

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO

PER L'ANNO 1979

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DISEGNI DI EUGEN DRAGUTESCU

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO

PER L'ANNO 1979

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

IL CUOCO D'ARPINO

Un tipetto così di cuoco cispadano, come quello descritto da 'Adolfo Giaquinto in un sonetto, sarebbe piaciuto a Carlo E. Gadda, per quel suo modo di presentare la lista delle vivande agli avventori dell'osteria « Alle Belle Arti ».

Era un cocarello di Arpino trapiantato a Roma e potrebbe essere l'antenato ideale di quel personaggio del *Pasticciaccio* che al secondo capitolo sale a Marino con tutto un "programma" che rimette a nuovo una vita.

Gadda andava a « la grotta del sor Pippo » a cercare un « bianco malvagio... un vigliacchetto de quattr'anni »; io girerei volentieri mezza Roma per trovare un cocarello come quello.

È già un pranzo a sentirlo parlare. E pensa se lo trovassi sotto l'Arco dell'Acetari, in fondo alla piazzetta defilata alle finestre della Cancelleria! Solo un tipo così dovrebbe aprirci un grottino.

ELIO FILIPPO ACCROCCA

Ho dovuto, volente o nolente, mandare quasi in esilio Gasterea. Che, per la verità, giovane e spensierata qual'è e quale sempre sarà, non se l'è presa troppo per il distacco; ed è tornata di volo, senza volgersi indietro neppure per un'occhiata, tra le dee o muse o ninfe che popolano i boschi frondosi e ventilati dell'Elicona; magari cantilenando i languorosi, così assetati di vita e nel contempo dolenti, versi di Lorenzo il Magnifico: « Quant'è bella giovinezza, / che si fugge tuttavia! / Chi vuol esser lieto, sia: / di doman non c'è certezza... » con quel che segue.

Altro non mi rimarrebbe che ridurmi ad un mesto *laudator temporis acti*. Ma, sotto questo profilo, non me la sento di rievocare pranzi chilometrici e correlative leccornie. Preferisco piuttosto rimembrare — mi sia consentito di riesumare questo romantico verbo, tanto caro a Leopardi — certi delicati appuntamenti, più sentimentali che sensuali, con Gasterea — allora pressoché illibata, quasi candida vestale — che risalgono a tempi — ahimé — ormai remotissimi.

Alludo qui ai solenni pranzi di Natale che, dopo lo scotto delle tre messe consecutive, celebravamo — in effetti si trattava quasi di un rito — nella magione dell'ava materna. Ivi si riunivano le varie generazioni, a scalinata digradante.

C'erano tutti i cibi tradizionali, dai cappelletti al cappone alle patate ben rosolate e scricchiolanti alle pizze, sia al formaggio, sia dolci e vanigliate. Vivande semplici ma profumate di quella pace e di quell'allegria che poi il tempo e i tempi hanno disperso. Sì che alla fine il lungo pranzo di Natale è terminato con la scomparsa graduale ma perentoria dei vari protagonisti, sottratti gli uni agli altri dalla vita ma soprattutto dalla morte incalzante; come nell'omonimo lavoro teatrale, patetico ed indimenticabile, di Thornton Wilder.

E nel quadro di siffatti ricordi, come lasciar passare sotto silenzio le uova sode colorate, i salumi, le pizze del Sabato Santo, cui non

era dato attingere se non dopo l'aspersione dell'acqua benedetta e lo sguinzagliarsi del suono delle campane, annuncianti la suprema vittoria, nel limpido cielo primaverile? E le panzanelle, degustate in spensierata compagnia? E le semplici frittate, così calde e profumate?

Anzi, se mi chiedessero qual cibo desidererei tornare a gustare — con l'appetito e l'anima d'allora, s'intende — propenderei per uno spicchio di quella poderosa frittata, ammannita tanti e tanti anni fa da un'antica servente dal gran cuore, in una fumosa cucina viterbese. Eravamo in cinque, tutti famelici, già adolescenti ma senza pensiero di donne. Solo di quella frittata, divorata in un lampo, della bicicletta e di quella strada che ci attendeva e che si dipanava, assalendo la lontananza; strada che era l'imprevisto, l'avventura, il sale della vita, che poi, cammin facendo (ma gli anni, come volano!), si fa pian piano, magari con un modesto sollievo della pressione, non quella delle gomme, purtroppo, sempre più scipita.

FABIO AQUILANTI

LE PRIMIZIE

a Francesco Marcolini (di Venezia, il 3 di giugno 1537). Voi cominciaste con i fiori degli aranci ad aguzzarmi l'appetito nel condirgli come le mie fanti condiscono i caccialepri, la pempinella, il dragone [il basilico]. ...E che dico io de le mandorle tenerine, che mi piacciono come a le femine gravide? A pena le ciriegie cominciano a far le gote rosse, che mature me ne fate assaggiare. Ma dove lascio le fragole sparse di grana naturale e di moscado nativo? e i cedriuoli che appena avevano spuntato il fiore?... Io posso arrischiarmi a metter pegno con qualunque volesse dire ch'io non sia stato il primo a vedere i fichi di quest'anno, còlti nel vostro dilettevole giardino. E così sarò a gustar le pere moscatelle, le arbicocche, i melloni, le susine, l'uve e le pesche. Ma dove si rimangono i carcioffi, che sì per tempo m'avete portato in tavola? e dove le zucche, che fritte e ne la scodella ho mangiate, allora ch'io arei giurato che non fussero a pena fiorite?... E perché in tutte le cose che m'avete donate ho visto il vostro core, io tengo li stessi doni fattimi in mezzo del core.

PIETRO ARETINO

TORDI E ANITRE

Ausonio saluta Esperio. Quale il tordo che devasta gli oliveti' del Piceno ingrassa le sue bianche cosce, o quello che ha rapito alle viti i grappoli splendenti, ed ora penzola impigliato alle reti, che fluttuano nelle ore del tramonto come nuvole, oppure sono tese alle rugiade del mattino, tali a te dalle siepi invernali ne mandai venti, di quelli che volevano farsi prendere. Infatti, all'incerta luce dell'aurora, un volo precipite tanti ne ha portati nella mia rete.

Inoltre vi ho aggiunto, della cacciagione che mi ha procurato una vicina palude, anitre maschi, dai piedi palmati, che depredano il mare con l'ampio rostro, che han le zampe di un rosso porpora, che le piume iridate hanno dipinte di vari colori, il cui collo galleggia con quello delle colombe.

Non ho privato la mia tavola di queste vivande, ma, se ne mangi anche tu, io mi rallegro maggiormente.

Stammi bene, se vuoi che io stia bene.

DECIMO MAGNO AUSONIO

Peséga, tosa, che 'l butér el canta,
vìscor e biond in del sò padelìn
— con duu manich; rotond e piscinin —.
L' oeuv (domà vun) l'è frèsch: rómpe, intanta

che 'l butér el ven dór... ecco, trall dent...
Miràcol! Varda 'l ross! Insci gropi
in mezz al bianch (pocch stagn, ma ben unli)
el fà pensà a on sò: giald, sberlusént,
matt, che 'l giuga a « fà 'l rè », in d'on laghèt
color luna pacifich incantaa...
ma l'è ora de faggh mocà 'l « duèt »:

l'oeuv l'è già pront. Sù ! Dòpo avèll salaa,
fall scarligà, pian pian e con amor,
su la polenta. L'è on mangià de « scior ».

GISELLA AZZI

UN UOVO AL BURRO (*dialetto milanese*). Sbrìgati, fanciulla, perché il burro canta, gaio e biondo nel padellino con due manici, rotondo e piccolo —. L'uovo (soltanto uno) è fresco: rómpe, intanto che il burro diventa d'oro... ecco, bütalo dentro... Miracolo! Guarda il rosso! Così rappreso in mezzo al bianco (poco sodo, ma ben unito) fa pensare a un sole: giallo, splendente, matto, che gioca a " fare il re ", in un laghetto color luna, pacifico, incantato... ma è l'ora di troncà il " duetto ": l'uovo è già pronto. Sù! Dopo averlo salato, fallo scivolare, pian piano e con amore, sulla polenta. È un mangiare da " signore ".

Nella mia Como, erano tre gli appuntamenti di rito: il primo era il caffè e latte del mattino, in cui i ragazzi inzuppavano senza fiatare il pane del giorno prima. I vecchi, specialmente se inurbati dalla vicina campagna, preferivano scodelle di minestrone freddo messo in serbo dalla sera precedente, o la prediletta *suppa de scigolin*, la *zuppa di cipolline*. Lontani, lontani, per i più, il tè, le fette biscottate, i biscotti, le *brioche* e i *croissants* caldi di forno, gli *yoghurt* insaporiti da frutta degna del giardino delle Esperidi, i " cappuccin " con l'ermellino regale della panna: era il caffè e latte, neppure *caffelatte*, che sembrava un preziosismo, una toscanità estranea al nostro duro parlare. Non era neppure la *prima colazione*, era il *caffè e latte* e basta.

Passava la mattinata, col ruotare del sole nel celeste o dietro le nuvole; sonavano rade campane da qualcuno dei molti campanili, per sfociare poi nella sonorità trionfale del mezzogiorno, accompagnata dall'innocuo tuonare del cannone di Brunate. E subito una lieta fretta spingeva fuori dagli stabilimenti, dalle scuole, dai laboratori, operai e studenti e artigiani, ad affollare brevemente le strade già per qualche ora possesso soltanto di turisti, massaie, pensionati e colombi. Lo sferragliare delle saracinesche dei negozi suggellava l'operazione *stop*; nel silenzio ritornato si avvertivano, nella buona stagione, attraverso le finestre e i balconi, i rumori consueti della mensa: acciottolio di stoviglie, tintinnare di posate e bicchieri, pacate conversazioni, solo di rado degeneranti in discussioni, e litigi: allora era lo scandalo, subito soffocato da un deciso chiudere di vetri.

Qual era il nome di questo appuntamento conviviale? I pareri e i gusti erano diversi: andavano dalla *seconda colazione* dei linguisti al *pranzo* dei tradizionalisti, al *déjeuner* degli esterofili malinformati, al *disnà* (il *desinare*) del popolo, talvolta confuso col pasto della sera, per indicare il quale era ancora ostico il termine *cena*, dal vago sapore eucaristico. Interrompeva il pomeriggio la

dimessa *merenda*, mai superante lo scialo del pane e burro, del pane e cioccolato, del pane e marmellata; spesso limitata a pane e pancetta o addirittura a pane... e pane.

Il tè coi pasticcini blandiva stomachi già sazi nei salotti *chic*, in attesa dell'ultimo ritrovo conviviale, quello che alle diciannove concludeva l'attività della nutrizione quotidiana e riassumeva, tra i vapori sapidi del risotto o della minestra, i fatti salienti della giornata.

La nostra era, dunque, una giornata, per dir così, *mitteleuropea*, di gente che si alzava presto e si coricava presto, intervallando giu-diziosamente il suo lavoro con la sosta del pasto meridiano. Gli altri, i Mediterranei, avevano orari diversi e diverse, pur comprensibili, necessità. Ora anche noi li abbiamo disciplinatamente accettati, adottando lo standardizzato orario unico, che affolla pizzerie e *snack-bar* d'impiegati profughi dagli uffici e di studenti pallidi di fame, evasi per breve ora dalle aule dove seguono miseramente distratti, le ultime due ore di lezione. Solo i valorosi muratori contrastano l'andazzo a furia di sfilatini e di cocacola che consumano sedendo a gambe larghe sui muretti.

Anche la sudata merenda della nostra infanzia ha subito un'eclissi paurosa, nonostante gli sfoggi reclamistici della televisione: è, questa, un'altra ora di punta per le pizzerie e le gelaterie, a cui s'indirizzano devotamente, giovani e meno giovani, in lunghe file, come se andassero a riverire la mummia di Lenin.

E il nostro vecchio minestrone che sapeva di orto e di mamma, è sempre più spesso *snobbato*, in vista di sintetici nutrimenti da consumare in fretta, senza noiosi discorsi. Al suo posto, il reduce dal cinema, dalla gita in macchina, dal cabaret ha sempre il conforto di un frigorifero, in cui trovare il necessario quantitativo di proteine, idrati di carbonio, zuccheri e vitamine. E tanto silenzio.

MARIA AZZI GRIMALDI

UNA ONESTA BISTECCA

La cucina francese è grandissima cosa, ma pecca d'un eccesso d'arte. A dar le vivande con il loro sapore naturale il cuoco parigino si sentirebbe diminuito. Eccelle negli intingoli capziosi, nelle misure indecifrabili, negli accordi languidi, nelle combinazioni di una estrema sottigliezza.

Sul principio uno si lecca i baffi e grida entusiastico: *hic manebimus*; ma arriva il momento che tutto questo alessandrinismo viene a noia e si chiede di riaprire i poemi omerici.

Voglio dire che, giunto a gustare le cipolline alla crema, ho sentito il bisogno impellente di fare marcia indietro e di riaccostarmi alla onesta bistecca alta tre dita, senz'altro aroma e condimento che del proprio sangue e dove il coltello s'affonda voluttuoso come una lama di rasoio.

ANTONIO BALDINI

Incontro per combinazione una "osteria cucinante" nella viuzza di seconda mano, con la vampata della bandiera rossa e lo stormire della frasca di lauro-ceraso alla soglia. Un locale buio. Dal soffitto a travicelli spenzola la natura-morta di prosciutti, guanciali, lonze, salami, salsicce. Quattro mura tinteggiate a calce e affrescate (il cliente pittoretto, per saldare il conto con l'oste, ha rifatto il verso a Bartolomeo Pinelli. "Meo Patacca il greve" e "Marco Pepe la capretta" contro sedici fogliette, dodici spaghetti "a la matriciana", sedici "code a la vaccinara". Più grosso il debito, più affannata la corsa del pennello sulle mura, più sgangherata la tempera).

L'oste è in maniche di camicia e la salvietta appesa alla spalla; la pancia straripa dalla fascia colorata; la manona è capace di portare in tavola cinque bicchieri per volta, e sono bicchieri massicci. Una cucina angusta, le mura più rognose d'un sesterzio di Antonino Pio. E l'ostessa, sempre grasciosa di carni, sempre maestosa, sempre compiaciuta della propria effigie moltiplicata dai rami scintillanti, vi si gira e rigira come il baco da seta nel bozzolo, ininterrotto il filo di fumo che esala dagli spaghetti, dalla trippa, dal garofolato di manzo.

CARLO BRINA

Il *ristoro alpino* di Trovinasse è uno dei superstiti recetti dove tuttora gusti la cucina della montagna piemontese. Situato nei pascoli sul contrafforte canavesano della Colma di Mombarone, è raggiungibile da Settimo, alle porte della Val d'Aosta. Qualche chilometro di strada asfaltata, poi una pista di terra battuta, su e ancora su per tornanti. Al termine, lasci l'auto e percorri un sentiero che si snoda tra i prati, fiancheggiato da muretti di sassi con cespi straripanti di timo, attraverso borgatine intatte — case grigie di pietra e di tetti a *lose*, neri ballatoi di legno — e deserte. Mezz'oretta di salita e ci arrivi. Puoi mangiare ai tavolacci di castagno sotto faggi e frassini secolari, ma l'aria pungente ti fa preferire le salette.

Giunto prima di mezzogiorno, approfitta per fare un giretto nel pascolo: a maggio sei avvolto dall'onda bianca, profumatissima, dei narcisi; qua e là occhieggia l'azzurro delle genziane. Quando il pranzo è pronto, suonano la campana. È il Renato: tipo un po' burbero, come si conviene ad un montanaro piemontese e, ancor più, a un oste di antico stampo, non dimentico dei tempi in cui gli avventori erano poco raccomandabili. Ti porta l'antipasto: riccioli di biondo burro di malga e brune castagne bollite (quelle essiccate sulla grata l'autunno prima); poi arriva con la *vëntresca*: pancetta di maiale casalingo, rosata, dall'aroma di nocciola; si fonde in bocca. Fantastica è la *sopa d'ajoché* preparata dalle donne di casa, la zuppa d'erbe. Sono campanulacee che a giugno-luglio metteranno un fiore azzurro (*Phyteuma Halleri*) e di cui puoi fare liberamente raccolta appena fuori dall'osteria, sui margini del prato e nel bosco luminoso. Cercando di ripetere la zuppa divina a casa, le farai bollire. Quindi uno strato d'erbe lessate, uno di pane di segale imburrito, uno di formaggio grattugiato, un altro d'erbe e via: sul tutto, brodo di carne; la pentola così riempita cuoce sulla lastra della stufa a legna, o nel forno. Con le *ajoché*, puoi raccogliere per la zuppa lo strìgolo (*Silene Cucubalus*), la serpentaria

(*Polygonum bistorta*), qualche foglia dell'acetosa (*Rumex acetosa*) e l'ottimo spinacio di monte (*Chenopodium Bonus Enricus*) che scendendo troverai nel *dru* — la parte del terreno più concimato dalle greggi — intorno alle baite.

Pollo o coniglio alla cacciatora come secondo, con polenta cotta nel paiolo appeso al camino, o con patate di montagna. Per finire fontina e *toma* locale. Berrai il *picotènder*, vino di Torre Daniele: all'inizio la vena asprigna — garanzia di autentica origine — può non convincere, ma poi il suo sapore asciutto, da mirtillo rosso, si sposa alla pancetta, alla zuppa, alle carni: vedrai, i bicchieri si riempiranno di rosso rubino chiaro, come quelli fuori sui tavolacci e panconi dove alpigiani e pescatori di trote intonano *a l'ombrètta d'un busson, bela bergera a s'é andurmia...* A Trovinasse! Convieni andarvi a tarda primavera, quando pure lassù, sciolta la neve, le erbe germogliano e ancora non sono fiorite. Vacci, finché non è arrivata la strada: allora, ahimè, risentirò l'amarezza dell'imperfetto legato al mio nome. Lassù, io *gustavo...*

GUSTAVO BURATTI



Escono a braccetto dall'osteria del " Moro ", salgono per il Vicolo Baciadonne (un mezzo metro da muro a muro) e la strettola li salva in qualche modo dal ruzzolare. Dove andranno ora? All'osteria dell' " Archetto " fuori porta? Oppure alla fraschetta del " Bersagliere " in Piazza Padella? Hanno già visitato " er Patata ", " Biancone ", " la Torre ", " er Corazziere "... Incredibile! Fraschette, osterie, grottini: passano in rassegna (e ripassano) tutti i punti bibitorii della città.

Marino, un millennio di storia alle spalle, non potrebbe raccontarne un'altra così. Di suole straniere sono logori i suoi selciati (suole lievi di turisti, suole gravi di militari); ma gente di questa risma non credo abbia conosciuto mai. Come descriverli? Uno di loro è in frac, impeccabile, con una bottiglia di spumante avvolta in una salvietta e signorilmente alta in una mano: l'immagine di Apollo. L'altro è paonazzo e sguaiato, un vero hippy, ha un fiasco di rosso in mano e uno di bianco incollato alle labbra: Bacco in carne e ossa.

Bacco e Apollo? Strano! Più li guardo e più mi convinco: non possono essere altri che loro. Viviamo in tempi di compromesso storico. Perché stupirvi che anche Bacco e Apollo possano decidersi a fare la pace? Né può stupirvi, credo, che per celebrare l'avvenimento abbiano scelto proprio la mia città natale. Conoscete posto migliore? Conoscete vino più indicato per porre fine a una rivalità millenaria?

Vi sfido a trovarlo.

FRANCO CAMPEGIANI

Rigatoni della sora Pia. 50 gr. di burro, 4 cucchiaini d'olio, 50 gr. di pancetta, ½ bicchiere di brandy italiano, 200 gr. di polpa di manzo tritata, 200 gr. di pomodori pelati, 100 gr. di piselli, 5 o 6 mestoli di brodo, battuto di sedano, carota e cipolla, sale e pepe, noce moscata.

Far soffriggere lentamente olio, burro, pancetta e il battuto di sedano, carota e cipolla. Quando incomincerà a imbiondire, aggiungere la polpa di manzo. Mescolare, e dopo qualche minuto versare il brandy. Quindi condire con sale, pepe e noce moscata. Quando il brandy sarà evaporato, aggiungere i pomodori pelati e qualche mestolo di brodo. Far cuocere il tutto lentamente e, a mezza cottura, aggiungere i piselli. Di tanto in tanto, quando sarà necessario, aggiungere altro brodo, badando però che il sugo risulti, alla fine, ben amalgamato. Far cuocere i rigatoni in acqua salata, scolarli, condirli col ragù così preparato.

Pasquale Palma

NOSTALGIA DEL SUPPLÌ

Oggi li chiamano arancini di riso; variante meno usata, ma più corretta: arancine. A me piace che li chiamino in un altro modo, perché quelli erano un'altra cosa. Dico quelli del tempo lontano. Questi di oggi sono rotondi e morbidi; qualche volta il riso è condito col sugo di pomodoro, qualche volta si trovano nell'impasto pezzetti di carne, pezzetti di salsiccia, e, in confezione più raffinata, piselli.

Arancini o arancine che dir si voglia, i supplì sono un'altra cosa: erano un'altra cosa. Erano oblungi e croccanti; il riso nell'interno rimaneva asciutto e all'esterno formava una crosta bruno-dorata, dove i denti distinguevano i singoli chicchi.

Li ho ricordati così per anni e anni. Mi tornarono in mente così quando — fu nel '33? fu nel '34? — qui a Napoli, al Circolo della Stampa, Fausto Maria Martini presentò il suo ultimo libro, quel così triste e così dolce *Si sbarca a New York* che l'autore stesso ebbe a definire "dichiarazione d'amore alla poesia"; e Lamberto Picasso lesse, fra molte altre, le pagine del cartoccio di supplì che gli amici fedelissimi un giorno portarono in dono a Sergio Corazzini che ne era ghiotto.

Piccole cose che per la gente seria non contano: a me dispiacque notare qualche discordanza fra la pagina del Martini e il ricordo mio. Il cartoccio dei supplì, nella pagina, era ed è di carta gialla e ruvida, come quella dei pacchi postali; era ed è, nel ricordo, di carta liscia e turchina. Martini scrive "friggitoria" e "padella" dove il ricordo mi suggerisce "forno" e "rosticceria". Ma l'odore, oh! l'odore è lo stesso. E viene al mio spirito, dal ricordo e dalla pagina, mescolandosi a mille altri odori del tempo lontano e di Roma: l'odore che, dalla bottega vicina, giungeva ad eccitare Sergio nel suo sgabuzzino di lavoro; l'odore che dal cartoccio si spandeva per tutta la strada quando papà, con noi bambini allegri, camminava quasi di corsa perché i supplì arrivassero a casa ancora caldi.

Oggi una delle mie sorelle fa qualche volta, con riguardo particolare a me, dei supplì che sono ottimi: di riso preparato, come diciamo a Napoli, col mazzetto. Ottimi, niente da dire: asciutti e oblungi. Però non sono quelli del tempo lontano. Fausto Maria Martini e Sergio Corazzini, babbo e mamma, meravigliosa Roma dell'infanzia meravigliosa. Poeti morti, genitori morti, infanzia morta. E questo accidentaccio di vecchio cuore romantico, che tesse trame di sogni con fili di nostalgia per un supplì.

LIBERA CARELLI (1960)

L'ultima ricetta che Libera Carelli inviò a Mario dell'Arco per il suo *Apollò buongustaio* fu... un endecasillabo, niente più che uno scherzoso endecasillabo in cui ella condensò non proprio una ricetta ma una cenetta modesta e tuttavia completa e gustosa. Allo scherzo, però, fece seguire la promessa d'una vera ricetta per l'anno dopo (l'anno che ella non vide): « Il prossimo anno » sono le sue parole « farò sul serio, e ti offrirò la ricetta di un piatto veramente delizioso: peperoni " alla Donna Ottavia " ». Sentirai che roba! Da leccarsi le dita ».

Ed ecco la ricetta: « Occorrono tre chili di peperoni verdi e gialli, un litro di aceto bianco, un bicchiere di olio d'oliva, uno di sale grosso, uno di zucchero (i bicchieri devono essere da acqua, cioè da un quarto circa di litro). I peperoni non devono essere lavati ma soltanto puliti con un panno, e tagliati a pezzi. Così, devono raggiungere il peso di tre chili. Si mettono sul fuoco, in una pentola, l'aceto, l'olio, il sale, lo zucchero, e appena la miscela bolle si aggiungono i peperoni. Appena si alza di nuovo il bollore, si tolgono dal fuoco, si raffreddano, si colano e si mettono in barattolo coprendoli, prima di chiudere, con la miscela stessa ».

Come si vede, niente di più semplice, di più facile, di più sano. Ma niente di più triste, per me che scrivo, che ricopiare queste note, ora che non c'è più chi mi detti, com'era cara consuetudine, né ricette, né endecasillabi, né parole amichevoli per Mario dell'Arco.

MATILDE CASABORE

Se le signore mostrarono ostentatamente di avere la puzza sotto il naso — come usano verso una rivale ben vestita — non fu certo per il "Baccalà napoletano" presentato al Circolo della Stampa nel Concorso Gastronomico Internazionale dell'altro anno (intendo dire per il cattivo odore che si attribuisce a questa magnifica vivanda), bensì fu per il fatto che a vincere la gara fu una équipe maschile: tre egregi professionisti che — toltisi l'orologio d'oro e la cravatta "regimental" — avevano indossato il grembiulone bianco, ed eccoli davanti ai fornelli.

Il baccalà non è da sottovalutarsi: straniero poliglotta turista nordico di lusso, più celebre e commestibile di Grieg e di Ibsen, ha nella sua parte migliore (*del pollo il volo, del tacchino il passo* ... *del baccalà il torace*) il nome di *mussillo*, un soave termine napoletano che sa di bacio, di bimbetto e di sorriso. I tre lo tagliarono — forse uno era chirurgo — in cubi eguali, lo infarinarono, lo tuffarono nell'olio bollente quel tanto che bastò per formare la crosta che difendesse il morbido candore della polpa (il baccalà vuole brevissima cottura, se no si offende), poi disposero i pezzi dentro una larga teglia dove da almeno un'ora si consumavano dolcemente insieme, memorabile ammucchiata, cipolla, aglio, pomodori, olive, capperi, prezzemolo, grani di pepe e olio. Li adagiarono anzi come sopra una scacchiera e li irrorarono col sugo; ma, intendiamoci, non erano cipolle eccetera di comune nascita, le cipolle rosee e dolci erano della Rocca, i capperi di Lipari più piccoli dei grani di pepe, le olive borboniche di Gaeta, i pomodori cardinalizi tenuti in vita penduli a grappoli dalla trascorsa estate, il prezzemolo fatto venire apposta dai Mazzoni, terra selvaggia di bufale da mozzarella, prezzemolo da baccalà e pistoleros da galera. Quindi coperchio come pietra sepolcrale e fuoco al minimo, solo un alito di angeli; il baccalà nell'olio rievocava interito strane alleanze, misteriosi connubi, antiche parentele dei Vikinghi con gli olivi di Campania e di Puglia, Tancredi d'Alta-

villa e Bitonto, Ruggiero il Normanno e Sorrento, Roberto il Guiscardo e Castel del Monte.

Basta, il baccalà vinse il primo premio sconfiggendo le aragoste semisvenute con prezzemolo di seconda classe e le loro signore... sbalordite di tanta audacia. I tre uomini rimisero gli orologi, le cravatte "regimental" e via a naso in aria, fra gli applausi scroscianti.

SETTIMIA CICINNATI

SPAGHIETTI CON LE "ZENZOLE" DELL'ANTONIA

Non c'è manuale di cucina che non prescriva di togliere la buccia e i semi ai pomodori. Guai ai trasgressori!

Io, che amo la varietà, non mi sono mai rassegnato a questo genere di imposizioni. Intendiamoci, anche a me piace la salsina bella liscia, cremosa, che si ottiene facendo soffriggere i pomodori ben spellati e senza ghiandine; ma mi piace anche, talvolta, vedere nel piatto la buccia dei pomodori: mi dà un senso di freschezza. Mi piace riuscire a "imprigionare", tra un incisivo superiore e il corrispondente inferiore una ghiandina, per poi provare il gusto di spaccarla come un palloncino. E i pezzetti di cipolla non mi ripugnano affatto, come purtroppo capita a troppa gente.

Ebbene, dopo anni di "lotta continua", ho avuto una grande soddisfazione: forse la più bella della mia vita di gastronomo dilettante. Una signora di Salerno, abitante a Como, mi ha regalato un libro meraviglioso: *Gastronomia salernitana di ieri e di oggi* di Achille Talarico. A pagina 62, a proposito del modo più comune per preparare la salsa semplice di pomodoro, è scritto:

« Lavati, pelati e toltone i semi (sebbene i buongustai assicurino che le bucce e i semi diano un gusto migliore alla salsa) i pomodori vengono ridotti in filetti, eccetera ».

Lascio immaginare ciò che ho provato nel leggere una cosa simile. Ma c'è di più. L'Antonia, che è della provincia di Salerno, sentendomi cantar vittoria ha fatto eco alle mie effusioni.

"Al mio paese" ha soggiunto "si fanno gli spaghetti con le zenzole".

"Con che cosa?"

Con le *zenzole*, cioè con le bucce di pomodoro".

Poi mi ha chiarito che non si adopera soltanto la buccia, ma tutto il pomodoro, a pezzi, senza togliergli nulla.

Ovviamente, ho pensato io, che ciò che deve far riflettere è che il

piatto si chiama " spaghetti con le *zenzole* ", e cioè che le *zenzole* sono le vere protagoniste.

Il giorno dopo, quando l'Antonia si presentò alle otto in punto a casa nostra, come fa tutte le mattine da dieci anni, appena aperse l'uscio disse:

" Ieri sera ho fatto gli spaghetti con le *zenzole* ".

" Anche noi " la interruppe mia moglie.

" Erano squisiti " conclusi io, esultando.

E mi sembrò che quell'alleanza tra il nord e il sud recasse un po' d'allegrezza alla monotonia della nostra vita quotidiana.

PIERO COLLINA

UOVA TRIPPATE

Ernesto Regazzoni offrì alle uova, in occasione di una riduzione del loro prezzo (" mais où sont les neiges d'antan? "), una piccola consolazione poetica che era altresì un riconoscimento di valore. Condivido quell'apprezzamento come buongustaio e come pediatra che raccomanda l'uovo nella dieta infantile per il suo alto valore biologico conferitogli dalla proprietà di possedere proteine che l'organismo, per i bisogni della crescita, utilizza in elevatissima percentuale: la più elevata di qualunque altro alimento proteico.

Fra i mille modi di cuocere le uova, ne suggerisco uno, semplice e svelto: preparate delle frittatine sottili, arrotolatele e tagliatele in modo da ottenere liste della larghezza delle tagliatelle (occorrono quattro, cinque o più frittatine, a seconda della quantità che si desidera). Insaporitele con un sughetto di pomodori e funghi secchi (ammollati prima in acqua calda), aggiungete infine una manciata di parmigiano.

L'aspetto, più che le tagliatelle, richiama quello della trippa al pomodoro; il sapore lo giudicherete voi.

ENRICO COMOLLI

Altri tempi, quando maestro Andrea, speciale con bottega d'aromatario a piazza Sciarra, stendeva una *Historia nova e piacevole dove si raccontano tutte le cose che si vanno vendendo ogni giorno per le vie di Roma* e inzeppava nella selva di ottave i venditori ambulanti, al completo di mercanzia e di grida. Grida persuasiva, tale da garantire un conforto al palato torpido (ciambellettes all'anice, giuncata fresca, pere spadone): grida strascicata, le "esse", le "zeta", le "effe" tese come molle per cercare un appiglio alle finestre e incoraggiare all'acquisto il cliente sordastro o pigro o svagato. Avviati, i venditori ambulanti, con uguale slancio e senso del dovere, al piccolo commercio quotidiano: tutti, meno il caprarò; il quale, fermo alla cantonata, vi riempiva il boccale di latte spumoso.

In sogno ho riudito tali grida, a partire dalla prima dell'alba: "Acquavita, acquavitarò!" ("Piccola grida curiosa e breve" secondo Stendhal) e l'ometto usciva dall'ombra ancora densa, staccava dal petto il bottiglione col moto spontaneo d'una nutrice e vi porgeva il bicchierino.

Sempre in sogno, mutando i tempi, all'acquavite subentrava il brandy. Immutato il venditore: il solito ometto uscito dall'olio di Pieter Van Laer, dalla *gouache* di Taddeo Kuntze, dalla stampa di Bartolomeo Pinelli.

A questo punto mi sono svegliato. Non era necessario raggiungere la soglia del portone di casa e dare una voce al venditore. Il brandy (nobile sostituto dell'acquavite) era a portata di mano. Un panciuto napoléon invece dell'esile bicchierino. Seduto allo scrittoio, un sorso di brandy, una immagine presa al volo, l'estro si scioglieva (giuro!), la fantasia si sfrenava e la penna correva a briglie sciolte sulla pagina bianca.

ALDO CREL

Al tempo della mia infanzia il dolce non era un ospite consueto a tavola e bisognava attendere qualche festività o ricorrenza. Per esempio, il fidanzamento ufficiale di Stellina, la nostra cavalla, con il giovane morello del dottore di casa, e il pranzo avvenne in campagna, nella fattoria di don Arcangelo.

Mia sorella Tilde, con la sua ricetta magica, si occupò del dolce. Ricordo come in sogno la preparazione. Pesava 140 grammi di zucchero e li metteva da parte; poi rompeva le noci separando il gheriglio dal guscio e io l'aiutavo: ogni guscio era una barchetta e la sospingevo verso lidi lontani trasformandomi in una bambina fantasiosa.

Il gheriglio delle noci veniva pesato (140 grammi), messo nel vecchio mortaio di pietra e pestato fino a diventare una poltiglia omogenea; indi venivano grattugiati 140 grammi di cioccolato fondente e Tilde li scioglieva con due cucchiaini d'acqua sul fuoco: l'aroma si spandeva intorno, sottile, e io (qui diventavo importante) ero investita dell'incarico di montare a neve quattro chiare; i quattro tuorli erano lavorati separatamente con un cucchiaino di zucchero fino a diventare una crema morbida, vellutata, color d'oro.

Tutti gli ingredienti (tuorli e chiare d'uovo, zucchero, cioccolato, noci) venivano a questo punto mescolati lentamente in una zuppiera, vi si aggiungeva un pizzico di cannella e di vainiglia, scorza di limone grattugiata, qualche pezzetto di cedro.

Uno stampo spalmato di burro e di farina, e la torta era pronta per il forno. Cotta a fuoco moderato per circa quaranta minuti, risultava bassa, fragrante, di giusta morbidezza. Raffreddata, infine, veniva cosparsa d'un velo di zucchero, impalpabile come una nebbia.

LISA DEL GIUDICE

MANCIA E GUSTA

Si vanta la Sicilia
china di mirabilia
pi lu geniu e l'arduri,
pi tutti 'i so' sbrinnuri.

Certu, chi t'haiu a diri,
Missina fa giulri
p' 'i so' ricchizzi e 'u mari
ti fa 'ncantisimari!

E chi piaciri dà
la so' spicialità:
pisci stocco è 'u so' nomu
e piaci, piaci e comu!

C'è 'n'autra cosa, bada,
si chiama: pisci spada.

DELMA

MANGIA E GUSTA (dialetto siciliano). Si vanta la Sicilia piena di mirabilia per il genio e l'ardore, per tutti i suoi splendori. Certo, che devo dirti, Messina fa gioire per le sue ricchezze e il mare ti fa incantare. E che piacere dà la sua specialità: pesce stocco è il suo nome e piace, piace e come! C'è un'altra cosa, bada, si chiama: pesce spada.

BACCO A FONTANAFREDDA

Il pampinoso dio
lascia all'invito mio
gli etruschi colli cari al Redi, molli
di Buriano e Trebbano e Colombano.
Mira a Fontanafredda
Bacco amico — e al Barolo, "vino antico".

Come arriva si pone
della botte in arcione,
io stimolo la spina:
sgorga il Barolo — e il nappo si arrubina.
Coronati di pampini
(la fronte vibra d'onde
verdazzurre di fronde), trinco io:
un piè in cielo, un piè in terra, trinca il dio.

Via
la ria
medicina!
Di Fontanafredda il nettare
cura, sana, allontana
gotta, artrite, acidi urici.

Via
la scialba vitamina,
stretto il nome a un'A, a una B,
a una C,
in carattere maiuscolo.
Di Fontanafredda il nettare
dà vigore al nervo e al muscolo.

A brindare con noi
venga il laconico
e malinconico

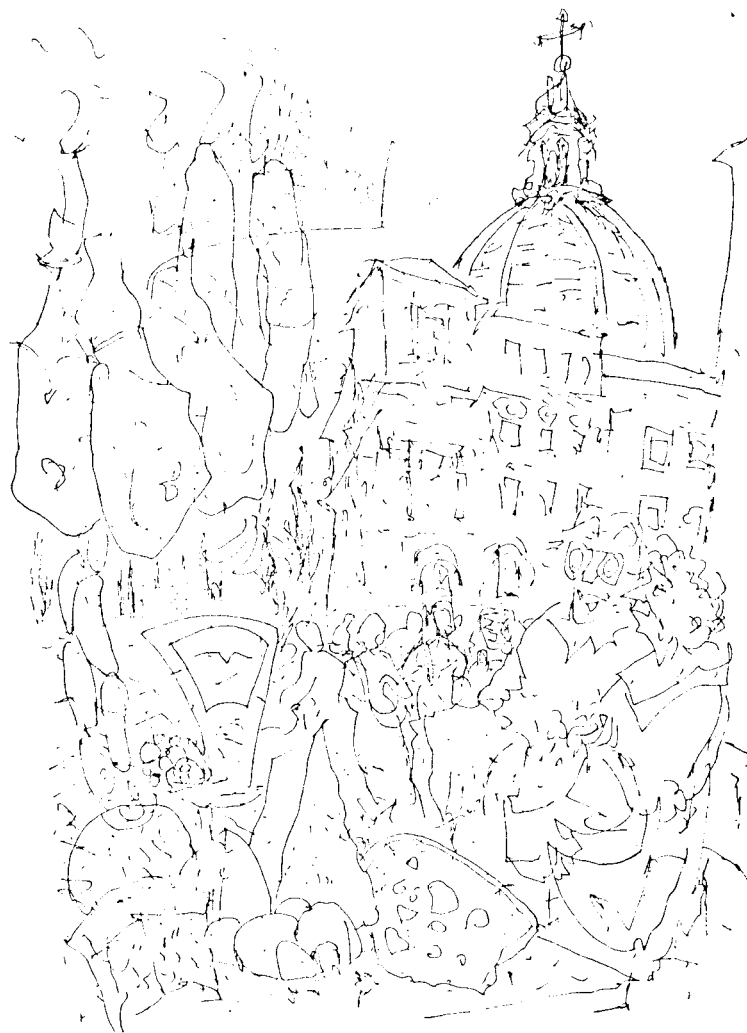
poeta ermetico.
Prima nebbiosi, poi
tersi, saranno i versi.

Venga il dodecafonico
compositore:
si eccita al colore
di rubino,
all'odor di viola
e l'orme ancora verdi
torna a calcare di Giuseppe Verdi.

Un brindisi gagliardo
ed il pittore "op",
o "porn", o "pop",
sulla scia si ritrova di Leonardo.

Sam lasci il whisky,
Ivan la vodka,
il successor di Mao respinga il tè.
Calumet della Pace
una coppa ricolma di Barolo
e dall'italo suolo,
col rametto d'ulivo intinto al vino,
sfrombola
nel turchino
la Colomba.

MARIO DELL'ARCO



Coniglio con cipolle (occorrente per 4 persone). Un coniglio giovane, 3 grosse cipolle, 4 foglie di alloro, 4 spicchi d'aglio, 6 cucchiaini di brandy italiano; olio, sale e pepe q.b.

Tagliare il coniglio a pezzi, lavarlo, asciugarlo molto bene e metterlo a cuocere a fuoco forte con olio bollente, perché prenda rapidamente un leggero colore dorato senza fare acqua. Dorato che sia il coniglio, togliere il recipiente dal fuoco e versarvi le cipolle tagliate a fettine sottili, mescolare bene per qualche minuto, unire poi l'aglio schiacciato, l'alloro, il sale, il pepe, il brandy e porre di nuovo sul fornello, mescolare ancora un po', chiudere il recipiente e proseguire la cottura a fuoco bassissimo per circa due ore, senza aggiungere alcun liquido. Quando il coniglio sarà pronto le cipolle saranno disfatte e il fondo di cottura si presenterà piuttosto denso.

Rossella Galimberti

PRANZO PER UNO

Tutti i giorni spaghetti a parmigiano e burro, una fettina di carne, un frutto. Un pranzo troppo monotono. Per cambiare, ti consiglio spaghetti "alla salsa di pomodoro".

Fare la salsa è facilissimo. Vuoi provare? Nessun timore: io sono qui, alle tue spalle.

Una casseruolina e pomodori a pezzetti tuffati nell'olio. Aggiungigli "odori": una mezza cipolla tagliata a listerelle sottili, qualche foglia di basilico, qualche fogliuzza di prezzemolo, la punta d'un peperoncino e non dimenticare il sale.

Fuoco tenue, quanto basta a tenere allegro il bollore. Mezz'ora o poco più e la salsa è pronta.

Già bolle l'acqua. Attenzione, cottura al dente. Scola gli spaghetti, ma non troppo: debbono restare umidi. Prima il formaggio, poi la salsa.

Hai apparecchiato per due (distrattamente?). Gli spaghetti fumano nella scodella, il profumo è invitante. Merito della salsa. Buon appetito!

Ma tu sei fermo, come inchiodato alla sedia: ferma a mezz'aria la forchetta con gli spaghetti avvoltoati intorno. Guardi con occhi lucidi all'altro lato della tavola, alla scodella vuota, al posto dove non siederà nessuno.

Sciocco, pensa a mangiare!

ANNA DELL'ARCO

(per c.c. Mario dell'Arco)

IL "CARDONE" DI NATALE

La minestra di *cardone* costituisce da noi, in Abruzzo — specie nel Teramano — il caratteristico "primo" di Natale. Ve ne trascrivo la ricetta così come mi è stata tramandata:

Preparare a parte (magari la sera precedente) abbondante brodo di gallina o tacchino. Pulite una grossa pianta di cardo — *cardone* — liberandola dai filamenti e tagliandola a piccoli dadi, che farete poi cuocere in acqua bollente leggermente salata. Scolate la verdura, così lessata, in un canovaccio e, una volta raffreddata, mescolatela con uova sbattute (come per una frittata) e abbondante parmigiano. Portate ad ebollizione il brodo già preparato e fatevi scendere lentamente il composto di uova, verdura e formaggio avendo cura di mescolarlo continuamente per far sì che l'uovo coaguli uniformemente. Fate cuocere ancora per cinque-dieci minuti, indi servite con abbondante parmigiano.

CRISTINA DE NIGRIS

NASCITA DEL "VISCIOLOTO"

Il ricordo della trattoria "da Renato a Pallotta" ha sempre il potere di suscitare in me rimpianto e nostalgia. Due grandi pini la indicavano a distanza e una strada vi conduceva su grandi pietre sconnesse.

Oggi è stata sostituita da un ristorante.

È ormai lontano il giorno che per la prima volta entrai nella sala, con volta a botte, ricavata nei resti delle opere di sostruzione di una antica villa romana, certamente qui edificata per la magnifica vista della valle vignata e delle dolci colline delle Selve di Fontana Candida.

Renato, il proprietario, con modi affabili e cortesi, dopo avermi fatto prendere posto vicino all'ingresso della grotta vinaria, mi servì i piatti della sua semplice cucina casalinga annaffiati dal vino di Monte Porzio Catone delle sue vigne. Alla fine dell'ottimo pranzo venne a bere con me il contenuto di una bottiglia che con religiosa attenzione aveva preso da un suo nascondiglio. Bevuto che ebbi un sorso, fu imperioso il desiderio di un altro bicchiere e di conoscere, dopo lunga e garbata schermaglia, la ricetta. Eccola:

Versa dieci litri di vino rosso, secco, in una damigiana spagliata di volume doppio e aggiungi cinque chilogrammi di visciole mature private del picciuolo, lavate e ben scolate; chiudi ermeticamente la damigiana ed esponila ai raggi del sole per un periodo non inferiore ai quaranta giorni. Indi passa al setaccio il contenuto per separare il vino dalle visciole, divenute nel frattempo amare per avere ceduto tutto il loro patrimonio zuccherino. Al vino aggiungi zucchero (la quantità può variare intorno a un chilogrammo o più, secondo i gusti), mezzo litro di alcool, un etto di cacao amaro, cinque chiodi di garofano, un pizzico di cannella e la scorza di un limone. Chiudi nuovamente la damigiana e lascia riposare per due o tre giorni, ancora al sole. Infine, filtra il tutto per almeno due volte e dividi il "vino alle visciole o Visciolato" così

ottenuto in diverse bottiglie, tutte di vetro scuro, chiudendo con tappi di sughero sigillati con ceralacca.

Lascia invecchiare nella cantina e più tardi cederai alla tentazione di aprire la prima bottiglia, per il piacere del tuo palato e di quello dei tuoi amici.

LUIGI DEVOTI

IL ROSSO È DEL GAROFANO

Il rosso è del garofano
universale di maggio,
delle tue labbra, amore;

del pomodoro crudo
assulicchiatu, o cara,
pumu d'amuri anticu —
salsetta o insalata.

E non so tollerare
che chi si ammanta di rosso
sia così indegno del suo mestiere
da essere fascista.

GIOVANNI DUCA

Essendo già venuto l'ultimo della cena, e mostrando Bianca che e' le dolesse lo stomaco, disse che la insalata le aveva fatto male, e déttene la cagione al basilico, del quale l'era piena, e soggiunse: « Deh come mi è poco cara la sanità, poscia che veggendo io ogni volta ch'io mangi di questa maladetta erba che e' mi si conturba tutto lo stomaco, io non mi so tener di mangiarne; che non solo egli è nimico dello stomaco, ma al fegato, al cervello e alla vista. O mi ricordo aver già letto, che gli è tanta la sua malvagità, che tritandone alcune foglie, e mettendole sotto a qualche sasso, ch'e' se ne 'ngeneran gli scorpioni, e che chi altrettante ne masticasse, e poscia le mettesse al sole, ch'e' le vedrebbe, con reverenza della tavola, divenir quegli animali che si criano entro ai capelli; e più scrivono alcuni che se un fusse morso da uno scorpione in quel giorno ch'egli ne avesse mangiato, che gli è impossibile che e' guarisca. Vedete adunque quanta pazzia fanno gli uomini, non voglio dir solo ad usarlo, ma a sopportar che entro agli orti ne apparisca pure una foglia ».

AGNOLO FIRENZUOLA

Scrivono gli storici: « ... tra i popoli liguri ch'ebbero stanza nella Riviera occidentale, in età preromana, furono i Sabazi, limitati dagli Ingauni (coi quali spesso si confusero) ad ovest, dai Veituri ad est, dai Vagenni e dagli Stazielli a nord. A tale popolo si connettono senza dubbio il nome di Savona e l'antico cognome di Vado ». Da altri popoli, rudi e di poche parole arrivano sino a noi i liguri moderni, tutti affacciati sul gran golfo inquinato e protetti alla bell'e meglio alle spalle dalla corona dei monti appenninici e alpini, dai " bügia-nèn " torinesi e dai " bauscia " di Milano. Ma (ahiloro!) i tempi galoppiano ed appaiono ineluttabilmente lontani gli anni in cui le due riviere erano fatte di paesini ben distanziati gli uni dagli altri, sepolti nel verde; paesini che bagnavano i piedi in un'acqua da bere. Adesso la costa è tutto un collare di cemento e la gente sbuca da ogni dove. Chi arriva in cerca di lavoro, come Domenico, compie il gran balzo niente meno che dalla Calabria, dopo alcune pause di " perfezionamento " gastronomico in Lombardia ed in Piemonte.

Certo, il mare è sempre quello, all'apparenza. Appare come una gran coltre blu nelle giornate d'estate, o come un fantasmagorico pentolone in ebollizione nei ventosi giorni di maestrale. Lo apprezza persino Domenico, corvino figlio del sud, mentre dal suo ristorante-pizzeria scruta beffardo l'orizzonte. " Perché beffardo? " insinua infilandomi in tasca un cartoncino che porta dipinta una " Ruota " (è il nome del locale) che pare un timone. « Perché io quelli di Savona e i piemontesi e i lombardi, si capisce, li aspetto al varco con le mie pizze calabro-liguri, fatte apposta per " legare " razze così diverse... ». « Ma di pizze se ne fanno a milioni, ormai... in tutto il mondo. Persino a Londra, ad Amsterdam... ». « Alto là. Quelle non sono pizze. Sono " precotti " bell'e buoni, cioè né belli né buoni. Vuoi mettere con la mia specialità, la pizza " alla spericolata "... » e la fessura della bocca mostra una dentatura bianchissima che ravviva quel triangolo di faccia scura da

scugnizzo. « E va benissimo! Spara la ricetta, che la trascrivo! ». « Dunque. Per prima cosa occorre un bel forno a legna e qui alla "Ruota" c'è. La pasta base della pizza deve essere sottile e larga. Le mie pizze sono "king-size", formato reale. Tutto il segreto sta negli ingredienti e nella cottura, che va dai due ai quattro minuti, massimo; il forno deve essere sempre ben caldo. Cuocere di più significa tirar fuori un pezzo di carbone ». Anche gli occhi di Domenico si accendono per lo sdegno come due tizzoni. « Ecco allora cosa ci metto nella mia "spericolata". Mozzarella a pezzetti, pomodoro passati, i pelati per intenderci, funghetti, carciofini, un paio di striscette di peperone, tre cerchi di cipolla bianca, qualche oliva nera, un po' di capperi, un pizzico di origano. Questa là "verdura"! Altri ingredienti ancora: una fetta di prosciutto cotto, un pezzetto di tonno, un cerchietto di totani e alla fine tre fettine di salame piccante calabrese, di quello che fa restare a bocca aperta e mette il fuoco nel sangue. Una spruzzata d'olio, pure lui calabrese, e il gioco è fatto. Capisci ora perché si chiama pizza "alla spericolata"? ».

Sghignazza divertito, Domenico. Mi rimane in testa quel suo particolare modo di pronunciare "fuóco", volteggiante sul dittongo meridionale come su una montagna russa, e mi decido, non senza avvertire un intimo senso di euforica colpa, ad ingollare il primo pezzetto di "spericolata", servita su un piattone, anch'esso "king-size" ».

FEDERICO FORMIGNANI

IL CONIGLIO ROSSO DI NONNA PASQUINA

Nonna Pasquina non era mia nonna, anche se noi la chiamavamo così; non era nemmeno una parente. Difficile spiegare chi era. Dunque, quando mio padre, scapolo, sui venticinque anni, arrivò per fare il suo lavoro di casaro a Pederzano, un piccolo paese della Vallagarina, chiese dove poteva andare a pensione, lo indirizzarono verso un'anziana vedova (a quel tempo doveva avere già più di sessant'anni) senza figli. Era Pasquina. Gli si affezionò come a un figlio: lo chiamava "el me' popo". E gli rimase affezionata anche quando quel giovane, dopo alcuni anni, si sposò con la maestrina del paese (mia madre) e se ne andò dal paese diventando controllore zootecnico e poi funzionario.

Una decina d'anni dopo mio padre con la famiglia tornò a Pederzano. Era il settembre del 1943: Trento era stata bombardata, c'erano stati centinaia di morti. Così caricammo quello che si poteva su un carro tirato da un bove e, dopo un viaggio di una trentina di chilometri, giungemmo a Pederzano, un paese a mezzacosta, sulla destra dell'Adige poco a nord di Rovereto. Io avevo cinque anni e fu allora che conobbi la nonna Pasquina. Per arrivare alla sua cucina c'era una rampa d'erte scale di pietra; per inerpicarvisi ci si teneva ad una fune lustrata dalle mani, fissata al muro, che faceva la funzione di ringhiera. La casa era vecchia, addossata alle altre, non molto grande. Di grande c'era solo la cucina rettangolare. Sull'entrata della vecchia porta, in una nicchia nel muro, un'acquasantiera di pietra, con l'acqua sempre rinnovata. Nonna Pasquina ci si segnava sempre prima di uscire. Una porta interna della cucina dava nella piccola stanza da letto della donna, dove c'era una credenziera con i vetri quasi ricoperti da cartoline. In fondo alla lunga cucina c'era il focolare a legna e, accanto, una scala di legno senza ringhiera finiva contro il soffitto. Bisognava salire fino in cima della scala in penombra per scoprire che, curvandosi e spingendo con le spalle, si apriva una botola di legno rivestita d'intonaco che immetteva nella stanza superiore.

Era quella la stanza dove aveva dormito prima di sposarsi mio padre.

Finché rimanemmo sfollati a Pederzano (solo poche settimane, perché poi ci sfrattarono, dei parenti, e rifacemmo i fagotti sotto le bombe, lasciando i mobili a rovinarsi in una soffitta aperta alle intemperie) nonna Pasquina invitava al pranzo della domenica quello che era stato "el me' popo", che ora aveva due figli piccoli, un maschio e una femmina. Così, alternandomi con mia sorella, la domenica andavo a casa di nonna Pasquina a mangiare quello che io chiamavo il coniglio rosso.

Il sapore era quello della nostra infanzia. Penso che nonna Pasquina lo cuocesse con erbe aromatiche come rosmarino e basilico, qualche pomodoro fresco del suo orto, un bicchiere di generoso vino rosso Marzemino (che è di quelle "costere"). Naturalmente con la polenta. Ma il segreto della sua bontà, a ripensarci, oltre che nell'amore con cui veniva preparato, doveva stare nella carne dei suoi conigli a cui io stesso, scendendo nella stalla scura, davo erba passita di monte, foglie di gelso e di frassino, mele e patate di scarto. Così il coniglio rosso di nonna Pasquina aveva una carne bianchissima dentro, e fuori una scorza rossa, aromatica e croccante.

Nonna Pasquina scomparve a quasi novant'anni. Fino all'ultimo mio padre, quando poteva, la andava a trovare, spesso con me. Le sopravvisse di pochi anni, morendo a poco più di cinquanta anni. La vecchia casa di nonna Pasquina l'hanno rifatta, ristrutturata, come si dice. Ormai la sua grande cucina in penombra esiste solo nella memoria. O forse in qualche luogo, in qualche sorta di spazio esiste ancora, e nonna Pasquina in una festa di odori sta preparando ancora per mio padre il coniglio rosso?

RENZO FRANCESCOTTI

L'ANITRA LACCATA

Giocavo a chiuderli in una mano quei cinque metri di seta venuti in volo dalla Cina, dono di una dolce amica per me, li distendevo come una vela di sogni, vi riconoscevo gambi sottili di fiori, pistilli, corolle, riflessi tessuti da telai sapienti e pazienti, colori di prati, di cielo, di acque trasparenti, creati da mani operose di gente che veste tutta allo stesso modo ma che fa fiorire, con soave magia, queste purissime sete per la gioia di sconosciute donne straniere.

Pensavo a questo, quando la voce argentina dell'amica mi interruppe: « Ma tu non sai la squisitezza dell'anitra laccata ». Ricordai, per un'improvvisa associazione d'idee, le anatre multicolori avanzanti leggere e maestose verso gli approdi lagunari, ma una anitra laccata che cosa era mai? « Tu non sai che è una raffinatezza della cucina cinese » mi spiegò l'amica e dette inizio a un breve racconto che mi parve una favola: « Dopo affascinanti giorni di viaggio in un immenso paese che ci aveva messo a contatto con storie antichissime d'imperi millenari e, ad un tempo, nuovissime di rivoluzioni culturali, la premurosa e tradizionale cortesia cinese volle offrire alla nostra comitiva un pranzo di saluto. Alla vigilia della partenza c'invitarono al celebre ristorante "Quan Ju Juan", che significa "Centro di tutte le virtù", situato nella piccola strada Shuai Fu Juan, dove, intorno al 1750, andava in incognito lo stesso imperatore Chien Lung. Ci venne offerto subito, al posto del nostro tradizionale aperitivo, il tè verde, caldo, senza zucchero, accompagnato da parole augurali rivolte al nostro Paese, con auspici di più validi scambi culturali ed economici tra l'Italia e la Cina.

A tavola comparvero degli intingoli stimolanti, come cavoli neri, spicchi nerastri di quelle che, lì, chiamano "uova centenarie", ossia conservate per lunghi anni. Si fece avanti, poi, un cuoco che reggeva in alto un vassoio trionfale su cui brillava l'anitra laccata. Quanta cura laboriosa nella preparazione di questa squi-

sita pietanza. Il mite volatile, nutrito e ingrassato a forza, dopo alcuni mesi va incontro all'esecuzione. Svuotato, poi, delle interiora, attraverso un foro praticato sotto l'ascella, si riempie a metà di acqua, mentre con una particolare abilità, immettendo dell'aria con una cannuccia, viene scorticato diligentemente. Si appende, infine, con il capo in giù, nel forno dove ardono rami di giuggiolo, di pesco, di albicocco. L'acqua a poco a poco diventa vapore e cuoce lentamente la carne, quasi profumandola, mentre il fumo, "lacca", rende croccante, lucida la cotenna.

È un procedimento difficile, accurato, che richiede attenzione, abilità, misura, ma forse anche un pizzico di crudeltà che subito viene dimenticato alla vista della radiosa anitra laccata che ci carezzerà il palato con il più raffinato dei sapori. Tutti in piedi applaudiamo al cuoco, ai camerieri, ai cinesi e brindiamo con un bicchierino di grappa di sorgo, esclamando insieme kampè-kampè, che è poi il nostro felice cin-cin.

Il racconto mi aveva portato lontano, verso quel popolo straordinario che riesce ad incidere sul guscio di una noce una massima di Mao, intreccia tappeti con fili sottilissimi di avorio, scolpisce nella giada i suoi pensieri ed è contento di poco, sorridendo alla sua giornata di lavoro.

EMMA GIANTURCO

GNOCCHI ALLA ROMAGNOLA

Non occorre per farli un patrimonio anzi molti di meno: parmigiano e mezz'etto di burro, un litro sano di latte, un paio d'uova e semolino (circa due etti) e tutto questo sia cotto nel latte; ma salato solo al punto in cui lo si tolga dal fuoco. Poi versarvi del burro (solo un poco) e del formaggio.

Dopo qualche istante (abbia ancora calore) mescolare le uova. Quindi adagio riversare il tutto su una spianatora o su una fiamminga; stendere l'impasto in modo che abbia giusto lo spessore di un dito. Qui esso perda ogni tepore fino al momento in cui non come viene viene si tagli e lo si tagli bene in cerchi o spicchi che l'uno sull'altro vanno deposti in un vassoio adatto inframmezzati (e sia questo il gran patto) con il resto del burro e con il resto del parmigiano; ma si faccia presto a rosolarli in un capace forno e si servano caldi: a mezzogiorno o a sera. Nulla resterà sul piatto.

MASSIMO GRILLANDI

Parlâ di tempi andaeti cö Cialán
 l'é sempre 'na demoa. « L'é mëzogiorno,
 andemmo a béive un gotto in ta sezion ».
 E s'incominsa a discori de sägai,
 de semenze, da vigna
 e poi finimmo, tanto pe cangiâ,
 a quande o navegâva: « In to dixcutto
 éa a Odessa; me sovvegne, un giorno,
 'na ciucca, cäo german, de roba forte,
 de vodka... comme a ciamman. Poi m'han dïto
 ch'a no fa danno e a manda in paradiso,
 se primma t'hae giasciöu pe 'n pö de tempo
 quarcösa de savoïo; do caviale, preempio,
 oppure pesci saae. Comme pe di
 che a questo mondo, a voçi,
 van d'accordo i gusti ciú diversi ».

PLINIO GUIDONI

RAGIONAMENTO DEL CIALÁN (dialetto genovese). Parlare dei tempi andati col Cialán, è sempre un divertimento. « È mezzogiorno, andiamo a bere un gotto, in sezione ». E s'incomincia a discorrere di saraghi, di semenze, della vigna, e poi finiamo, tanto per cambiare, a quando navigava: « Nel diciotto ero a Odessa; mi sovviene, un giorno, una ciucca, caro fratello, di roba forte, di vodka... come la chiamano. Poi m'han detto che non fa danno e manda in paradiso, se prima hai masticato per un po' di tempo qualcosa di salato; del caviale, per esempio, oppure acciughe in salamoia. Come per dire che a questo mondo, a volere, vanno d'accordo i gusti più diversi ».



Baccalà al brandy (*ingredienti per 6 persone*). 1 kg. di baccalà già ammollato, pulito, spinato, tagliato a pezzetti polposi; 1 decilitro e $\frac{1}{2}$ di olio, 100 gr. di cipolla, 600 gr. di polpa di pomodoro, una manciata di uvetta e una di pinoli, 2 cucchiaini di brandy, una manciata di prezzemolo tritato. Scaldate in padella un terzo dell'olio, friggetevi dentro, ben dorati da una parte e dall'altra, i pezzetti di baccalà; poi sgocciolateli bene, passateli sulla carta assorbente, teneteli al caldo. Intanto scaldate bene gli altri due terzi dell'olio, mettete dentro a soffriggere la cipolla tritata, unite il baccalà, date qualche rigirata, unite anche pinoli, uvetta, date ancora qualche minuto di cottura, mettete dentro il pomodoro e da ultimo il prezzemolo tritato, ma proprio qualche momento prima di togliere dal fuoco e servire.

Vincenzo Buonassisi

ODOR DI BASILICO

Vico del Duca interseca vico Trogoletto ed è un crocicchio, un nodo d'angusti, bui vicoli nel centro storico genovese.

Un forestiero si guarda attorno silente, impacciato in quegli antichi carruggi. Indugia nell'incedere, prende verso destra, poi torna sui suoi passi. Osserva gli stabili che lo soffocano, alti fino a togliergli il cielo. Vede architravi appoggiati su muri ineguali, dai tetti che quasi si toccano, gronde di fogge diverse e più volte rattoppate, i balconi piccoli e poveri, da dove pende la biancheria stesa a gocciolar sopra il lastricato.

E lassù su quel davanzale, in una vecchia pentola colma di terra, ecco la piantina di basilico locale, tenera e delicata, il cui aroma forse lo incanta.

Il modo d'impiego a Genova di questo celebrato ortaggio per la produzione della tipica salsa verde, nota in buona parte del mondo col dialettismo *pesto*, io credo sia quasi un rito, che quotidianamente si consuma con perizia certosina. È il frutto di pochi ingredienti, colti dalle terre strappate al mare e alla roccia, se non importati da altre regioni, messi in un mortaio di marmo con preciso criterio: dapprima le belle foglie ovato-appuntite lavate con cura, unitamente a uno spicchio d'aglio e un poco di sale grosso, si devono rimestare e frantumare con un pestello di legno. Poi si deve aggiungere una manciata di formaggio parmigiano e di sardo stagionato, allo scopo di prosciugare il liquido emesso dalle foglie pestate. Ancora, un cucchiaino di pinoli e dopo, gradualmente, un filo d'olio di oliva.

Ne risulterà una pasta minuta ed omogenea, dal vivo colore verde e dalla fragranza da assaporare sulle trenette asciutte, vanto di *San Zorzo* e *da Lanterna*, che si apprezza volentieri sulle mense semplici e vere.

ELIGIO IMARISIO

Quando, passata l'Epifania, si era entrati ufficialmente in carnevale, una mattina, in cucina della nonna, sorprendevo la Noemi intenta a scocciare delle uova in un piccolo monte di farina bianca. La Noemi veniva da Feltre, era bionda e allegra, cantava come una calandra, rigovernando. Poi si scoperse che rubava; ma, si sa, la perfezione non è di questo mondo.

La Noemi, davanti a quella farina una domenica mattina di gennaio, voleva che si preparavano i *buzzolaleti*. Infatti, sotto le sue mani esperte ed energiche, dopo qualche tempo compariva sulla tavola una bella sfera gialla, liscia e morbida "come un culeto de putin", paragone che la Noemi giudicava insostituibile per indicare il traguardo raggiunto. Solo a quel momento venivano via via staccate delle porzioni, che si trasformavano in cilindri grossi come un pollice, da cui si tagliavano dei rocchetti, i quali, sotto le palme delle mani, si assottigliavano come un mignolo e chiusi a cerchio diventavano i *buzzolaleti*.

La Noemi, fautrice dell'attivismo, mi autorizzava a partecipare alla festosa elaborazione, con ampia libertà di fantasia, di cordoni a due capi, di trecce a tre, di cerchi accoppiati o incatenati, quando non evadevo nel campo eterodosso delle palline e degli gnocchi. Allorché cadevano nella padella di strutto bollente, i *buzzolaleti* si gonfiavano, prendendo un gaio colore dorato e riempiendo la cucina del loro profumo. Carnevale non sarebbe stato carnevale senza i *buzzolaleti*. Lo so, li dovrei chiamare "ciambelline", ma allora per me non sarebbero più quelli della Noemi feltrina e della mia infanzia remotissima. E la ricetta? Quella dei "cenci": farina, uova, burro, zucchero, lievito, sale e un bicchierino d'acquavite. Solo che, invece di stendere la pasta col matterello, ne fate i *buzzolaleti*. Se poi li mangiate con la panna montata, fate giovedì grasso addirittura.

CESARINA LORENZONI

Del color 'se me ne infalla?
Bon e basta.
Sicchè donca — bianch o ross —
porta in tavola on fiaschett.

Ovej, padronna,
l'het scernii bianch, nostranell
magher magher, pell e oss?
Voeuri bével in memoria
de la Gegia
ona tencia malarbetta
secca pesg d'ona saracca
che — Gesù! — l'era mai stracca...

Coss te scondet dree a la s'cenna?
Famm vedè, fà nò la cialla.
L'è on boccaa de bombasina
sбилzaa focura da la spina
del vassell?
Dàmmel ch'el bevi in gloria
de la Dora
ona bionda, rosa e tonda
che, però, domà a inzigalla
dininguarda...

BRINDISI (*dialetto milanese*). Del colore che me ne importa? Buono e basta. Ordunque — bianco o rosso — porta in tavola un fiaschetto. Ohì, padrona, l'hai scelto bianco, nostranello, magro magro, magrissimo? Voglio berlo in ricordo della Gegia, un accidente di bruna, secca più di una salacca che — Gesù! — non era mai sazia... Cosa nascondi dietro la schiena? Fammi vedere, non fare la sciocca. È un boccale di vin rosso sprizzato dalla spina della botte? Dammelo che lo bevo in gloria della Dora, una bionda, rosea e tonda che, però, solo a stuzzicarla, Dio ne guardi... Ma perché proprio alla

Ma perchè propi a la Gegia?
Ma perchè propi a la Dora?
Anca ai alter vuj fà on brindes.
Scià, o padronna, on vin che buscia.
Ecco: pòm! Varda che scumma
varda el càlis come el sfumma!

Viva el vin, don del Signor
viva i donn, viva l'amor!

CESARE MAINARDI

Gegia? Ma perché proprio alla Dora? Anche alle altre voglio fare un brindisi. Porta, o padrona, un vino spumante. Ecco: pum! Guarda che schiuma, guarda il calice come svapora! Viva il vino, dono del Signore, viva le donne, viva l'amore!

OSTERIA DE L'ILLUSIONE

Me so' agustato un piatto de bruschetta
davanti a un tavolino sganghenato
e un pensieraccio nero l'ho affogato
nell'urtima fojetta.

A l'improvviso allora fo er pajaccio:
così m'illudo, mentre rido e canto,
che la felicità, 'na vorta tanto,
m'ha preso sottobraccio.

GIULIANO MALIZIA

I PESCI DI PIETRO

S'era in piena estate del '46, quando Giovanni Papini e Don Tebaldo Pellizzari mi convocarono in casa di quest'ultimo, nei sobborghi di San Casciano, perché leggessi loro (l'uno quasi non vedente, l'altro minorato) le bozze delle *Lettere agli uomini del Papa Celestino VI* che il Papini sottoponeva alla fraterna attenzione dell'amico prete e scrittore.

L'invito — non era il primo e non fu l'ultimo — mi mandò, come sempre, in brodo di giuggiole. Alla contentezza si mescolava una puntolina di boria per via della rinnovata stima, anche perché non dovevo limitarmi alla semplice lettura, ma segnalare, di volta in volta, eventuali cacofonie, assonanze ed altre se pur modeste imperfezioni, le quali, a chi legge ad alta voce, più facilmente balzano all'occhio e stridono all'orecchio.

Non si lavorò nello studio, ma nell'ombrosa aia antistante la casa. Né ci disturbava il chiò-chiò delle galline, né il tubare dei piccioni. Se non è questa la sede più adatta per riportare (e sì che mi garberebbe) le osservazioni storiche, letterarie e teologiche che fiorirono nel prolungato incontro, è invece l'occasione buona per raccontare quel che mangiammo, anche perché il "secondo", preceduto da un ottimo profumato minestrone, fu approntato dallo stesso Pellizzari.

Dunque: sciacquati e risciacquati ben bene una dozzina di mugini, che la serva aveva sbuzzato e ripulito dalle interiora, li appoggiò sul graticcio ad asciugare brevemente all'aria, spolverandoli prima con una manciata di pepolino. Poi, preparata una pastella molto densa (fior di farina diluita con vin santo, quello buono da Messa), vi immerse, ricoprendole col composto, parecchie foglie di basilico, lunghe e polpose come non ho più visto, che, a picce a picce, accomodò nei ventri sbudellati. Salati e impepati, spruzzati d'olio e abbondantemente guarniti da fiocchi di pomodoro fresco, i pesci furono allineati in una capace teglia di rame che subito fu posata sul fornello, alimentato da cannelle di brace.

Tre quarti d'ora dopo, s'era a tavola, l'antica macina di pietra da sempre montata sotto la verzura dei gelsi.

Chiese Papini: « Perché il pesce, così insolito nell'entroterra? ».

Rispose Pellizzari: « Dovendo parlare di un successore di Pietro, m'è parso il cibo più adatto ».

GLAUCO RINO NESI

Dallo studio vedevo la madre di Raffaele industriarsi su un emisfero di pasta. Con un cucchiaino ne prendeva un po' e lo premeva col dito. Intanto, arrivava dalla cucina un appetitoso odore di sugo. Quel piatto finì col rendermi simpatica anche Milano. Quindi, chiesi la ricetta alla signora Maria.

I "cavatielli" alla molisana richiedono molta pazienza. Serve farina di grano duro, che si impasta con acqua fino ad avere una massa compatta che si divide in tanti colombini e dadini, dai quali si pizzicano delle palline da scavare (da cui "cavatielli") col dito medio. Deve uscirne una conchiglietta. Poi c'è il sugo, che può essere di funghi o di carne macinata. In entrambi i casi servono questi ingredienti: tritato di cipolla e prezzemolo, salsa di pomodoro, olio, sale. Una spolverata di parmigiano un attimo prima di servire a tavola.

Nella memoria è ancora vivo il movimento ritmico, quasi un rituale magico, delle mani della signora Maria.

Mi ci sono provato anch'io a preparare questa specialità. Sono stato attento a non omettere nulla delle indicazioni. Ho provato difficoltà a ottenere i "cavatielli" perché mi si incollavano al dito, all'unghia, assumendo le forme più strane.

Ho dato la colpa della delusione all'inesperienza. Ho provato e riprovato. Sempre peggio. Ho telefonato alla mamma del mio amico, convinto di aver tralasciato qualche particolare. Niente; avevo scritto bene, tutto era a posto, anche le dosi degli ingredienti. Come si spiega, allora, tanta differenza fra i miei "cavatielli" e quelli della signora Maria?

Capii, tornato a Milano, che un segreto c'era: il grande amore per la cucina, il fiuto finissimo per le sfumature, i modi, i tempi di cottura. Insomma, perché il risultato sia valido, è indispensabile il "tocco dell'artista" e tanto tanto tempo.

ALDO ONORATI

Un vegetariano ortodosso, in capo a la giornata, è in grado de mette insieme una misticanza che lèvete e una macedonia de frutta de prima qualità.

La mejo misticanza è quella de Villa Torlonia. Du' pommidoretti? Vai a Villa Blanc, su la Nomentana, t'intrufoli nell'orto e te dà da fa. Visto che te ce trovi, guarda si è matura l'uva da aleatico: sentissi che sapore!

Appresso fa' un zompo a Villa Ada: su un montarozzo ce so' du' nespole co li rami più arti sempre carichi. Nun te scordà de riempitte le saccocce de pignoli: dànno una leccatina de classe a la macedonia.

Si vò levatte lo sfizzio de du' capperetti, mòvete e arriva all'orto de la Sovrintendenza a Santa Maria dell'Angeli. T'hai d'arrampicà: ma ne vale la pena. Li capperi, da' retta a me, dànno vigore. Quanto a la cicoria, te consijo er "raccordo anulare". Qui è possibile fa la mejo scerta.

Fichi ce ne so' a bizzeffe: li più zuccherini so' quelli che s'affacceno da le finestre der "Casino de le Civette": spuntati tra le foje e cresciuti Dio sa come.

Finale in bellezza: una padellata de prataroli. Crescheno sotto li pini de Sant'Angela Merici: funghi de città, se capisce; ma te pò fidà: er curato se li pappà a pranzo e a cena.

Dapertutto, poi, mentuccia romanesca. La più profumata è quella de Villa Doria Panfilì. Tu' moje sarà felice de tritalla su la trippa. Sarà er caso de fanne un mazzettino: utile da portà in saccoccia, o d'infilallo a l'occhiello de la giacca, o de tenello a capalletto, a mollo in un bicchier d'acqua.

FRANCO ONORATI

Nei fuggitivi giorni dell'infanzia e nel tempo sereno dell'adolescenza e della prima gioventù, due volte l'anno, per festeggiare l'onomastico ed il compleanno, mi veniva riservato l'onore e il privilegio di suggerire (o "ordinare"?) le pizze preferite, vere riserve di delizie per me.

Il 7 agosto (san Gaetano da Thiene), in una immensa tavolata all'aperto nel bosco reale di Quisisana, alle pendici del Monte Faito, a Castellammare di Stabia, e il 18 dicembre, in un affollato allegro convivio nella casa paterna, celebravo in buona compagnia il trionfo della "sana" golosità.

Rimessando tra vecchie carte, ho ritrovato questa ricetta trascritta da mia Madre relativa alle "rosette", deliziosi dolci fatti in casa, che avevano la forma di piccole rose.

Impasto: 25 gr. di burro, 2 uova, 250 gr. di farina, 25 gr. di zucchero, un cucchiaino di liquore molto forte, un pizzico di sale. Un tantino di latte per attaccare i dischetti, un barattolo di marmellata (ciliegie), un pacchetto di zucchero a velo.

Oggi, potrei rivelare la formula o dire a qualcuno di prepararmi le "rosette" (non occorre pasticciere), per rigustare il sapore dolce del passato "tutto luci", per offrire un concreto appiglio alla memoria, per salutare lietamente la vita che continua.

Probabilmente non voglio correre il rischio che un sia pur piccolo errore (di dosaggio, di cottura) mi procuri una delusione. Del resto, già Eduardo De Filippo ha definitivamente sentenziato che « il ragù che piace a lui glielo faceva solo la madre; da quando si è sposato, ne parla con la moglie solo per fare conversazione ». Ad un amico che mi augurava di vivere 250 anni, ho risposto che ci sto senz'altro, anche consentendo su qualche settimana di ciurmo e altrettanti lievi inconvenienti.

GAETANO PAGANO

A rimorchio dei nostri pensieri
sostammo al tavolo di una taverna
— che squallida taverna! —
della periferia.

I volti erano maschere di sonno:
pallori che nuotavano in un mare
di noia. Ed il fumo era nebbia
per il cono fioco
di una lampadina sperduta
nella lunga fuga dei travi. Era
grumo per ammorzare nella gola
la ritmica bestemmia di un ubriaco.

La sua voce rauca petulava
tediosa nel sangue che sobbalzava
a tratti nelle nostre vene.

Finimmo col saziarci di un pane
ch'era impastato di malinconia,
mentre il vino sapeva di blasfema,
ma adagiava nel fondo la tristezza
dei nostri pensieri perduti.

Uscimmo ch'era notte.
C'inseguì la bestemmia dell'ubriaco.
E fu grande l'amarrezza
di lasciare qualcosa di noi,
là dentro.

PASQUALE PALMA

MARMELLATA DI ZUCCHERO

Dirò subito, onde evitare al lettore delusioni, che non si tratta di zuccherini più o meno in padella come usavano le nostre nonne ma di una marmellata vera e propria, di quelle che si fanno nel pentolone, rimescolando di continuo e continuando fino al punto giusto, pronta per travasarla in ben puliti vasetti di vetro e ricoprirla poi accuratamente con carta oleata e metterla in cantina per l'inverno.

Non è, tutto sommato, neppure una grande novità se non nella esecuzione. Bisogna avere a disposizione due componenti essenziali, le bucce di maturi cocomeri da una parte ed una nipotina dall'altra. Si prendono le bucce e si tagliano a cubetti mentre la nipotina osserva; si mettono in un pentolone sul fuoco, vi si aggiunge dello zucchero e si comincia a mescolare. In ragione dell'acqua, che è tanta, che danno fuori, si aggiunge zucchero e si va avanti chiacchierando con la nipotina. Si va avanti tra lo sguardo ironico o preoccupato del parentado e si continua a rimescolare e ad aggiungere zucchero.

Dopo tre ore e due chili di zucchero in ragione di un chilo di bucce di cocomero la marmellata è pronta. Si divide in due vasi, in uno così al naturale e nell'altro con aggiunta di brandy. Si chiude e si mette via. Il giorno dopo si va a riprendere perché anche la nipotina ha aiutato a rimescolare e la nipotina non ha voglia di attendere l'inverno. Guardo la sua faccia e mi accorgo che resta esterrefatta. Di cocomero nessuna traccia, solo zucchero, autentica marmellata di zucchero, la sua al naturale e la mia al brandy. Ce la siamo mangiata noi due di fronte alla palese ironia del parentado e quando è finita la mia nipotina mi ha detto: nonno, perché non la rifacciamo? Dovrò rifarla. In fondo il sorriso di una nipotina vale ben due chili di zucchero. In compenso mi sono fatto perdonare da tutto il parentado preparando il gelato a modo mio, che poi è a modo di chissà quanta altra gente.

Prendete la frutta di stagione e fatene una macedonia, poi frullate

il tutto ma con l'attenzione che almeno qualche cosa resti a tocchetti, aggiungete un po' di brandy e un po' di acqua e zucchero, ché altrimenti non gela. Prendete poi quegli impiccetti che si trovano in frigorifero e che servono per fare i cubetti di ghiaccio, riempiteli con questo frullato al brandy e metteteli nel surgelatore. Dopo qualche ora i cubetti di gelato alla frutta, tutto naturale, sono pronti.

A questo punto potrete mangiarveli così o metterne un po' dentro un calice un po' panciuto riempiendolo di buon spumante classico, italiano si intende. Il parentado vi perdonerà se siete anche voi colpevoli per la marmellata di zucchero. Dimenticavo: per la nipotina preparate il gelato così come vi ho detto senza aggiunta di brandy e ve la ritroverete sempre addosso con il suo sorriso. Per un gelato.

LUIGI PAPO

Chi dice che la farinata (sì, quella che i livornesi chiamano "torta") l'abbiano portata in Liguria i Saraceni, e chi dice che, no, la crearono i liguri, durante certe carestie dovute agli attacchi e alle ruberie dei Saraceni. Comunque, qualcosa di esotico, di moresco c'è, in questo miracolo che ha portato alla celebrità un cibo composto soltanto di tre cose: acqua, olio e farina di ceci.

Il compianto Titta Rosa, negli anni in cui scopriva dolcemente la serena plaga albissolese, andava volentieri a Savona, nell'antica bottega della via Pia e, dapprincipio, gustando le scalene fette della croccante farinata calda, non voleva credere che quel cibo fosse la cosa più semplice del mondo; semplice come ingredienti (ormai si dice così), ma non certo come modo di perfetta cottura, la quale richiede una particolare perizia che i liguri (e i "tortai" dell'Appennino piacentino che da quasi due secoli ne sono diventati dei veri maestri) si trasmettono di padre in figlio.

Stemperata per bene la farina di ceci in una proporzione d'acqua da uno a tre, la si sala senza eccesso, la si lascia al buio un paio d'ore e la si versa nella grande teglia rotonda di rame che in Liguria si chiama "testo". Nel "testo" sarà stato versato un po' d'olio, che verrà energicamente amalgamato con un fitto rimescolio. Quando la pasta liquida, per un'altezza di mezzo dito, sarà uniforme e fluida, s'infili il "testo" nel forno a pieno regime (legna più rinomata quella d'olivo).

Quando la farinata, con una ebollizione uniforme ed incalzante, sarà ben dorata e appena appena crostosa, la si serva, tagliandola a larghi frammenti, così, senza storie, senza ammennicoli, salvo, a chi piace, un po' di pepe cosparso sulla porzione servita. Si dice che i mesi propizi per questo cibo sano e gradevole siano quelli il cui nome contiene la "erre": febbraio, marzo, eccetera. Lo si dice, ma la farinata — che quando esce dal forno in ondosa ebollizione dà l'idea della luna, coi suoi mari, i suoi crateri, la sua

paciosa rotondità la si mangia di gusto più o meno in ogni stagione, nei fondachi di Liguria e nell'Alto Monferrato, vuoi come primo piatto di un caratteristico menù, vuoi come piatto unico per liquidare rubescenti mezzi litri di barbera, prima del classico ligure canto del "trallallero", rude e gentile, come la farinata, proprio come la sentiva Giovanni Titta Rosa.

CARLO P. PESSINO

I " BUCCHINOTTE "

Mbàreche cchi ssèmpe,
c'è rumèse appise a nu mure
chilla bella fihére alliggistrète
di tijelluzze cuppùte
ca ti pàrene d'òore
tante su' ngiallanute.

Ci stène quète quète nd' 'a cucine
senza nisciune cchiù, a la chèsà mméje
— ca le rèjete u vente, a lu paìse,
e i mure nn'arraciòppete mmischète
cchi ll'erva sicche —

(nda chilla chèsà citte
addù i'è sempe notte
e addù cuntente, mó,
lle sònnene cchiù belle quillu foche
appicichète a cocce i bucchinotte).

Ll'ann' 'a viré ca tòrnete rusète,
nd'u scure, chilla mène
ca ricamàite 'a pasta e lle facète

I PASTICCINI (dialetto lucano di Tursi). Forse per sempre, c'è rimasta appesa a un muro quella bella fila ordinata di tegamini fondi che ti sembrano d'oro, tanto sono ingialliti. Ci stanno quieti quieti nella cucina, senza nessuno più, nella mia casa — che la regge il vento, al paese, e i muri glieli arruffa mischiati con l'erba secca — (in quella casa silenziosa dove è sempre notte e dove contenti, ora, lo sognano più bello quel fuoco acceso a cuocere i pasticcini). Dovranno vederla che ci torna rosata, allo scuro, quella mano che ricamava la pasta e la faceva sempre più fina e morbida

sempe cchiù molle e fine nd'i carizze;
e pó', atturniète come da na rizze
'ucente di pitrùzzue,
ll'inghiète pè-re-pè-re,
nd'i tijelluzze,
di cirèse, di zùcchere e cannèlle:

(mmenz'a chill'occhie 'ustre d'i uagnune,
ca parìne tante 'untène,
come nd'u cée i stelle).

ALBINO PIERRO

nelle carezze; e poi, come attorniata da una rete lucente di pietruzze, la empiva fino all'orlo, nei tegamini, di ciliegie, di zucchero e di cannella: (fra quegli occhi lustrati dei ragazzini, che sembravano tanto lontani, come nel cielo le stelle).

IL "MACCU" DEL FRATE RAGUSANO

La cupa tirannide di Mario dell'Arco soffoca la fantasia, distrugge ogni tentativo di ricerca della frase bella o d'effetto. "Prosa o poesia" ha imposto il bieco dittatore « siano concise il più possibile e senza divagazioni di altra natura ». Per un vecchio gazzettiere come me, la cui esperienza gastronomica non supera l'accertamento dello stato di ebollizione dell'acqua, è la fine. Dell'Arco vuole che io non scriva più. Non posso neppure dirgli "obbedisco", ch  sono stato preceduto da uno con la barba.

Chiedo aiuto ad un frate ragusano, che cortesemente mi confida la ricetta per un *maccu*, cio  un pur  di fave. Trascrivo:

Si prendono 15 chili di fave secche. Si sgusciano e si mettono in acqua la sera prima (ma quale sar  la "sera prima"?). L'indomani si sciacquano, si scolano, si mettono a cuocere a fuoco lento, con acqua a coprire.

A met  cottura, si unisce cipolla tritata, appena soffritta nell'olio, con l'aggiunta, se si vuole, di qualche cubetto di lardo. Si continua la cottura sino a che le fave si siano ridotte a pur  ("ammaccate": da cui *maccu*). A seconda delle zone, alle fave si aggiungono verdure o zucca gialla.

Col *maccu* si possono condire anche gli *attuppateddi* (ditalini). In questo caso si cuoce al dente la pasta, si scola e si unisce al *maccu*, lasciandola insaporire al fuoco per qualche minuto.

P.S. - Devo precisare che la quantit  indicatami dal monaco   quella del convento, cio  sufficiente per cento frati. Ad una sola persona bastano centocinquanta grammi di fave secche.

DINO SATOLLI



Cipolle al brandy (*ingredienti per 6 persone*). 12 o 18 belle cipolle, olio, brandy italiano.

Tolte alle cipolle le foglie esterne se vedete che sono appassite, disponetele su una placca unta d'olio; e mandate a cuocere in forno spruzzandole ogni tanto col brandy.

Vincenzo Buonassisi

FRITTO VENETO

Conosci la terra dipinta d'orti
ove gialle fioriscono le zucche?
Cogli al mattino velati di guazza
i calici d'oro nel denso verde.
Non prendere vaso; per queste corolle
c'è la nera padella dei buoni sapori.
Per far la camicia che chiuda
dentro una crosta croccante e dorata
il fior delicato d'amarognolo aroma,
la pastella prepara adatta a frittture:
col fior di farina, olio un gocchetto,
profumo di grappa, l'uovo, il sale,
l'acqua che occorre, il tutto sbattuto
ben bene, che sia scorrevole colla
in cui col gambo uno per uno
tuffare i fiori e friggerli tosto
nella nera padella con l'olio buono.

DELMINA SIVIERI

NASCITA DEL BROCCOLO

Una mattina di maggio, una di quelle mattine in cui le api si danno un gran da fare a portare ambasciate da un fiore all'altro, un giovane cavolo precoce, tutto solo dietro l'aranciera, sentì un gran bisogno anche lui di tenerezza, di affetto, di fecondazione incrociata.

Si aprì tutto. Un'ape che passava lo vide, prese quell'offerta di polline, lo sollevò in cielo con sé, andò a deporlo su una broccolletta tutta spogliata.

L'anno dopo nasceva nell'orto il primo esemplare di broccolo supercolosso marzatico, più grande d'ogni Mammut, di ogni cavolfiore gigante. L'anno stesso, alla mostra d'orticoltura di Padova, guadagnava già il premio; i principali coltivatori d'Italia e dell'estero ne richiedevano i semi; due scienziati di Berlino attribuirono a quel broccolo colossale un valore metabolico, proteico e vitaminico, mai attribuito fin allora a nessun altro cavolo; i giornali illustrati fecero a gara a pubblicarne le fotografie, e a rendere ancora più evidenti le proporzioni alla scala-uomo, lo ritrassero sempre con a fianco il suo autore, « quest'uomo di studio e di scienza che, dopo lunghi e lunghi anni di ricerche passati nel laboratorio e sui campi, era finalmente arrivato a fondere in una unica creazione tutti i valori biologici della natura ».

FABIO TOMBARI

INVITO AL BRANDY ITALIANO

Macché cocktail d'Egitto! Alla larga dalla bibita uscita dalle mani sapienti del barman, dove i componenti chiamati in causa (brandy, rum, vermut, sciroppo di menta, eccetera), perdono ciascuno il proprio aroma, per costituire un'alleanza più o meno gradevole. Il brandy va bevuto liscio, e niente acqua, niente ghiaccio; deve difendere l'aroma, assunto negli anni di prigionia nella botte di rovere. Il brandy vuole un bicchiere a calice corto, un mezzo uovo di cristallo, largo alla base, stretto all'orifizio. Il Brandy, alla stretta affettuosa del bevitore, nell'atto solenne della bevuta, deve esalare felicemente la sua anima.

Peccato che non l'abbia conosciuto, ai suoi bei dì, Francesco Redi, il segaligno e imparruccato protomedico del Serenissimo Granduca di Toscana: altrimenti trebbiano e colombano e vaiano sarebbero andati a farsi friggere, e altro merito il brandy avrebbe aggiunto a quelli bibitorii del poeta aretino.

Il brandy è degno di aprire un pranzo, degno di accompagnare le varie portate, degnissimo di onorare, unito al caffè o al gelato, il dessert.

Provare per credere. Attenzione, però. Niente brandy straniero, spagnolo, o portoghese, o che so io. Brandy di casa nostra. Abbiamo una intera bacheca di brandy italiani, almeno quindici, e si succedono ordinatamente dal Nord al Sud: la bottiglia appannata dal gelo delle Alpi o dorata dal sole del mar di Sicilia.

La segnalazione è nostra. Resta l'imbarazzo della scelta. La scelta tocca a voi.

TARCISIO TURCO

Mi sono ritrovato nell'antica casa contadina. L'enorme caminetto è spento, cacciato in disarmo da un esercito cromato di fornelli, su cui sfriggono le pentole del pranzo. Eppure, ho mangiato anch'io al calore della sua brace, nelle sere d'inverno, quando ci sistemavamo all'intorno con le sedie, più alte e capaci quelle degli anziani, più piccole per i bambini. Gli uomini potevano servirsi anche dei treppiedi di ferro a loro disposizione per appoggiarvi le scodelle, quando volevano mescersi il vino dal fiasco accanto.

Nel fondo del camino era alimentata una piccola fiamma perché producesse altra brace e, insieme, facesse lume. La stanza palpitava ai suoi riflessi, in una alternanza di ombre e di luce, che dava caldo di per sé, rossa qual'era, e pareva raccoglierci tutti insieme e legarci fra noi, assai più che non le rade parole.

A cena conclusa, si abbandonavano ai discorsi. La fiamma s'era assopita, senza che nessuno si curasse di rianimarla, giacché la brace non serviva più, e quella che restava era sufficiente a dar lume. Una voce lenta, che pareva salisse dalle profondità di quel buio, eppure viva, come investita dal sole della vigna, di cui andava ragionando, dall'apertura di cielo degli stazzi, dalla banda che sarebbe venuta per la festa imminente. Anche a noi bambini parlava: storie di animali e di lupi, accadimenti incredibili e miracolosi, Santi e Madonne; e ci teneva col fiato in gola, fin quando la troppa emozione non ci piombava nel sonno. Allora ci portavano a letto, prendendoci in braccio come ciocchi.

Mi invitò a pranzo che ne era già l'ora. L'avevo incontrato per caso, e non volle più lasciarmi. Mia moglie sarà contenta, disse. Ma non appena ebbe aperto l'uscio, la domestica l'avvertì che aveva telefonato pochi minuti prima, che aveva dovuto trattenersi in tribunale. Trovammo la camera da pranzo pronta, senza dover aggiungere un altro posto.

Il tavolo rotondo, di noce, sorretto da tre delfini, balzati su dalla

base. Tovaglia e salviette ricamate, i piatti di porcellana color avorio, posate d'argento, e tre calici ciascuno, di cristallo sfaccettato, come le caraffe dell'acqua, del vino bianco e di quello rosso. Nel mezzo, una piccola giardiniera d'argento con dei fiorellini rosa ed azzurri. A lato di ciascun posto, una coppa, anch'essa d'argento, con acqua e due petali di rosa. L'ambiente all'intorno si componeva armonicamente. Le pareti bianche, la grande finestra coperta da un fine tendaggio di velo che rasserenava la luce attutendone l'eccessivo bagliore: alcuni quadri dai colori nitidi.

Venne poco dopo la donna recando una terrina di penne all'arrabbiata, e la lasciò lì, tra noi due, perché ci servissimo come volevamo. Per quanto l'amico Freda abbia scritto più volte che si mangiavano solo da Angelino alla Chiesa Nuova, le penne all'arrabbiata, giacché tutte le altre, in effetti, sono alla marinara, olio e pomodoro, con un po' di peperoncino; quelle erano proprio alla arrabbiata, secondo un impasto perfetto, né eccessivamente piccanti, né troppo poco. Io che, in genere, sono così taciturno, mi sentii invaso subito da un gusto felice di parlare. Non so di quante cose ragionammo; avevo sempre qualcosa da aggiungere o da precisare. Un discutere, per cui, a volte, smettevamo di mangiare. La donna riapparve più tardi, tolse la terrina e cambiò piatti e forchette. Fu la volta della pizzaiola. Saporita, ristretta, come piace a me. Delle zucchine trifolate per contorno. Il pane lo sbocconcellammo appena; mi stava narrando, ora, di quel che gli era capitato a Milano, con certi amici. Ah sì! « Ci sono più cose fra cielo e terra che nella tua filosofia, Orazio » disse ridendo, perché Orazio sarei stato io. E mi richiamò a mente tanti fatti della nostra giovinezza, di cui m'era caduta ogni memoria. La donna ci aveva messo i piattini d'argento per la frutta, ma prima di cominciarla a sbucciare, ne avemmo ancora per un pezzo. Quando mi levai non credevo al mio orologio; per un pranzo quanto mai contenuto, eravamo rimasti a tavola quasi due ore, senza avvedercene.

LUIGI VOLPICELLI

- 5 Elio Filippo Accrocca, *Il cuoco d'Arpino*
- 6 Fabio Aquilanti, *Gasteron in esilio*
- 8 Pietro Aretino, *Le primizie*
- 9 Decimo Magno Ausonio, *Tordi e anitre*
- 10 Gisella Azzi, *"On oeuv in cereghin"*
- 11 Maria Azzi Grimaldi, *"Tempora mutantur"*
- 13 Antonio Baldini, *Una onesta bistecca*
- 14 Carlo Brina, *L'osteria cucinante*
- 15 Gustavo Buratti, *Zuppa d'erbe alpine*
- 17 *Campo dei Fiori*
- 18 *Una ricetta al brandy*
- 19 Franco Campegiani, *Una visita straordinaria*
- 20 Libera Carelli, *Nostalgia del supplì*
- 22 Matilde Casalbore, *L'ultima ricetta di Libera*
- 23 Settimia Cicinnati, *Il baccalà napoletano*
- 25 Piero Collina, *Spaghetti con le "zenzole" dell'Antonia*
- 27 Enrico Comolli, *Uova trippate*
- 28 Aldo Crel, *Acquarite e brandy*
- 29 Lisa del Giudice, *La torta incantata*
- 30 Delma, *"Mancia e gusta"*
- 31 Mario dell'Arco, *Bacco a Fontanafredda*
- 33 *Via di Monte d'Oro*
- 34 *Una ricetta al brandy*
- 35 Anna dell'Arco, *Pranzo per uno*
- 36 Cristina De Nigris, *Il "cardone" di Natale*
- 37 Luigi Devoti, *Nascita del "visciolato"*
- 39 Giovanni Duca, *Il rosso è del garofano*
- 40 Agnolo Firenzuola, *Basilico, maladetta erba*
- 41 Federico Formignani, *Pizza "alla spericolata"*
- 43 Renzo Francescotti, *Il coniglio rosso di nonna Pasquina*
- 45 Emma Gianturco, *L'anitra laccata*
- 47 Massimo Grillandi, *Gnocchi alla romagnola*
- 48 Plinio Guidoni, *"Raxonamento do Cialàn"*
- 49 *Piazza di Spagna*
- 50 *Una ricetta al brandy*

- 51 Eligio Imarisio, *Odor di basilico*
- 52 Cesarina Lorenzoni, *I "buzzolaletti"*
- 53 Cesare Mainardi, *"Brindes"*
- 55 Giuliano Malizia, *Osteria de l'illusione*
- 56 Glauco Rino Nesi, *I pesci di Pietro*
- 58 Aldo Onorati, *I "cavatielli" alla molisana*
- 59 Franco Onorati, *Una misticanza rara*
- 60 Gaetano Pagano, *Le "rosette"... del pensiero*
- 61 Pasquale Palma, *Qualcosa di noi, là dentro*
- 62 Luigi Papo, *Marmellata di zucchero*
- 64 Carlo P. Pessino, *Rudimenti per un "trallallero"*
- 66 Albino Pierro, *I "bucchinotte"*
- 68 Dino Satolli, *Il "maccu" del frate ragusano*

- 69 *Piazza delle Coppelle*
- 70 *Una ricetta al brandy*

- 71 Delmina Sivieri, *Fritto veneto*
- 72 Fabio Tombari, *Nascita del broccolo*
- 73 Tarcisio Turco, *Invito al brandy italiano*
- 74 Luigi Volpicelli, *Cena e pranzo*