto ad una coppia: a stento 45 anni in due. Lui un brunone spalle strette con la capellatura acconciata alla moda, lei appena ritoccata nella chioma bionda, occhi stellati, venti unghie laccatissime, camicetta verde giada.

Il cameriere era impegnato col giovanotto a discutere il modo migliore di condire le fragole, quelle di bosco – beninteso – non quegli sciocchi fragoloni che sembrano verniciati di rosso e son venuti a noia perfino ai ragazzini tanto è costante la loro presenza in ogni mese dell'anno. Prevalse il condimento all'aceto. Io non so quale degenerare discendente di Brillat-Savarin abbia mai suggerito di affogare quelle fragranti dolcezze della natura nel fortore del vino andato a male. Ma quella sera, dopo l'infame deliberato, volli guardare la bionda. Era impassibile. Mi accorsi però che sotto il verde giada della camicetta trasparivano – senza intermedi impicciosi – due piccole soavi rotondità che si ombreggiavano, per dir così, all'estradosso mentre il respiro, gonfiando poco poco il tessuto, rilevava fugacemente due leggerissime prominente.

Come aveva potuto il brunone occuparsi invece con tanto distacco del condimento delle fragole? Scartare l'arancia e il limone, spregiare il vino bianco, ridicolizzare il marsala, vituperare la panna montata, discettare sull'aceto e sulla tecnica più accorta per usarlo?

Arrivarono le fragole. Lui le mangiò assaporandole da intenditore, lei lasciando nella ciotoletta l'aspro sugo. Il tutto in perfetto silenzio. Il conto, e via. Senza una parola, senza

un gesto. Fu allora che pensai a Carlo Porta e alla felice espressione che aveva impiegato per esaltare tesori certo più riposti e riservati di quelli che avevano lasciato indifferente il mio occasionale vicino: *còmor che paren faa da on tornidor*, tonde, lisce che paiono fatte da un tornitore. E mi sentii sicuro che il poeta – lui – le fragole le mangiava con lo zucchero e il barbera.

Al tetragono brunone augurai corna lunghe e maestose come quelle dei cervi. *Corna stermenaa*, mi suggerì ancora nella memoria il mio Porta, corna senza fine, sterminate. Poi ordinai una porzione di spaghetti alla puttanesca e li mangiai con rabbia.

CESARE MAINARDI

"DA ULDERICO" A TOR DI QUINTO

Era fine estate, una bella sera, già fresca, con stelle fra le nuvole, e da Ulderico si stava bene, dimenticavo tutte le storie che a volte mi angustiano, le lunghe ore di viaggio, quei chilometri tra le città, adesso c'era il pollo alla diavola, schiacciato, croccante, Tino l'aveva portato insieme alla rughetta, ai pomodori ben maturi, era un cibo autentico, senza complicazioni, Milano era veramente nel nord, non ricordavo niente di quelle strade, perché ora stavo a Roma, in viale di Tor di Quinto, c'erano fuori in uno spiazzo gli autotreni, i camionisti mangiavano ai tavoli lì in fondo, in uno specchio vedevo riflessi i loro volti, c'era un giovane biondo che rideva, anche lui mangiava pollo alla diavola e rideva.

Le nespole enormi, spruzzate d'oro, giunsero dopo un assaggio di caciotta, con l'indice toccai i frutti, non mi decidevo a rompere la buccia compatta, tesa e lucida sulle delizie interiori, finché con i denti vi affondai, e subito la polpa piena di sugo fu mia, scivolò adagio in me, si amalgamò con il sangue che corre, con il cuore che batte, ritornai ai tempi dell'infanzia, alle colazioni sull'erba, preparate da mia madre, anche allora le stesse cose di quella sera in viale di Tor di Quinto, da Ulderico, con i camionisti rumorosi e felici come ragazzi.

MILENA MILANI

IL PRANZO DEL CARDINALE

Don Prospero, pievano, era fuori di sé dalla contentezza. La visita del nuovo cardinale, la prima nell'Arcidiocesi, poteva dirsi conclusa. E tutto era andato per il verso giusto: caloroso il benvenuto, solenne la funzione in gregoriano, soddisfacente il colloquio a quattrocchi. Sicché non restava che andare a tavola.

Sua Eminenza Reverendissima, ossuto e severo come un santo medievale, si sedé. Alla sua destra prese posto il Monsignore segretario, un cosino senz'età, corto corto, striminzito e pallido. A sinistra, don Prospero; torno torno, i preti delle parrocchie vicine, gente amica, di pari livello. Benedetta la mensa, furono serviti i crostini. « Son buoni e non fanno male. Si accomodi, Eminenza » disse il pievano. E spiegando il composto (fegatini di pollo, milza, acciughe e capperi, il tutto ridotto a crema spalmata su fettine di pane fresco) soggiunse che era roba genuina. Il cardinale ne prese due; tre il segretario. Il misurato comportamento dei forestieri mise in ambascia gli altri, costretti come furono, ad adeguarsi. E fu un grosso sacrificio perché quei preti, d'estrazione campagnola, eran buone forchette, in specie in certe occasioni che, per essere tali, dovevano finire in sana allegria, tra saporiti bocconi e corpose bevute. Anche il brodo di tacchina ebbe modesta accoglienza e peggior sorte toccò alle pappardelle col sugo di lepre, rifiutate con fermezza. I preti, per non compromettersi, appena appena insudiciarono le scodelle. Arrivato il lessò (un lessino misto, santa Vergine, da far venire l'acquolina in bocca solo a vederlo) l'orizzonte sembrò schiarsi. Difatti i forestieri mangiarono un tagliolino di pollo e, per contorno, qualche funghino sott'olio. Dopo il lessò, il Monsignore, che sempre precedeva i desideri del Cardinale, senza ambagi afferrò la

fruttiera, posata sulla consolle vicina, e la porse al Presule, occupato a mescersi due dita di vino.

Sulla tavola calò un silenzio che si sarebbe tagliato a fette. Allora il pievano, capita l'antifona, sussurrò un accorato "compermesso" e si buttò nel corridoio che menava in cucina fermando, in tempo in tempo, l'arrivo delle altre portate. Fu peggio che a Caporetto. Quando rientrò, il Cardinale, combinazione, stava parlando del perfetto sacerdote, che ha da essere sobrio, mistico, teso agli ideali del Cielo e negato agli interessi e ai piaceri della terra.

Approfittando d'una pausa, don Prospero, preso il coraggio a quattro mani (intanto, diceva dentro di sé, come fai sbagli), chiese se prima di schiacciare un sonnellino non gradissero una chicchera di caffè. Se il primo sottinteso interrogativo restò lettera morta, il secondo non fu né accolto né respinto. Disse, infatti, il Cardinale: « Se mai, dopo la santa lettura ». E il segretario cominciò subito a leggere di un certo Timoteo.

Nell'animo dei preti, apparentemente intenti all'ascolto, si alternavano, come cavalloni di un mare in tempesta, i sentimenti più disparati: rassegnazione, rabbia, pentimento, invidia. Ultimato che fu anche il commento (parlava bene quel cosino senz'età, corto corto, striminzito e pallido), il Cardinale, all'improvviso, prese commiato. Un cenno di paterna benedizione, tanti inchini, un sorriso e tutto finì mentre i raggi del sole ruzzavano tra i pampini e gli olivi. La macchina del Cardinale sparì dietro la curva. Rincasaron. Dalla cucina filtravano odori meravigliosi, qualcuno chiaramente riconoscibile: agnello in fricassea, cervello fritto, fagiano allo spiedo... Mogi mogi i preti si risedettero a tavola, con l'intestino che gorgogliava, gorgogliava, gorgogliava per un velato senso di colpa, per la fame e per la stizza.

GLAUCO RINO NESI

Quella volta avevamo accettato l'invito, io e Maria De Maria, tutte due poetesse di natura "eccessivamente solitaria", a partecipare personalmente ad una lettura di nostre poesie e per questo dovevamo recarci a Villa San Giovanni, cittadina spaziosa e marinara, verso Reggio Calabria dove si vedono approdare traghetti come per gioco tanto sarebbe vicina la costa siciliana.

Quella volta non potevamo più rifiutarci, ci conveniva proprio uscire infine dal nostro incomprensibile agli altri meraviglioso guscio d'isolamento, e così prendemmo il treno e tra un continuo ammirare al solito nostro il bellissimo paesaggio, con ciuffi d'erba in fiore tra le rocce o il mare che pareva venirci a salutare presso la ferrovia, fummo là tra quella piccola folla erudita e zitta, intente ad ascoltare anche noi le nostre poesie.

Poi, mentre ci piovevano addosso complimenti e inviti di rimanere a pranzo, fuggivamo via come il vento che cerca la libera campagna. Eravamo già fuori, sole, all'aperto. Ma, comunque dovevamo anche noi nutrirci un po' di qualche cosa. E allora « La pizza » disse Maria, che mi precedeva con il suo passo veloce, a meno che qualcosa d'incantevole non l'avesse trattenuta. « La pizza? ». Ma certo. Ero d'accordo anch'io, perché in essa vi eran le olive dei nostri folti uliveti, la mozzarella delle pacifiche greggi silane e il grano biondissimo fatto pane, le alici d'argento del mare...

ERMELINDA OLIVA

Quest'anno ho assaporato ogni ricetta delle cucine più piccanti e varie, con vini che preservan dalla carie, piatti d'argento e servitù perfetta.

Ad allietare i pranzi luculliani c'era sempre un discorso (e l'etichetta di chi depone presto la forchetta) e chi non mangia il pollo con le mani.

Chiudo con cene in cui si parla assai, chiudo coi tortellini nell'unguento. Lo zaino a spalla, frutta a volontà,

formaggio ed uova che non mancan mai, pane di grano e questo condimento: solo, in silenzio ed in tranquillità.

ALDO ONORATI

Un mio collega napoletano mi invita, insieme a una simpatica brigata di amici in una trattoria dei dintorni di Castellammare di Stabia, l'insegna tuffata nel verde, a mangiare il *saporiglio*.

« Vivanda da esperti » garantisce con aria solenne, « tagliata su misura per il buongustaio la cui preferenza va al piatto forte, sostanzioso, piccante ». Un nome pieno di promesse e accetto col massimo entusiasmo.

A tavola, poi, si scopre che questo mitico *saporiglio* altro non è che il "soffritto di maiale" nudo e crudo, privato inoltre del ragù.

I lettori de *l'Apollo buongustaio*, patiti della buona cucina, cucina del buon tempo antico soprattutto capace di rievocare anni in cui "si viveva e si mangiava meglio", gradiranno senz'altro la ricetta.

Si tagliano a pezzetti polmone, milza e cuore di maiale, si salano e si cuociono in olio d'oliva e sugna almeno per un paio d'ore, a fuoco allegro, allietati da listelli di peperoncino rosso, da foglie di lauro e rametti di rosmarino.

Le fettine di pane ammorbidite nella scodella dal sugo cremoso e i pezzetti di frattaglie (duretti nonostante la lunga cottura) insaporiti dal peperoncino rosso, sono una sfida infernale rivolta a noi stessi. Impongono grandi bevute di vino rosso, il più possibile aspro e gagliardo, tanto da spegnere la vampa del viso e placare il fuoco che arde in bocca, in gola, nello stomaco.

Attenzione! Il "saporiglio", ottimo che sia, è assolutamente sconsigliabile al dispeptico, al sofferente di insufficienza epatica, al colitico cronico; ma anche al mangiatore pusillanime.

GAETANO PAGANO

Nostalgici, credo, siamo un po' tutti; perciò nessuna meraviglia se anche questa volta amo presentare un piatto tipico della mia Puglia e, più particolarmente, della città di Taranto. Si tratta di una pietanza che va benissimo come primo piatto e che in gergo locale, si denomina: *cime di rape cu li chiancaredde*. Cominciamo da queste ultime e supponiamo si tratti del necessario per sei persone.

Si prendono 500 grammi di fior di farina, possibilmente ricavata da grano duro, facile a trovarsi nella regione pugliese; vi si aggiunge un pizzico di sale e si mescola con acqua tiepida, così da ottenere, rimenantola, una pasta piuttosto dura. Dopo averla ben lavorata, si fanno dei bastoncini grossi poco meno di un dito e si tagliano a dadi. Quindi, con un coltello non appuntito ma alquanto arrotondato, si spianano i dadi in maniera piuttosto rugosa, evitando che i bordi risultino ingrossati. Si ottengono così le *chiancaredde*, che è bene stendere su una tavola per farle essicare, e perciò vanno preparate un giorno prima dell'uso: si cuociono meglio e si digeriscono più facilmente.

Sono abilissime, nel prepararle a mano, le donne pugliesi di Foggia e di Bari, che nella lavorazione dimostrano una sveltezza senza pari e le fanno tutte di una eguale grandezza circolare che non supera la circonferenza della nostra dieci lire. In quel di Taranto, invece, le lavorano un pochino più grandi.

E veniamo alle cime di rape. Si tratta di un tipo di rapa che ha foglie tenere, il gambo carnoso e l'apice florale non ancora sbocciato: quando sboccia, i fiorellini sono gialli e da staccarsi, perché non commestibili. Questi gambi carnosi con foglie tenere e con l'apice florale in boccio, in Campania, per esempio, si chiamano *broccoli di rape*, in Puglia *cime di rape*. C'è differenza, però, tra i primi e le secon-

de, in quanto queste sono più carnose e più saporite.

Dopo averne nettate un chilogrammo circa, si immergono in acqua bollente e si lascia fare un bollo. Immediatamente dopo si aggiungono le *chiancaredde* e il sale necessario, e il tutto si fa bollire sino a cottura giusta.

Frattanto, a parte, in un tegame si mettono circa 150 grammi di olio d'oliva e quando questo è ben sfumato vi si fa arrosolare uno spicchio di aglio sminuzzato, che va tolto, e poi si aggiungono 100 grammi di acciughe salate, lasciando cuocere per un minuto.

Dipoi si versano le rape e le *chiancaredde* in una capiente zuppiera, dopo averle ben scolate; indi si aggiunge l'olio con le acciughe e si mescola, in modo che il tutto si insaporisca convenientemente. Per chi può gustarlo, va anche bene un pizzico di pepe: preferibile quello nero.

Se servirete ben calde le *cime di rape cu li chiancaredde*, facilmente i commensali ne richiederanno una seconda porzione. Che se poi vi sarete premurati di non far mancare alla vostra mensa del generoso vino rosato tanto pregiato in Puglia, allora le richieste sicuramente si moltiplicheranno.

RAFFAELE PAGANO

ALICI ALLA GRATICOLA

Nell'operazione è anzitutto opportuno non coinvolgere le mogli, avere a disposizione un giardino, un tavolo di marmo, un fornello a carbone ed un paio di graticole. L'importanza del tavolo e del giardino è facilmente intuibile se si considera che per una discreta cenetta estiva, quando gli amici sono tanti e l'appetito non manca, servono cinque chili di alici e se le operazioni di pulitura delle medesime e quella successiva della preparazione vengono fatte in cucina, il disastro ecologico è inevitabile. Stabilito dunque che servono cinque chili di alici, bisognerà avere la accortezza di imbarcarsi in una avventura del genere solo se si è nelle immediate vicinanze di un attracco di pescatori, in modo da avere la sicurezza che il pescato sia fresco al massimo.

Procurate le alici, bisogna pensare al pane grattugiato, al prezzemolo da sminuzzare (attenzione alla cicuta), al sale. Evitando il controllo delle mogli, bisogna procurarsi anche l'olio che deve essere di ottima qualità e tanto. Preparate le alici, pulito a dovere il tavolo, questo diventa campo di battaglia, in quanto i poveri pescetti devono essere ben amalgamati con l'intruglio di pane grattugiato, prezzemolo e sale. Entrano poi in funzione le graticole, dopo che l'addetto al fuoco è riuscito nel suo intento senza affumicare i vicini. L'olio va versato sia durante l'impasto che durante la cottura; le alici devono essere ben allineate nella graticola. Nella graticola e non sulla, in quanto deve essere doppia, così da poter girare il pesce sul fornello senza toccarlo. Bastano pochi minuti se il pesce è fresco, e te ne accorgi dalla fragranza.

All'ultimo momento ancora una spruzzata di olio e la cena non è pronta, non sarà mai pronta, perché ad ogni sfornata ci sono sempre gli amatori, che con la scusa di

volersele mangiare calde, te le fanno sparire regolarmente da sotto il naso, così che alla fine gli addetti al fornello, se non calcolano di lasciarsi l'ultima graticola da parte, rischiano di saltare la cena.

Accadde proprio così e le ultime alicette furono riservate ai cuochi e ad Anna Maria giunta con il suo proverbiale ritardo, ma accompagnata da quel suo sorriso disarmante che ti impediva di avvertene a male. Commisi un errore il giorno in cui incautamente le dissi: « La prima volta che arrivi in orario, pago il pranzo per tutti ». La sera dopo giunse puntuale, ma solo perché Marcello aveva messo l'orologio un'ora avanti. Comunque, pagai il pranzo.

LUIGI PAPO

I CAPPELLETTI DI NATALE

Vigilia di Natale di tant'anni fa. Una grande casa, una grande famiglia riunita. Gli uomini giocano a tombola in attesa della Messa di mezzanotte. Mangiano caldarroste e bevono sangiovese bollito con zucchero, cannella, chiodi di garofano, scorza di limone. Le donne preparano i cappelletti. La più abile assottiglia col matterello la sfoglia di farina e uova. Un'altra prepara il "composto" fatto di ricotta e cacio raviggiolo, petto di cappone e magro di maiale ben tritati e cotti col burro, parmigiano grattugiato, uova, odore di noce moscata e un pizzico di sale. Un'altra ricava dalla sfoglia tanti dischetti di quattro, cinque centimetri di diametro, vi pone il "composto" e li piega a forma di mezzaluna riunendo i margini.

La cucina sembra un alveare. Bruciano nel grande camino due tronchi d'albero. Rico, il garzone, arrostitisce le castagne. I bambini lo circondano e non gli danno tregua. « Rico, raccontaci la storia di Gesù ».

E Rico racconta: « Tanti e tanti anni fa, in una notte come questa, Gesù nacque in una povera capanna da una mamma poverella che non aveva panni per coprirlo né farina uova carne per fare i cappelletti... ».

La campana della Collegiata suona a doppio. Gli uomini rinvolti nella *capparella*, le donne nello scialle, vanno ad ascoltare la Messa di mezzanotte.

Proprio una vigilia di Natale, la nonna, nella grande cucina, assottiglia col matterello sfoglia su sfoglia. Ma è stanca: si sente male: va a coricarsi. A mezzanotte in punto, tra un gaudioso rintoccare di campane, dà alla luce un maschietto. Mio padre.

MARIA PASCUCCI

Incredibilmente sopravvissuti alla lunga tregenda della guerra, ci ritrovammo col pittore Fedferrari proprio nel dedalo della città antica: l'incubo era finito e – a rivedere le vestigia romaniche di Genova, gli elementi ogivali, gli archetti, i conci bianco-neri – vivevamo un miracolo. Eravamo due valide forchette, rimaste purtroppo per lunghi anni inattive, lungi da qualsivoglia manicaretto. Erranti come antichi chierici, perlustrammo la nostra antica città, dov'era rinata, alla bell'e meglio, la vita. Ci attraevano, in modo particolare, le antiche taverne che s'aprivano sempre nei pressi delle alacri friggitorie. Innamorati dei colori, dell'aria, dei suoni e delle luci degli scombinati quartieri fra porto e collina, fra le ardesie dei truogoli e i marmi delle case patrizie, ritrovavamo noi stessi giorno per giorno.

Fedferrari – pittore di vigori e tenerezze – s'empiva gli occhi di grigio e di rosa; io – poeta legato a doppio filo al paese ed alla gente – m'intontivo fra i mattoni corrosi dell'oppido medievale, soffermandomi sotto inopinate fioriture di gerani e violacciocche acri di salsedine, nel mare della parietaria che aveva invaso le rovine antiche e quelle nuove. Due valide forchette, in verità, ma ci si accorse ben presto che ciò che più ci attraeva erano gli antri affumicati, di poca luce, pregni di scirocco, dove le donne col retino vellicavano l'olio friggente, rigirando i dorsi indorati delle sleppe di merluzzo. Assaggiavamo, là dentro, carciofi addobbati regalmente nel tegame, oppure ripieni di primaverili aromi, non ultima la maggiorana.

Ci perdevamo – lui in nome di quel mondo di immagini che gli erompeva dalle mani, io nel segno di un lieto abbandono di ogni stilismo, d'ogni retorica – in un lago di tenerezza dal quale affioravano le granatine di riso, i ri-

pieni di cocuzze e cipolle, gli ampi vassoi dai quali traboccavano le frittiture di mare, adorne qua e là di grandi fette di limone.

Quante volte fra le nebbie subalpine o nella furia diaccia della bigia steppa, avevamo sognato quel fumigante addensarsi di odori, quell'inebriante sapore di amalgami farinosi imbevuti dei più capziosi succhi della terra! Eravamo tornati, dunque: un sogno in cui nessuno di noi due ormai credeva. Così, per ritrovare la poesia delle cose da cantare e da dipingere, dovevamo cercarla fra i sacri, decrepiti, bisunti tavoli dei fondachi: via Giustiniani, vico delle Camelie, alle Murette, laggiù verso il Molo Vecchio, là dove i secoli ci avevano aspettati, per un approdo di favola.

CARLO P. PESSINO

IL GRANO IN ERBA

Col grano in erba vi potete fare una bella salsa verde, di leggera concozione, di facile digestione: la quale vi sgombra il cervello, vi rallegra gli spiriti animali, vi lustra la vista, apre l'appetito, diletta il gusto, tonifica il cuore, pizzica la lingua, rischiera il colorito, fortifica i muscoli, tempera il sangue, allevia il diaframma, rinfresca il fegato, disoppila la milza, agevola i rognoni, fa elastici i reni, agili gli spondilii, sgombra gli ureteri, dilata i vasi spermatici, accorcia i cremasteri, spurga la vescica, riempie i genitali, corregge il prepuzio, indurisce il glande, rettifica il membro; e vi fa buon ventre, e un buon ruttare, pettare, scorreggiare, cacare, urinare, sternutare, singhiozzare, tossire, scaracchiare, vomitare, sbadigliare, smocciare, espirare, inspirare, respirare, russare, drizzar la tini vella; e cento altri benefici.

FRANÇOIS RABELAIS

IL « CLINTO »

Rosso, un fià garbo, co' un sotofondo d'ua americana e fragola, l'è el vin che resta, in barba a 'sto balordo mondo che sofistica tuto, genuin.

El va bevù in bocai de teracota, no' apena spinà, fresco, frizzante, supandoghe, magari, 'na pagnota de pan de casa, polesàn, crocante.

L'è el solo vìn, a penso, che 'l Signore el se faccia versare, da san Piero, quando el se senta a tola e chel discore de qualche grave fato giornaliero...

Un vìn che sbriga un mucio de problemi, che no' risolve la filosofia... scienza che tira a rendarne più scemi. Nel « clinto » ghe sagezza e ghe alegria.

ANGELO RASI

IL « CLINTO » (*dialetto veneto*). Rosso, un poco aspro, con un sottofondo d'uva americana e fragola, è il vino che resta, a dispetto di questo balordo mondo che sofistica tutto, genuino. Va bevuto in boccali di terracotta, appena spillato, fresco, frizzante, inzuppandovi, magari, una pagnotta di pane casereccio, polesano, crocante. È il solo vino, penso, che il Signore si faccia mescere, da san Pietro, quando siede a tavola e conversa di qualche grave fatto giornaliero. Un vino che risolve una quantità di problemi che non risolve la filosofia, scienza che tende a renderci più sciocchi. Nel "Clinto" c'è saggezza e c'è allegria.

La trippa (dicono ma non ci credo) contiene il 18% di proteine, come la carne di vitello. È un piatto romano del sabato: ma da « Turiddo al mattatoio » o da « Agustarello a Testaccio » è possibile degustarla tutti i giorni della settimana, compresa la domenica. Proprio « Agustarello a Testaccio » ci ha fornito graziosamente la ricetta. Ricetta per quattro persone. Ingredienti: otto etti di trippa già cotta, un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un etto di prosciutto (più grasso che magro), olio, qualche foglia di menta romana, mezzo chilo di pelati, un cucchiaino di salsina, pecorino grattugiato, sale e pepe. Un momento: dimenticavo il vino. Mezzo bicchiere di vino bianco.

Tagliare la trippa a listerelle larghe un paio di dita, farla cuocere a fuoco mite in un tegame di coccio (coccio, mi raccomando!) con l'olio, il battuto di prosciutto cipolla aglio, sale e pepe, e vino. A mezza cottura aggiungere i pelati, la salsina, le foglie di menta romana. Denso il sugo e cotta al dente la trippa (deve « guizzare » in bocca), irrorarla di pecorino e portarla a tavola.

A me e a mia moglie la trippa non ci piace. Provate a cucinarla voi, secondo la ricetta di « Agustarello a Testaccio », e ditemi il risultato. Potrebbe essere che cambiamo idea.

CARLO REMOALDI

Fu indubbiamente alta prerogativa dei protagonisti dell'Umanesimo e del Rinascimento l'estremo rigore nelle misure, nel ritmo, nell'armonia. Specialmente di coloro che ebbero la ventura di vivere od operare in terra toscana. Era quasi un impegno d'onore conoscere i limiti dell'uomo e cercare di non oltrepassarli mai: sia nell'arte, sia nelle matematiche, sia in cucina.

Questa virtù – che, ad esempio, è mirabilmente documentata nella Piazza Piccolomini creata dal Rossellino in Pienza, così come nelle Stanze del Poliziano – ha trovato eredi scrupolosi in trattoria. Lo rivela una singolare lista delle vivande, stampata su carta paglia d'un colore giallo sporco, che rappresenta un prezioso portolano per chi voglia attraccare al molo appetitoso di Fonte Castagno Pulcino, in prossimità di Montepulciano.

Per amore dell'esattezza, la carta paglierina precisa che il locale è "un'antica frateria poi casa poderale nel Cinquecento, ubicata lungo la Statale 146 tra Montepulciano e Chianciano, ripristinata dall'antiquario Pulcino della Porta di Bacco, per offrirti "fratesca", bistecche e vino in uno scenario panoramico tra i più belli del mondo".

Dopo un simile preambolo, che non è il caso di porre in discussione, e dopo aver chiarito che il fuoco proviene soltanto dalla legna, ecco l'avviso umanistico (e umanitario) scritto a caratteri grossi e ben visibili a miopi e presbiti, anche se stampati in un colore marrone che poco contrasta col paglierino di fondo: « Attentamente prendere visione dei cibi, pesi e prezzi. Trattandosi di cibi appetitosi si consiglia di non perdere di vista il conto finale ».

Ecco finalmente un galantuomo che non colpisce alle spalle, dopo aver colpito al ventre. È pur vero che ha aggan-

ciato i fagioli in coccio al prezzo dell'oro ed ha chiesto la quotazione in borsa per « pan unto o bruschetta » in fetta grande. Ma lo ha fatto con l'assoluta sicurezza di chi sa che le salsicce non possono avere gli slittamenti delle Montedison e il pecorino distacca sempre più, per profumo e valore, le quotazioni medie annuali delle azioni dei petrolieri. Giuoca sul sicuro. Vuol vincere, ma non stravincere; e soprattutto non ama le discussioni a presentazione del conto. Quindi: occhio ai prezzi ed alle quantità. *Est modus in rebus* e uomo avvisato è mezzo salvato.

Che magnifici signori della « misura » questi « maledetti » toscani, anche quando stanno in cucina!

DINO SATOLLI

Post scriptum. Per chi non lo sapesse la "fratesca" è una zuppa di verdure con erbe aromatiche, servita in coccio. Il prezzo? Beh, fornitevi della cartapaglia (aggiornata) di Fonte Castagno Pulcino e lo saprete.

IL « PITAGGIU »

Pitaggiu, indubbiamente dal francese potage, si chiama al mio paese una specie di minestrone asciutto in cui entra tutto quello che un orto (gli orti che i contadini si ritagliano nelle assolate e aride campagne seminate a grano o fave e che dal principio della primavera alla fine dell'estate quotidianamente, ma avaramente, innacquano) produce: aglio, cipolla, pomodoro, zucchina (non quella da friggere, corta e spigolosa, ma quella da minestra: rotonda, esile, lunga), melanzana, patata, peperone, peperoncino. E si fa soffriggere, in olio d'oliva, l'aglio e la cipolla; appena indorate, si mette il pomodoro pelato a grossi pezzi, da lasciar soffriggere per cinque minuti; poi, insieme, a pezzetti, il resto. Coperchiato il tegame, ma di tanto in tanto rimescolando, si lascia cuocere finché la patata non è quasi squagliata, a legare il tutto.

LEONARDO SCIASCIA

Tutti gli anni, per antica tradizione, passato il giorno dei morti, prima la nonna, adesso la mamma, cominciano a fare la puntatina in una drogheria del centro.

È una vecchia bottega sotto un angusto portichetto, un po' scura, con un bancone alto e nero. Vi si respira un bouquet di buoni odori: caffè, zucchero vainigliato, cannella, chiodi di garofano, eccetera, eccetera; e si ritorna a casa con deliziosi cartocchetti.

Sono gli ingredienti del « panone » di Natale, una sorta di « panspeziale » campagnolo che serba ancora l'aroma delle sane tradizioni, dei tempi che il Natale era la più grossa festa dell'anno. A Bologna non vi era casa, anche di povera gente, da cui non si levasse in quel giorno il profumo dei tortellini, del cappone, del cotechino e del « panone ».

Gli ingredienti del « panone » sono molti. La preparazione è semplice. Versate in un'ampia terrina un chilogrammo di farina, quattro uova, quattrocento grammi di zucchero, duecento di burro, latte quanto basta e buccia di limone grattugiata; poi, cento grammi di mandorle ben pestate, cinquecento di canditi misti, un quadro di cioccolato fondente; poi, cinquecento grammi di mostarda, cento di pinoli, duecento d'uva sultanina fatta rinvenire in acqua calda. Lasciate riposare per dieci ore in luogo fresco. Ungete gli stampi, versateci l'impasto, guarnitelo con ciliegine colorate e infornatelo. A cottura ultimata, il tocco magico. Lasciate stagionare per un mese, ungendo ogni giorno le forme di « panone » con un misto di miele e alchermes. Mangiandolo, ogni bolognese torna a respirare l'aura della sua infanzia.

SUSANNA SERRA

Scendo dai viottoli in maglione e ciabatte, ingoio in pochi minuti il nodino, la cicoria, il quartino e me ne risalgo sulla torre. Ho conosciuto quattro o cinque padroni o gestori arrivati fin qui felici, speranzosi, da Pico o da Norcia, da Tuscania o da Canepina, e scomparsi all'improvviso, falliti, rovinati, perseguitati, ammanettati. Venivano i fantini di Villa Glori, i tifosi del trotto, poi i muratori e gli imbianchini. Oggi la clientela è più rangée, ci sono le ragazze del supermarket, le famiglie dei bottegai, i pensionati. Non so il nome del virtuoso signore che mi fa il conto a lapis, né del ragazzo che mi rinfresca il bicchiere e mi porta i piatti. Qualche volta, dall'antro della cucina, arriva fin qui, in quest'angolo della stanza interna, la cuoca-padrone in camice bianco a offrirmi la coda. D'estate mi stringo sull'esile fettuccia del marciapiede; le macchine dalla Cassia, alla Flaminia, si fermano a bere il vino spillato, i bambini guardano il ghiaccio nella scodella, la gente dell'autobus mi compatisce. Sono il solo cliente che sfida il sole.

LEONARDO SINISGALLI

LA FIERA AD SAN MARTÍN

Pasà i temp che tuti in gloria
i sptaa la fiera ad San Martín
quand che i sulaa i putín
su la giostra calcinculo.

Int'le ca i ghea 'l maiàl
za fat su (cudghín e salàm)
e tante galine int' al curtíl
co'i ànare mute e i bei sizón.

A ghera anca la farina noa
quela zala ad furmantón
par far pulente int la stagnada
pulente onte con le grasole!

Adès al Sant al n'as ved più
l'à pers la strada par la fumana
ad fiere adès a ghè sol al nom
le n'è più fiere par i putín!

DELMINA SIVIERI

LA FIERA DI SAN MARTINO (*dialetto veneto*). Passati i tempi che tutti ardentemente aspettavano la fiera di San Martino, quando volavano i bambini sulla giostra calcinculo [giostra a sedili volanti appesi a lunghe catene]. Nelle case avevano il maiale già insaccato (cotechini e salami) e tante galline nel cortile con le anitre mute e i bei maschi delle anitre. C'era anche la farina nuova, quella gialla di granturco per far polente nel paiolo, polente condite con i ciccioli. Adesso il Santo non si vede più: ha perduto la strada per la nebbia; di fiere adesso c'è solo il nome, non son più fiere per i bambini.

PANE E CACIO

Sarà una bella cosa la strada dei Laghi, con tutte quelle comodità per girare da una parte e dall'altra dei Castelli Romani, seduti in automobile. Ma mezzo secolo fa, quando fra i boschi di Rocca di Papa e della Fagiola si arrivava a Nemi con una valorosa scarpinata, e per tutto aiuto non c'erano che gli scassati tram con le complicate coincidenze, e la funicolare (fuori uso per metà dell'anno) che con la grazia di Dio arrivava fino alla piazza Enrico Ferri, l'elegante ed eloquente professore e deputato socialista, era una bella avventura.

Allora una gita ai Castelli era un giorno di fatica e davano meritato e delizioso premio il profumo dei boschi, l'ardore del sole temperato dalla brezza montanina e, conclusione ardentemente attesa, un pranzo in una delle osterie che si affacciavano fuori di Genzano, a picco sul lago. La primavera era la sua stagione per questa meritevole impresa, ed i pochi arditi frequentatori dei Castelli non finivano di consigliare quell'osteria dove la padrona meritava la medaglia d'oro delle fettuccine all'uovo e l'oste arrostita l'abbacchio allo spiedo con infinita delicatezza.

Dopo lunghe attese e rinvii, una domenica di fin d'aprile venivamo giù per quegli stradelli che da Rocca di Papa portano a Nemi e sono sempre lì lì per sperdersi nel bosco. Il viaggio era lungo e sempre più si allungava per quelle fragole che occhieggiavano fra i pruni. E più lungo era il viaggio, e più caloroso l'appetito, e più vivace l'immagine delle fettuccine e dell'abbacchio. Cresceva la fame, e cresceva l'ansia di arrivare, e sempre più ci si ingarbugliava nei viottoli confusi nell'ombra vastissima dei grandi alberi e nella folta macchia. Che delizioso profumo avevano in questi verdi deserti le promesse fettuccine e l'abbacchio arrostito con arte. Spesso ci attanagliava il

sospetto di esserci perduti e di trovarci vicino alla strada dell'Ariccia, piuttosto che vicino al lago di Nemi. E infatti, presi nel folto degli alberi e degli spini, all'improvviso ci trovammo imprigionati fra un grande numero di pecore e di agnelli che, trovando chiusa la loro misteriosa strada dalla nostra improvvisa comparsa, ci si stringevano intorno, belando con gran lamenti, scodinzolando e fissandoci con i loro occhietti scintillanti di umido oro.

Mai prima eravamo cascati in mezzo a tanti deliziosi piccoli animali, spaventati, o commossi, chi sa, dalla nostra comparsa in quel bosco che doveva essere il loro regno. E sebbene da lontano aspre voci di pastori cercassero di rimettere in moto i loro allievi, quelli sempre più si ostinavano a ficcarsi fra le nostre gambe ed a tenerci prigionieri delle loro tenere voci e degli occhietti commossi.

Quanto, durante quell'intermezzo agreste, non sapremmo dirlo: forse pochi minuti, forse anche un quarto d'ora. Finalmente il gregge trovò il modo di liberarsi del groviglio del bosco e di quell'incantesimo che pareva fosse sceso da noi sulle tenere bestie. Non più distratti, in breve una carrareccia ci portò sulla strada dell'Ariccia e del solenne piazzale del Castello, dove trovammo un negozio ben fornito di formaggio fresco e di pane croccante. Di fianco alla Chiesa c'è una deliziosa fontana di acqua montana, e fu un pasto gradito e nutriente. Di abbacchio arrosto né quel giorno né in quelli successivi, anche lontani, nessuno parlò più. Un arrosto con quegli occhi luminosi e quei belati teneri e affettuosi era molto simile ai pranzi dei negri sull'isola di Robinson.

ALBERTO SPAINI

MAZZANCOLLE ALL'INFERNO

Voglio offrirvi una ricetta squisitissima, utile il venerdì e tutti gli altri giorni di magro, sufficiente per quattro persone di stomaco buono. Una ricetta semplice, appetitosa, soprattutto spiritosa, poiché tra i vari ingredienti c'è un alcoolico d'una tale fragranza da meritare la piena fiducia: il brandy italiano.

Lavate, sbucciate, svenate un chilo di mazzancolle, o gamberoni che dir si voglia (sempre che vi riesce di trovarle e il prezzo non vi spaventi troppo).

Mettetele in un tegame di coccio (il coccio è di rigore) con olio d'oliva (niente olio di arachidi, di girasole, di vinacciuolo, per carità), mezzo bicchiere di brandy e uno d'acqua, due radiche gialle (alcuni si ostinano a chiamarle carote) tagliate a striscioline sottili per cavarne meglio il sapore, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia di timo e una di lauro, più sale e pepe (mi raccomando, il pepe sia nero e macinato di fresco).

Lasciate cuocere le mazzancolle a fuoco giusto per una dozzina di minuti e servitele fredde, magari spennellate di maionese (maionese casereccia, inutile dirlo).

TARCISIO TURCO

Che la cucina sia un'arte, e un'arte vera, è dimostrato pure dal fatto che è tale anche il saper mangiare. Pochissimi la posseggono, però, e quasi nessuno se ne rende conto. Quel mangiare distratto, di certi, parlando ininterrottamente tra un boccone e l'altro, fin quando la pietanza non è divenuta diaccia. Un modo inappetente, direi, cui fa riscontro la frettolosa voracità di altri.

A testa sotto, un boccone dietro l'altro, di corsa deglutiscono senza masticare, e bocconi grossi, i più grossi possibili, sino alla fine, quando levano il volto illuminato da un sorriso soddisfatto: « ora sì, che sto bene. Era buono, però! ».

Buono, che cosa, di grazia? e come?

Quanto più la vivanda tocca livelli di arte, tanto più occorre saperla gustare, una forchettata alla volta, adagio, non troppo grossa, da masticar bene prima di mandarla giù. Solo allora se ne sente il sapore, il *bouquet*, vorrei dire, e se ne scopre il retrogusto per i profumi, gli odori, le spezie amalgamate insieme, pur restando ciascuna se stessa.

Né rapidi, né svogliati, a tavola. Attenti a capire quello che si mangia e a coglierne il messaggio, al modo stesso che accade con la lettura di una poesia, la considerazione di un quadro, l'ascolto di un brano di musica. Saper leggere, saper vedere, saper ascoltare, saper mangiare. Per cui, il nutrirsi diventa educazione dello spirito.

LUIGI VOLPICELLI

Lunga giornata d'agosto. Il sole a picco. Non un refole di vento né un filo d'aria o un'ombra. E le donne dal mattino intente ad affettare i pomodori, a bollirli, a setacciarli, a condirli di basilico, a cacciarli nelle bottiglie in fila e a testa in giù, a tappare le bottiglie, a legarvi i sugheri con spago bagnato, a disporre le bottiglie nella caldaia tra stracci e sacchi. Una faticata memorabile.

Poi, nel primo pomeriggio, issare la grande caldaia. Attendere al fuoco che non sia troppo violento ma che non molli. Intanto fare scongiuri perché le bottiglie resistano e non crepino, l'occhio della gente essendo peggio d'un coltello vibrato, d'uno spillo confitto nel cuore, peggio di tutto, che arriva dove la polvere non arriva, Dio liberi dall'occhio maligno e così sia. E intanto aggiungere altra legna. Soffrire per il fumo.

Una bottiglia di pomodoro è una ricchezza, un amico messo da canto. Straordinari discorsi che si captano, suggerimenti, considerazioni, nella tensione diffusa mal dissimulata, perché nessuno sa che succede là dentro, che si troverà e se è stata tutta fatica sciupata. Ma è già sera, il giorno volato via, il fuoco spento, il calderone troneggia come un idolo nero. Allora coi forconi manovrando tra cenere e tizzi affiorano le patate messevi a cuocere e ora diventate un torroncino, un dolce addirittura, odorose e incipriate d'impalpabile cenere. Basta premerle tra due dita e si offrono con pudicizia. Gialle e dorate. Un sogno! Se va mangiata anche la buccia? Che domanda! Se occorre sale o altro condimento? Ma non fate ridere! Ecco. Vanno inghiottite come ostie. Del resto, anch'esse sono come un sacrificio alla calda estate.

DOMENICO ZAPPONE

a pag.	5	Piero Collina, <i>Calendario del mangiòmane per il 1975</i>
	9	Fabio Aquilanti, <i>Creazione del maiale</i>
	10	Gisella Azzi, <i>La macedonia, come la vuji mì</i>
	12	Maria Azzi Grimaldi, <i>Merende</i>
	14	Giuseppe Baretti, <i>Un pranzo a Cabeça</i>
	15	Gustavo Buratti, <i>"U niglo"</i>
	17	Libera Carelli, <i>Spazio e tempo</i>
	18	Luigi Carnacina, <i>Austerity in cucina</i>
	19	Giacomo Castelvetro, <i>Dalle mischianze, ottima insalata</i>
	20	Settimia Cicinnati, <i>L'altra pastiera</i>
	22	Tristan Corbière, <i>Soneto a Napoli</i>
	23	Vincenzo Corrado, <i>Zuppa di tralci di vite</i>
	24	Gabriele D'Annunzio, <i>Una semplice frittata</i>
	25	Libero de Libero, <i>"Zi' Cannella" a via della Pace</i>
	26	Anna dell'Arco, <i>Mangiare alla tavola dei contadini</i>
	27	Mario dell'Arco, <i>Il poeta in cucina</i>
	29	Maria de Maria, <i>Un mondo nel bicchiere</i>
	30	Cristina de Nigris, <i>Pesce per Pordenone</i>
	32	Giovanni Duca, <i>I pranzi nella memoria</i>
	34	Giovanni Faldella, <i>Una spagbettata</i>
	35	Federico Formignani, <i>La trota alla fornaia</i>
	37	Maria Forte, <i>I fis</i>
	38	Renzo Francescotti, <i>"Capussi" col castrato</i>
	40	Elisabetta Gasbarrini, <i>Salsa agrodolce di nonna Luigina</i>
	41	Emma Gianturco, <i>La pastiera napoletana</i>
	43	Massimo Grillandi, <i>La ciambella romagnola</i>
	44	Plinio Guidoni, <i>Biggetto do Beneito o pescôu a sò nessa a Lillinn-a</i>
	45	Oliviero Honoré Bianchi, <i>Le "fritole" natalizie</i>
	47	Renato Lefevre, <i>Un rinfresco per Innocenzo XII</i>
	48	Cesarina Lorenzoni, <i>Profumo d'agosto</i>
	49	Cesare Mainardi, <i>Fragole all'aceto</i>
	51	Milena Milani, <i>"Da Ulderico" a Tor di Quinto</i>
	52	Glauco Rino Nesi, <i>Il pranzo del cardinale</i>
	54	Ermelinda Oliva, <i>La pizza con Maria</i>
	55	Aldo Onorati, <i>Un'antica ricetta sempre nuova</i>
	56	Gaetano Pagano, <i>Revival del "saporiglio"</i>
	57	Raffaele Pagano, <i>Cime di rape "cu li chiancaredde"</i>
	59	Luigi Papo, <i>Alici alla graticola</i>

92169C

a pag.	61	Maria Pascucci, <i>I cappelletti di Natale</i>
	62	Carlo P. Pessino, <i>Genova 1945</i>
	64	François Rabelais, <i>Il grano in erba</i>
	65	Angelo Rasi, <i>Il "clinto"</i>
	66	Carlo Remoaldi, <i>Sabato, trippa</i>
	67	Dino Satolli, <i>Con misura, per favore</i>
	69	Leonardo Sciascia, <i>Il "pitaggiu"</i>
	70	Susanna Serra, <i>Il "panone" di Natale</i>
	71	Leonardo Sinisgalli, <i>Il solo cliente che sfida il sole</i>
	72	Delmina Sivieri, <i>La fiera ad san Martin</i>
	73	Alberto Spaini, <i>Pane e cacio</i>
	75	Tarcisio Turco, <i>Mazzancolle all'inferno</i>
	76	Luigi Volpicelli, <i>Il nutrirsi come educazione dello spirito</i>
	77	Domenico Zappone, <i>Sacrifizio all'estate</i>