

L'APOLLO BUONGUSTAIO .

ALMANACCO GASTRONOMICO

PER L'ANNO 1980

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

per Luigi,
al mio cuore di amico affettuoso

Mario dell'Arco

1979

L'APOLLO BUONGUSTAIO

DISEGNI DI TUDOR DRAGUTESCU

ALMANACCO GASTRONOMICO

PER L'ANNO 1980

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

DA " AQUILANTI ALLA QUERCIA "

Atmosfera morbida
da " belle époque "
entro cui scintillano
posate argentate
calici trasparenti
tovaglie ricamate.

Il tempo è soffice
come una piuma.

Il desinare
ha la solennità d'un rito.
Cala dall'alto l'aureo vino:
s'impossessa della coppa
attinge delicato la bocca.

Ma dai penetranti di una cucina
silenziosa ovattata
giunge finalmente la portata.
Ravioli intonacati di panna
fettuccine nude
in attesa di un sugo calibrato
bistecche nervose
patate sottili come lame
verdura che sa di prato.
E dolce di ricotta
e pecorino pungente
figlio di pascoli essenziali.

Così si distilla e dilegua
il miglior tempo della vita.
E lungamente ci dice addio.

FABIO AQUILANTI

I PESCI DELLA MOSELLA

Luccica tra le erbe che ricoprono la sabbia il capitone squamoso, dalle carni assai tenere. Ecco la trota dal dorso macchiettato di gocce rosse, e la lasca, e la leggera ombrina. E tu, sballottolato dai gorghi del Saar dal corso sinuoso, ti puoi abbandonare, penetrato in un fiume di fama più illustre, o barbo, all'abilità del nuoto. Né passerò sotto silenzio te, salmone, la cui carne si distingue per il suo splendore purpureo.

Tu, lampreda, sei passata nel nostro fiume perché l'ampia Mosella non sia privata di un rampollo tanto famoso. Di qual colore ti ha dipinto la natura! Il tuo dorso, bordato da un semicerchio arancione, è macchiettato da punti neri; la tua pelle liscia è tutta tinta d'azzurro. E nemmeno di te tacerò, pesce persico, delizia delle mense, il solo in grado di gareggiare con le triglie purpuree. Ecco ancora il luccio, appiattato nelle cavità imbrattate di alghe e di fango. Chi non conosce ancora le verdi tinche, e gli alburni, e quel cibo plebeo che sono le alose? E chi non conosce te, o trota salmonata, che non sei salmone e non sei più trota, e che sei pescata in un'età intermedia fra quella dei due pesci? Meriti di essere ricordato anche tu, ghiozzo: grasso, ancora più tondo quando il tuo ventre è pieno d'uova. Infine sarai celebrato tu, potente storione, e ti considero un delfino fluviale, tale è il maestoso incedere col quale scivoli per le onde.

AUSONIO

COTELETT DE FONG FERREE

Vann cattaa quand el sô, dopo la pioeuva,
je fa nass in d'i bosch, sòtt ai castan...
(hin già bèj de guardà, sti car pattan
che se destìren, grass, in l'aria noeuva).

Adess però l'è ora de nettàj
— domà i capell — e de tràj-dent, mondaa,
in l'oeuv sbattuu e poeu in d'el pan grattaa.
Inscì "vestii" hin pront per el travàj.

Se fann crodà in d'el buttér ben còtt,
ross come 'l sô al tramont. Che bon odor!
(L'è pien de belece dòr, el padellòtt).

Coro di fong: « El nòster, che savor,
alter che i cotelètt, quij de vitell...
Morì "in bellezza", toeu, l'è quasi bell ».

GISELLA AZZI

COSTOLETTE DI FUNGHI PORCINI (dialetto milanese). Vanno colti quando il sole, dopo la pioggia, li fa nascere nei boschi, sotto i castagni... (sono già belli da guardare, questi cari paciocconi che si stiracchiano, grassi, nell'aria nuova). Adesso però è ora di pulirli — solo le cappelle — e di gettarli, mondati, nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato. Così "vestiti" sono pronti per il travaglio. Si fanno crollare nel burro cotto, rosso come il sole al tramonto. Che buon odore! (È pieno di gioielli d'oro, il padellotto). Coro di funghi: « Il nostro, che sapore, altro che le costolette, quelle di vitello... Morire "in bellezza", toh, è quasi bello ».

" E QUANDO AVVAMPA L'ORA... "

Giacomo da Recanati sintetizza con la concisione dei poeti l'alternarsi delle stagioni, delle " ore ": " ... e quando avvampa / l'ora, / e quando poi gela... ". Vedo la strada che corre sotto le mie finestre come fissata in due quadri — vignette di vecchi libri di lettura? tele d'Impressionisti francesi? — in cui " l'ora avvampa " e " l'ora gela ".

Oggi " l'ora avvampa ", e la strada non ha scorci di ombre, pause di raggi. Il sole sembra non voler abbandonare il trono del suo zenit, da cui precipita come una cascata l'ardente energia che farebbe impallidire il più esoso degli Sceicchi; nei giardini, ferme le foglie dei pioppi e delle betulle, dei rossi aceri canadesi, dello stupendo cedro del Libano, dell'antica magnolia.

Un battito di ciglia... e " l'ora gela ": scheletrici gli alberi " domestici ", accigliati aceri e cedro del Libano, metallica e assorta la magnolia nel giardino delle suore; curvi e infagottati i vian-danti sui marciapiedi, prudenti le automobili sulla " ruga di cristallo lastricata ", come dice Lapo, amico di Dante.

Oggi l'ora avvampa; ma bisognerà ugualmente mangiare. Che cosa? Certo, esiste tutto un ricettario di cibi freddi e ne ridondano le salumerie: è il trionfo della gelatina, delle policrome verdure a far da cornice a carni rinfredde; maionese in combutta con la " salsa tartara ", austeri pesci che " stanno freschi " nella gelatina come i peccatori di Dante nel ghiaccio di Cocito. Ma il mio languente appetito sceglie un piatto semplice ed economico. Dunque, lessato al punto giusto gli spaghetti, non dirò " al dente " ma " verdi ", come dicono i Meridionali, guizzanti come i serpenti della Gorgone. Ben scolati, vi faccio scendere a filo sottile l'oro giallo del buon olio della nostra madre Italia; poi vi poserò sopra due, tre polpe di pomodoro spellato e qualche foglia di basilico. Infine, la neve del parmigiano vi conferirà gusto di Valle padana.

Questo è il mio piatto preferito, " quando avvampa l'ora ". E quando poi gela? Ci penseremo a suo tempo, a Dio piacendo.

MARIA AZZI GRIMALDI

BACALÀ A LA VISENTINA

Ojo de oliva el vole in abundansa
on pestesin ma fato co' creansa
de ajo, scola, aciuga sgrendenà,
el tuto col parsimolo smissà.
Pevare pian e sal co' inteligensa
ma de l'antian de créa nol pol far senza
infarinà el sfritiga on sospiro
dopo zontà 'na nosa de butiro.
Coerta de late la terina
el spande al so soar te la cusina.
Par quattro ore el pipa pian pianelo
spetando la farina dal crivelo:
de 'a nona Beta, justo e bon pensiero
par farla molesina t'el caliero.
Quando ch'el ga finio de brontolare
in t'el panaro l'oro el va a ciamare.

Polenta e bacalà a la visentina
pietansa prelibata e sopraffina.
Sbianzà da on bon tocai sto magnareto
delisia el xe del sior e del poareto.

ITALIA BORTOLOSO FRACASSO

BACCALÀ ALLA VICENTINA (dialetto vicentino). Olio d'oliva vuole in abbondanza, un battuto fatto con creanza d'aglio, cipolla, acciuga dilliscata: il tutto con il prezzemolo mescolato. Pepe piano e sale con intelligenza ma del tegame di creta non può far senza, infarinato frigge un momentino dopo aggiunta una noce di burro. Coperto di latte il tegame espande il suo sapore nella cucina. Per quattro ore sobbolle piano piano aspettando la farina nel setaccio: della nonna Betta questo era pensiero giusto e buono per farla morbida nel paiuolo. Quando avrà finito di sobbollire l'oro della polenta chiama nel tagliere. Polenta e baccalà alla vicentina: pietanza prelibata e sopraffina. Bagnato da un buon *tokai* questo manicaretto delizia è del ricco e del poveretto.

PASTA CO LA RICOTTA

Arriva mamma co l'insalatiera
e un bell'impasto dentro: l'acqua calla
ha sciorto la brinata
de ricotta romana.

Abbasta una spruzzata
de zucchero e cannella
e ce butta la pasta cotta ar dente.

Smucina e rismucina,
se spriggiona un odore
da leccasse le deta
e che sapore! Un sogno de poeta.

ALVARO BRANCALEONI

OLIVE E BRANDY ITALIANO

Le olive mi piacciono nude e crude. Niente ricette sofisticate e il proposito di presentarle più appariscenti, più ghiotte, più appetibili, alla mensa del ghiottone. Fino al punto di tirarle in ballo, svuotate del nocciolo, farcite di vitello, di maiale, di pollo: più mortadella prosciutto tartufi: più noce moscata prezzemolo scorza di limone: e, non bastasse, ragù uova parmigiano grattugiato. Le olive mi piace mangiarle all'aperto, attinte al mastello dell'olivaro ambulante (inutile cercarlo: è sparito), stipate nel cartoccio di cartapaglia e seminarle alle spalle i noccioli, come avviene nelle favole, per ritrovare la via del ritorno.

Un aneddoto relativo alle olive. Carlo Alberto Salustri (Trilussa) e Lina Cavalieri pranzavano dal "Matriciano", un ristorante dirimpetto al Teatro Costanzi, non ancora Teatro dell'Opera. « Olive, olive dolci » e l'olivaro ambulante, un vecchietto canuto, il volto scavato dagli anni, varca la soglia del ristorante.

Lina sùssurra a Carlo Alberto: « Comprale, comprale tutte! ». Carlo Alberto è perplesso e si chiede se ha capito bene. « Tutte » insiste Lina, « tutte ».

Le olive passano dal mastello alla insalatiera, al centro della tavola, e l'olivaro se ne va felice. Un sorriso riempie i solchi del suo volto.

È il momento di assaporare, dopo il caffè, il brandy (un barbaglio d'oro nel cristallo), centellino a centellino, quasi a prolungare il piacere del pranzo.

Al momento di levarsi da tavola, Carlo Alberto dà uno sguardo alla insalatiera rimasta intatta e un altro sguardo interrogativo a Lina. Lina (il lustro d'una lagrima negli occhi) spiega: « Anche mio padre vendeva le olive ».

CARLO BRINA

"FRITONERIA"

Il "friton" è ignorato dai ricettari regionali: forse perché troppo semplice, elementare. Eppure per molti di noi è essenziale all'infanzia e, come quella, temiamo sia irripetibile. Per me, è un'eredità delle nonne (una piemontese, emiliana l'altra), un ricordo del grande camino nella cucina matriarcale (ad Alcinengo di Bioglio, o a Montecreto nel Frignano) dove la "Granda" al lume di petrolio raccontava la fiaba o l'evangelo, e la mamma ritagliava dalla carta di giornale pupazzetti tutti identici allacciati a catena da chiudere in girotondo. La base è la polivalente, prodigiosa pastella, ottenuta mettendo in una terrina due cucchiaini abbondanti di farina di frumento setacciata, diluendola a poco a poco con acqua sino ad ottenere la consistenza di una densa crema. In una padella di ferro, rendi bollente a fuoco vivo una cucchiainata di strutto (si conserva nella vescica di maiale, usata anche dagli uomini per tabacchiera) e fa' un esile soffritto di cipolla — tanto per profumare — infine versa la pastella, in modo da presentare un bel disco alto un paio di centimetri. Il "friton" della nonna Carolina Casaccia è bell'e fatto. Il gusto? Avrà un "sospetto" di pane, come la piadina di Romagna. A seconda delle preferenze si potranno avere varianti o arricchimenti: farina gialla (di granoturco) o nera (di saraceno, la trovi ancora in Valtellina o in Sudtirolo) al posto della bianca; invece dell'acqua, il latte freddo; con o senza uovo; il soffritto è, naturalmente, facoltativo; potrai addolcire piuttosto che salare.

Elaborata è la proposta appenninica della nonna Clotilde Bonacorsi, da cui ho ereditato i "borlenghi", dischi di pastella molto più sottili, cotti sui "testi" di ferro (ma si possono ottenere anche nella padella, proprio come il "friton") e spalmati di un battutino di lardo, aglio, rosmarino o prezzemolo, sale, cacio vecchio grattugiato, e infine piegati in quattro.

Sempre appartenenti alla civiltà rustica della "pastella", varianti dunque dell'umile "friton" biellese, sono le "crêpes" normanne — al prosciutto, al formaggio, oppure alla marmellata — da innaffiare col sidro o magari col "calvados"; e i "baignets", che gli italiani chiamano frittelle e noi piemontesi, "fricieuj".

Notissimi quelli dolci, con fette di mela; meno conosciuti quelli — biellesi — di grappoli di fiori di gaggia o di sambuco; una scoperta, quelli salati, di salvia. Èccotene la ricetta: alla pastella di farina e latte, riposata, aggiungi una chiara d'uovo montata a neve soda, immergivi due o tre foglioline di salvia appena colta, per ben avvilupparla aiutandoti con un cucchiaino. Getta i "baignets" nella frittura d'olio bollente e servili a scottadito, cosparsi di sale integrale polverizzato nel mortaio o sotto il dorso della bottiglia premuta sul tagliere.

Quante idee, dalla pastella. Che ne diresti, amico lettore, se appendessimo insieme l'insegna — fra tante pizzerie inflazionate — di una "fritoneria", d'uva fragola, la "tòpia" (la pergola) e il vino — rosato tenue adattò al "friton" e all'estate — tavolacci e panconi di legno, il caminone dentro, i maggiociondoli fuori, e i mazzi dei tarocchi? Offriremmo gli aromi dimenticati e la chiave per riaprire i cancelli dei giardini perduti.

GUSTAVO BURATTI

NEL TEMPIO DI MITRA

Cautes e Cautopates — i diadofori — introducono alla scena centrale con le loro torce che segnano l'inizio e la fine del giorno. Berretto frigio e manto stellato, sotto lo sguardo di Helios — mentre la Notte volge altrove lo sguardo — ecco il giovane Mitra sgozzare il toro sacro, dal cui sangue nasce la vigna e dal midollo il grano.

La serpe, la formica e lo scorpione — gli animali immondi inviati dal maligno Ahriman — non riescono a impedire la fecondazione che il "taurobolio" (sacrificio del toro) riesce così a procurare.

E sui due banchi di pietra affrontati lungo la grotta del tempio, eccoci dar vita al nostro "sacro" banchetto. Molto sobrio, in verità: una fetta di pane casereccio e qualche sorsata di vino a garganella; di nascosto del custode, per giunta (il quale ritengo faccia finta di non vedere).

Del resto, come negare una così frugale merenda a una stanca truppa di girovaghi che sulle gambe sente il peso di una giornata di intenso e agreste cammino?

Il dio Mitra, però, non sembra contento e arriccia il naso. Eppure rispettiamo tutti i crismi, con molta scrupolosità.

Che siano le ragazze? Ma certo, che sbadati! Il suo culto maschilista (anzi, militarista) sancisce addirittura il disprezzo per le donne. E pensare che sono così amabili queste ragazze. Gli sarà giunta voce di certo "femminismo" alla moda, altrimenti non si spiega.

O forse gli disgusta che abbiamo alzato il gomito e lui non gradisce l'intromissione di Bacco nei suoi riti. Ma questo sarebbe davvero eccessivo. Siamo a Marino, non in India, non in Babilonia, non in Persia. Come può dimenticarlo?

FRANCO CAMPEGIANI



Eravamo ad Aosta, molti anni fa: quattro donne, giovani d'anni e più di spirito, ospitate da alcune suore in una grande stanza, disadorna ma ridente, piena d'aria e di luce. Dovevamo l'ospitalità alla presentazione del canonico Lévêque della collegiata di Sant'Orso. La mattina dopo il nostro arrivo ci recammo in canonica per ringraziarlo. Non lo conoscevamo di persona, ma solo attraverso le parole d'una sua nipote, valdostana come lui e amica nostra. Era molto presto; non c'erano, ci disse una domestica, né lui né la nipote. Volevamo andarcene, ma la donna ci pregò di aspettare un poco. Andò fuori e tornò quasi subito. Prima di vederla rientrare udimmo dal corridoio i suoi passi ciabattanti e un gradevole tintinnar di vassoio.

"Ci porta il caffè" pensammo. "Una bella idea, visto che non l'abbiamo preso ancora". Niente caffè. Sul vassoio erano quattro bicchieri colmi di vino. Ci schermimmo, fra divertite e deluse. "La mattina alle nove? e bere così, senza mangiare?". "Lo assaggino" incoraggiava la donna, "è buono". Buono? Era una meraviglia, siamo là: raggio di sole fatto liquido, avrebbe detto papà Dante. Bevuto un sorso per convenienza, sorso a sorso vedemmo il fondo del bicchiere. Ce ne andammo, promettendo di tornare l'indomani. "Domani" assicurò la donna "lui c'è; vengano a quest'ora, ché anzi è comodo". Tornammo il giorno dopo, alla stessa ora, come *clientes* dal *patronus*, per la *salutatio* mattutina. Eravamo allegre e ciarliere. Non avevamo preso il caffè, pregustando la delizia del liquido sole di Sant'Orso.

Il canonico c'era e c'era la nipote Giuseppina: lei una bella giovane, alta e formosa; lui un piccolo vecchio, piana voce e gesti pacati, occhi azzurri e capelli bianchi, con una espressione d'ingenua mitezza. Caro piccolo canonico di Sant'Orso! Conquistò subito reverenza e simpatia. Ed ecco i passi della donna dal corridoio e il suono del vassoio che tintinna. La donna entrò. Seconda delusione. Questa volta ci serve il caffè, un caffè senza infamia e senza lodo, mentre il piccolo canonico si profonde in mille scuse, con l'impaccio d'un fanciullo colto in fallo. "Giuseppina,

Toasts di gorgonzola. *Preparate dei toasts rettangolari grigliati, imburriati e spalmati caldi con uno strato di gorgonzola impastato con metà del suo volume di burro, una puntina di pepe rosso, qualche goccia di brandy italiano. Passateli nel forno per qualche secondo e serviteli disponendo sulla superficie una fetta di prosciutto cotto (o di pancetta di lardo magro) grigliato all'ultimo momento.*

Luigi Carnacina
Franco Maria Quadro

mi hai tanto sgridato ieri... A gente che viene da Napoli... Non sapevo... non credevo... mi perdonino ”.

Sì, gli perdonammo generosamente il caffè di oggi in luogo del vino di ieri. Più tardi rimproverammo Giuseppina, in confidenza ridendo con lei. E ancora oggi, talvolta, se ritorniamo col pensiero a quei giorni, fra le belle e buone cose della Val d'Aosta ricordiamo il vino di Sant'Orso, con nostalgia.

LIBERA CARELLI (1961)

CARNACINA PER NOI

*caro Mario,
spero che questa brillante ricetta, che ho sperimentato "avanti ieri" e ha avuto gran successo, vada bene per l'Apollo buongustaio. Un abbraccio dal tuo*

Giggi

*caro Giggi,
la ricetta l'ho sperimentata "ieri" di persona ed è brillantissima. La passo quindi ai lettori dell'almanacco, tranquillo che avrà un successo strepitoso. Un abbraccio dal tuo*

Mario

COPPA ARAGUARA

È una crema al caffè, fredda, da consumarsi "post prandium" in luogo del caffè, oppure nel pomeriggio all'ora del tè. Occorrono per otto persone: 160 grammi di buon caffè, 4 decilitri di latte bollito e raffreddato, 3 decilitri di panna montata e 300 grammi di zucchero fino. Preparare un caffè espresso, versarlo in una terrina e mescolarvi lo zucchero. Quando è freddo, unire il latte e la panna montata. Versare in tazzette e tenere per qualche ora in frigo.

LUIGI CARNACINA

INSALATA DELL'OSPITE

Occorre per questa insalata quel cavolo verde-bluastro che i meridionali chiamano "verzo" e i settentrionali "verza" (questa nostra Italia vuole essere sempre divisa in Nord e Sud), un coltello affilato a lama lunga e, se c'è ancora, un tagliere di legno. Bando dunque, per una volta, alle macchinette, cioè agli elettrodomestici per affettare, tagliuzzare, tritare.

Liberato dai costoloni e ridotto al solo cuore, il cavolo venga tagliato a liste sottili (come i tagliolini per il brodo quando la pasta si faceva a mano) e insieme si taglino, a listerelle o a pezzetti, cetriolini o altri sottaceti, carote gialle crude, peperoni rossi e gialli anch'essi crudi, e, messo il tutto in un'insalatiera, si cosparga con olive e capperi, pezzetti di carne lessa o di prosciutto cotto, e perché no? anche di frittatina d'uovo, di mozzarella o di provola. Si condisca il tutto con olio, aceto, sale e, se piace, con aglio tritato finissimo.

Per tutta questa varietà d'ingredienti quest'insalata è detta dai napoletani "sfiziosa", ma, ahimé, i vocabolari, se registrano (non tutti) la parola "sfizio", con la severa aggiunta di "voce meridionale", non la fanno seguire dall'aggettivo, "sfizioso"; mentre il vocabolario napoletano spiega accuratamente "sfizioso" come "gustoso simpatico attraente, da 'sfizio': gusto diletto capriccio desiderio sottile".

Per questo ho preferito chiamare questa ricetta "insalata dell'ospite" perché tutto il contenuto dell'insalatiera si porta a tavola condito sì, ma non mescolato. È all'ospite di riguardo o all'amico invitato che si porge la posata di legno liscia o istoriata (ma oggi forse sostituita dall'anonima plastica o dal gelido acciaio inossidabile) invitandolo a dare — questo devo dirlo proprio in napoletano — "la prima votata". Cioè egli deve, sapientemente ed energicamente, mescolare il tutto perché tante cose "sfiziose" vengano tutte irrorate dal condimento e distribuite poi, in uguale misura, nei piatti dei commensali.

MATILDE CASALBORE

IL FUOCO FA IL CUOCO

Proprietario del piccolo e decrepito Ristorante Teatro a Varese, nella piazzetta medioevale tra il vicolo Perabò, la via Teatro e la via degli Albuzzi, Eugenio Miglierina col suo talento culinario ne aveva fatto un luogo di delizie. Comperato coi suoi risparmi, dopo aver lavorato all'estero nei grandi alberghi; ma l'arte sua non era frutto di quelle scuole accademiche dei Ritz e dei Carlton, dove la cucina è più che altro confezione di bei piatti e prontezza di servizio. Era cuoco di nascita, paesano ma di gusto sottile e di occhio infallibile nello scegliere la carne e il pesce, nell'adeguare i condimenti, nel comporre il pranzo.

Lavorava per la tavolata d'amici della quale facevo parte, e che per dieci anni mangiò due pasti al giorno confezionati da lui: gli altri clienti, quelli di passaggio o dei giorni di mercato, li disprezzava e li serviva degli avanzi e degli eventuali errori di cottura o di scelta, quando non li abbandonava alle manipolazioni d'un apprendista. Per noi, sette o otto, riservava i suoi capolavori. Ma tanta dedizione gli fu ricambiata in affetto e stima: se egli fece di noi un gruppo di raffinati mangiatori, noi facemmo di lui un artista contento e soddisfatto.

Quando aveva preparato una delle sue cene famose, tutta di sua mano, e noi eravamo ormai di fronte alle bottiglie, compariva con le mani aperte sul grembiule bianco e sorrideva sornione. Non aveva bisogno di complimenti: nei piatti vuoti che erano tornati in cucina gli era stato facile leggere il nostro pensiero. Una sola volta riuscii a togliergli non una ricetta o un consiglio, ma una massima che credo fondamentale nell'arte culinaria: "Il fuoco fa il cuoco", cioè tutto dipende dalla cottura, che deve essere rapida o lenta a seconda dei casi, regolata da un istinto che è di pochi e che "fa" il vero cuoco.

PIERO CHIARA

FRUTTI DI MARE

Incappai qualche anno fa in un rispettabile tifo. Perché? Per un pugno di cozze: passione mia per i frutti di mare, passione per la Spagna che significa frutti di mare. Mai stati in Galizia, a Vigo, a La Coruña, sulle "rias" che bevono l'immenso respiro dell'Atlantico e ne nutrono milioni dei più squisiti, più strani, più impensati frutti di mare? Male, andateci! Andammo a Vigo, sul "Castro", un belvedere fantastico da cui si vede cielo e mare, Capo Finisterre e le balene, il Berbès quartiere dei pescatori e la città stessa con le sue incredibili case di tipo danese. Ci andammo, qui si direbbe per una spaghetтата, là si va per frutti di mare; e giù ostriche, paguri, cozze, balani, telline, gamberi, granchi, grancevole, aragoste: io le chiamo all'italiana, ma ognuna di quelle delizie aveva un nome suo e un suo pedigree. C'era una squisitezza dall'aspetto di un pollice umano con tanto di unghia rosa, si tirava quest'unghia e ne veniva fuori la polpa fragrante, morbida, sapida. Giunsero poi direttamente dal forno certe conchiglie grandi come piatti da minestra: la polpa al centro non rimossa dal guscio, grossa più di una arancia, condita con gamberetti, telline, calamaretti, ecc. l'ONU di tutti i frutti di mare, condita con cipolle sminuzzate, aglio, olio da nuotarci, forno di inferno e un *pimiento* che avrebbe fatto stramazzone un toro Miura nell'arena. Più che l'esplosiva polpa, adocchiavi la conchiglia: "Che ne fate?" chiesi al camarero. "Le buttiamo" disse lui. L'amica Wanda mi tirava per la giacca: "Pare brutto, pare brutto..." ansimava. Basta, me ne feci regalare 24; nonostante il pare brutto, Wanda ne prese 12 e le altre sono ancora da me, per servire l'antipasto di mare: povera piccola caricatura dell'imperiale, faraonica, oceanica sagra del frutto di mare galiziano.

SETTIMIA CICINNATI

LA "QUAGIADA"

Da qualche giorno, in un certo angolo della mia cucina troneggia un'enorme scodella poggiata su di un piatto e ricoperta da un altro piatto.

Tra gli arnesi elettrici e le stoviglie del giorno d'oggi, quella scodella di terraglia con tanti fiorellini multicolori mi ricorda i tempi della mia infanzia; e infatti si tratta proprio di una vecchia scodella di mia nonna che ho trovato in solaio e che, per associazione di idee, mi ha spinto a fare la *quagiada* [latte cagliato], altra cosa da tempo dimenticata.

Mia moglie fu la prima ad accorgersi della presenza in cucina di una suppellettile tanto diversa dalle altre:

"Cosa significa?" chiese bruscamente. E prima ancora di alzare il piatto che funge da coperchio fece una smorfia di schifo, poi alzò il piatto, e in una frazione di secondo lo lasciò ricadere sulla scodella, a rischio di mandare tutto in frantumi.

"Cos'è che non va?" dissi io.

La fedele compagna della mia vita volse gli occhi al soffitto, scrollò la testa e scomparve senza rispondere.

Arrivò subito dopo l'Antonia: guardò nella scodella, poi guardò me, scusandosi di non essersi accorta d'aver lasciato una simile porcheria così scandalosamente in vista, e presa a due mani la scodella si avviò verso il bagno.

Arrivai appena in tempo a fermarla:

"Cosa fa?" esclamai.

"La butto" rispose la terrona che divide con noi, ormai da una dozzina d'anni, gioie, dolori e sapori della vita quotidiana. "La butto nel water, perché nel lavello della cucina potrebbe intasare il tubo di scarico".

"Ma è matta?" gridai. "È buonissima!". La perfida salernitana mi guardò annuendo e soggiunse: "Appunto".

Allora persi la pazienza e le puntai l'indice sotto il naso: "Cosa fa per dire?". Ma lei non si scompose:

"Faccio per dire" mi rispose con la massima calma "che molte cose che ai comaschi sembrano buone, al mio paese non le danno neanche alle bestie".

Le strappai la scodella dalle mani e urlai:

" Questa scodella, d'ora innanzi, non si tocca, capito? È sacra! "

" Stia tranquillo ", concluse l'Antonia, " non la tocco di sicuro ".

E guardando la scodella ebbe un conato di vomito.

Simili reazioni, se non forse peggiori, furono quelle delle mie tre nuore. Una disse: " Che schifo! ". L'altra si limitò a gracidare: " Beh! ". La terza non disse nulla: abbracciò i suoi due figli che si trovavano nei pressi della scodella e li accompagnò in un'altra stanza, tenendoli stretti come se li dovesse proteggere da una calamità.

Nonna, la tua scodella ha avuto poco successo, e tanto meno il suo contenuto. Soltanto io ti sono rimasto fedele, e la mangio ancora la *quagiada*.

Quando affondo il cucchiaino in quella candida gelatina mi sembra di tornare ragazzo: rivedo quel cucinone dai muri sgretolati, i secchi d'acqua appesi alle mensole accanto ai mestoli di smalto invariabilmente ammaccati, il camino nero di fuliggine (*la carigina*), il paiolo della polenta, appena lavato, che brilla sul davanzale della finestra; e il tavolone, quel gran tavolone ricoperto di tela cerata sul quale, tra uno strappo e l'altro, si ammucchiavano le cose più disparate: un gomitolino di lana coi ferri da calza, il tuo libro da messa, un piattino di *pelazz de la pulenta* (le croste), la *tazina de la quagiada*.

Che la rinfresca i büsecch (l'intestino).

PIERO COLLINA

" ANCHINARES A LA POLITA "

La cucina greca vanta i suoi " meze " (bocconcini con acciughe, salame e altri ingredienti), i " mussakà " (carne tritata, melanzane e patate al forno), il " gurunopulo " (porchetta di latte allo spiedo), i " dolmades " (carne tritata e riso avvolti in foglie di vite); ma sembra ignorare uno squisito piatto verde che si fregia del nome, sconcertante al nostro orecchio, di " anchinares a la polita ", cioè: " carciofi alla Istanbul ".

È una carciofolata dunque: greca, ma col sospetto che c'entri anche un po' di Turchia (dominazione ottomana nella Ellade? massiccia presenza greca a Costantinopoli?). Tuttavia si tratta di un piatto non inconsueto nelle famiglie greche.

Vi trascivo la ricetta:

Ingredienti: dieci carciofi (uno a persona), due tazze d'olio, 480 grammi di patate piccole, 320 di cipolline intere, tre cucchiaini di erba cipollina (se è introvabile, pazienza), tre cucchiaini di rosmarino, due o tre cucchiaini di carote tagliate a fettine, due o tre limoni, sale e pepe.

Preparare i carciofi e metterli in acqua con sale e limone perché non anneriscano; a parte, sempre in acqua, mettere patate e cipolline pulite. Lasciare soffriggere nell'olio cipolline ed erba cipollina, aggiungere due tazze d'acqua, le carote, il rosmarino e lasciare bollire per dieci minuti. Indi aggiungere una tazza di succo di limone allungato con acqua e lasciar bollire per altri dieci minuti. In ultimo, tuffarvi le patatine intere e i carciofi col gambo rivolto in su, indi sale e pepe. Coprire la pentola e lasciare cuocere per un'ora.

ENRICO COMOLLI

PIZZA ALLA CARLO III

È una variante della pizza rustica napoletana. A differenza di questa, che è formata di pasta sfoglia, la pizza alla Carlo III è di pasta briozzo: friabile, appetitosa, più leggera, più digeribile dell'altra.

Questa ricetta non è l'originale, ma è leggermente variata, secondo l'esperienza di mia sorella, che qualcuno di famiglia ha soprannominato "Pindaro", per i suoi "voli" nel campo non della poesia, ma dell'arte culinaria.

Si prendono 350 grammi di farina, 15 di lievito di birra, 100 di burro, 4 uova, una presa di sale, un cucchiaino di zucchero, un po' di acqua tiepida. Si forma il panetto con un quarto di farina, il lievito, l'acqua, lasciando fermentare una prima volta. Quando il tutto è fermentato, s'impastano gli altri ingredienti al panetto e si lascia lievitare di nuovo. Poi si prepara il ripieno: 250 grammi di ricotta e 100 di panna (o 350 di ricotta tenera), morbida neve su cui si versano come pioggia di petali 100 grammi di parmigiano grattugiato, 100 di fior di latte o fontina, a listerelle sottilissime, 150 grammi di prosciutto cotto, tagliato a dadolini occhieggianti di rosa, 3 uova, sale e pepe. Si lavora la ricotta con la panna in una terrina, si aggiunge il prosciutto, poi i formaggi, i condimenti e le uova battute. La pasta, intanto, sarà lievitata la seconda volta, allora la si divide a metà e la si dispone nello spessore di un centimetro in una teglia unta e infarinata. Si aggiunge il ripieno di morbida consistenza fin sotto l'orlo, si ricopre con l'altra metà della pasta briozzo e, mentre si scalda il forno per venti minuti, si compirà una terza breve fermentazione. Si cuoce per mezz'ora e va servita calda o tiepida. In una cena fra amici la troveranno gustosa, morbida, tenera, tanto che qualcuno dei presenti dirà, forse: « Questi voli culinari sono degni dei voli poetici di Pindaro! ».

LISA DEL GIUDICE

UN FUNGO ARROSTO

a Piero Collina

Trafitto d'ajo, spennellato d'ojo
e cotto arrosto, magno
un fungo — e sto in un bosco.
L'ariconosco. A un passo er lago: l'onne
se smorzeno a li piedi der castagno.

Magno un fungo e cammino
su un tappeto de fronne
morte: m'inchino e cojo
una fravola.

Un'ora:
ho magnato da un'ora un fungo — e ancora
cammino dentro a un bosco.

MARIO DELL'ARCO

DAVANTI 'O STRITTU

« Amicu miu ascuta:
la me' vucca è cusuta
quannu sugnu ccu idda
c' 'a me' gioia, c' 'a me' stidda,
'a Ninuzza, lu sai,
ju l'amu tantu, assai
e nun cci 'u sacciu diri,
campu 'ntra li sospiri! ».
E l'amicu cci dissi:
« Malincunia e lissi
nu' nni vogghiu 'scutari,
semu ccà pi manciari,
poi... la forza ti veni,
cci 'u dirai c' 'a vo' beni.
I pisci ccà cci sunnu,

DELMA

su' 'i cchiù rari d' 'u munnu:
sarda bona cunzata,
li 'ranni pisci spata,
còzzuli sapurusi,
frischi, frischi e gustusi,
limuni in quantità
ch'è 'na spicialità.
C'è d' 'u Faru lu vinu,
è forti e suprafinu,
duci è la marvasia
e duna vi'urìa.
E Missina ti dà
ccu 'na simpricità
autri 'ranni trisori.
'Stu mari inchi lu cori ».

DAVANTI ALLO STRETTO (*dialetto siciliano*) « Amico mio ascolta: la mia bocca è cucita quando sono con lei, con la mia gioia, con la mia stella, la Ninetta, lo sai, io l'amo tanto, assai e non so dirglielo, vivo fra i sospiri ». E l'amico gli disse: « Malinconie e noie non ne voglio ascoltare, siamo qua per mangiare, poi... la forza ti viene, glielo dirai che le vuoi bene. I pesci qua ci sono, sono i più rari del mondo: sarda ben condita, i grandi pesci spada, ostriche saporite, fresche, fresche e gustose, limoni in quantità che è una specialità. C'è del Faro il vino, è forte e sopraffino, dolce è la malvasia e dona vigoria. E Messina ti dà con una semplicità altri grandi tesori. Questo mare riempie il cuore ».

" FETTUCCELLE DI ZI' MARISA "

Tra le mille ricette che la fantasia dei cuochi e la creatività di esperti gastronomi elaborano per la gioia del palato e dei suoi " affezionati ", ve ne sono alcune apparentemente senza storia, come queste " fettucelle di zi' Marisa ", che si possono ancora gustare in qualche paesino montano del nostro Abruzzo.

Chi sia questa " zi' Marisa " e in che occasione abbia inventato le sue " fettucelle " (e non " fettuccine ") potremmo chiedercelo all'infinito senza mai arrivare a saperlo. Ma forse tutto ciò è senza importanza dal momento che resta qualcosa di ben più concreto del semplice nome, una ricetta appetitosa che, per fortuna, non si è persa nella notte dei tempi come la sua storia. Ve la trascivo così come l'ho imparata:

In un tegamino di coccio si fanno rosolare, per un quarto d'ora circa, dei funghi tagliati a dadini insieme a burro, cipolla e carota grattugiata, quadrettini di prosciutto crudo, sale e pepe. A cottura ultimata si versa questo sughetto su delle fettuccine all'uovo lessate e scolate al dente. In ultimo si aggiungono parmigiano e pecorino grattugiati. Il tutto si serve caldissimo.

CRISTINA DE NIGRIS

VINCOTTO DI CENTANNI

Al termine del banchetto (i vini d'annata hanno asperso i gustosi cibi) l'anfitrione vuole offrirci una "meraviglia". Scendiamo insieme nel "bacchico speco" dove si allineano rare e polverose bottiglie e, con religiosa cura, ne sceglie una.

Saltano le schegge di ceralacca e il cavaturaccioli al lavoro, finché il tappo viene fuori nero. Un minuto di raccoglimento. Poi la bottiglia, inclinata, lascia colare il suo contenuto nei panciuti vetri.

Leviamo alto il bicchiere, ammiriamo il caramellato del colore bruno, le nari aspirano gli onusti aromi, degustiamo il nettare dal forte, pieno, generoso "corpo". « Vincotto di centanni » esclama l'anfitrione e ascoltiamo stupiti i successivi momenti della preparazione di questo squisito prodotto della terra d'Abruzzo.

Prendi del mosto appena uscito dalla premitura di uve dorate e versalo in un caldaio di rame zincato; portalo a bollore su fuoco di legna, finché, gorgogliando, non si ritiri di tre quarti. Appena raffreddato, aggiungi mosto fresco fino a ricostituire la quantità iniziale. Mescola il tutto e travasalo in tre botticelle di legno non paraffinate: una di ciliegio, una di rovere, una di castagno. Il mosto vi fermenta cedendo una parte acquosa al legno che interviene a offrire il suo aroma. A bollitura completa, chiudi le botticelle con un tappo di legno e attendi l'anno seguente per rabboccarle con nuovo mosto bollito. Ripeti l'operazione per tre anni consecutivi. Al quarto, vuota le botticelle in un tino e riponi la miscela, infine, nelle sole botticelle di rovere e ciliegio. Al settimo anno travasa nelle bottiglie o, tanto meglio, in botticelle paraffinate, curando negli anni successivi di riportarle al volume iniziale con aggiunta di nuovo vincotto. Attenzione! Lasciane fuori ogni volta una piccola quantità da bere con parsimonia, altrimenti i tuoi figli o nipoti non avranno il piacere di gustare un "vincotto di centanni".

LUIGI DEVOTI



Delicatezze di polenta al brandy e gorgonzola. 24 dischi di polenta cotta piuttosto duretta del diametro di 8-10 cm., 120 gr. di gorgonzola grassa, 120 gr. di burro ammolato, 3 bicchierini di brandy italiano, un pizzico di paprica. Riunire in una terrina il gorgonzola e la metà del burro; lavorarli a crema con un cucchiaino di legno e incorporarvi la paprica e il brandy italiano. Abbrustolite nel forno i dischi di polenta, spalmateli prima col burro rimasto, quindi con il composto di gorgonzola e burro.

Franco Maria Quadro

RICETTA " BLU - GINS "

La ricetta di lu pranzu miu
è cunformi a la to' biddizza,
Amuri.

Pasta di cerri d'angilu,
li to' capiddi,
du' ova rutti all'acqua l'occhi toi
e calici di vinu li masciddi...
poi — tagghia ch'è russu —
'ssi feddi di muluni a lu to' mussu.

E l'amuri paga... chi all'ultima,
ccu lu blu-gins 'ncuddatu a la peddi,
Bedda, magari tu perdi li càusi,
banana ca ti spogghiu cu du' dita.

SALVATORE DI PIETRO

RICETTA BLUE-JEANS (dialetto siciliano). La ricetta del pranzo mio è conforme alla tua bellezza, Amore. Pasta di ciocche d'angelo, i tuoi capelli, due uova rotte in acqua gli occhi tuoi, e calici di vino le tue gote... poi — taglia ch'è rosso — due fette di cocomero, le labbra. E l'amore paga... che alla fine anche se incollì il blu-jeans alla pelle. Bella, pure tu perdi i calzoni, banana che ti spoglio con due dita.

ANCORA

Ancora nella vecchia
cucina campagnola
epopea dei capretti
dei magici maiali
dei fagioli sonori

nel mezzo del cammino
ritorno ed è lontano
il tuo sorriso il fumo
colore dell'oblio.

In qualche luogo diverso
sarai o padre mio
dove il tempo è digiuno
e il digiuno silenzio.

GIOVANNI DUCA

IL "TAPÜLÓN" DI BORGOMANERO

Anzitutto la zona e la sua lingua. I "Burbané" (borgomaneresi) vanno orgogliosi di entrambe. La zona è ricca di verde e di ondulazioni naturali, percorsa dal torrente Agogna che un tempo si gettava nel Po ancora limpido e fresco. Le montagne sono più colline che montagne, figlie e nipoti che sgattaiolano furbette dalle gonne possenti del Mottarone, più a nord, montagna (quella sì!) con i piedi a lagomaria nei laghi Corno e Verbania. Borgomanero, dice la leggenda, è stata fondata secoli addietro da tredici orchi e uno di questi, per l'esattezza l'orchessa Elisabetta, avrebbe creato il "tapülón".

Così Gianni Colombo, poeta del luogo (e qui arriviamo alla lingua), descrive l'evento: "...l'è stacia Sabèta... tacà 'l fuvlè, cun la poulpa da snìn, la sciùcca in t una moen, l'auta 'l cazù, cla versa e cla troussa, pianìn, pianìn..." (... è stata Elisabetta... accostata al focolare, con la polpa d'asino, in una mano la zucca del vino e nell'altra il mestolo, che mesce e mescola, adagio adagio...). Il "dialottu" di Borgomanero, che un tempo presentava leggere differenze di lessico e di cadenza persino nei quattro tradizionali rioni della città (San Rocco, San Gottardo, San Leonardo e la Valera), è ancor oggi qualcosa di peculiare, di tipicamente locale, parlato con affetto da moltissimi "Burbané". Non è piemontese, questo è certo, ma è altrettanto differente dalle altre parlate semi-lombarde di quella porzione di Piemonte che risente degli influssi linguistici della vicina Lombardia.

Tracce di lombardo si trovano a Casale Monferrato (provincia di Alessandria), nel vercellese e nel novarese. In misura maggiore in questa provincia, lungo le sponde del Verbano, su fino a Domodossola e al confine svizzero. Borgomanero è quasi un'isola che conserva parole e costruzioni idiomatiche proprie. Ecco perché, solo qui, poteva nascere un piatto originale e appetitoso quale il "tapülón", fatto con carne d'asino, piatto che trova meritata gloria specie durante l'annuale "Sagra dell'Orva". In tale occasione anche Giovanni Pennaglia (Giuanij Pinaja) scioglie i propri versi — doppiopetto blu e farfallino in tinta — alle delizie del "tapülón": « ... ma la carni l'è l'aqujia, a Burbané l'è

ligrija! La riceta l'è vunna sola: masnà fin fin dré la mon, pevru, aiu e vin bon, ustu l'è Tapulon! ». (... ma la carne è golosità, a Borgomanero è allegria! La ricetta è una sola: macinato fine a mano a mano, pepe, aglio e vino buono, questo è Tapulone!). Eccola per intero, questa ricetta, come viene rispettata nei locali più legati al "tapulón": la "Rina di Cumeriönti" (la Rina dei Commercianti) e l' "Ustaria dal Ciclista" (l'Osteria del Ciclista). Per quattro persone, occorre un chilo di polpa d'asino (ottima la coscia), macinata grossa sul ceppo con un coltello ben affilato. Qualcuno preferisce che la carne venga macinata fine. Alla carne, si aggiunge l'aglio: una o due teste tritate; altri ingredienti: l'olio, il sale, il pepe, qualche foglia d'alloro, vino rosso di quello buono. Si unge una padella con l'olio, e si mettono le teste d'aglio tritate sul fuoco vivo, fino a farle friggere. A questo punto si butta nella padella la carne tritata, si aggiunge sale e pepe. La carne va strofinata sul fondo della padella fin quasi ad asciugarla, poi si mette il tutto in una casseruola e si aggiunge il vino, che deve coprire la carne. Si cuoce a fuoco lento per oltre un'ora, aggiungendo mano a mano il vino. Prima di servirlo sul piatto, si può aggiungere un profumo di burro. Mangiato in compagnia, innaffiato da un buon barbera piemontese, il "tapulón" è una vera delizia, un piatto da "nuanci" (noialtri). Ha ragione Gianni Colombo, quando chiede, commosso: « ... ma 'l tapulón, fé menti, al tapulón, l'è nutta, zé, 'nea lü 'n capolavour? » (... ma il tapulone, fatemi attenzione, il tapulone, non è anche lui, ditemi, un capolavoro?). Dopo averlo assaggiato, non si può che essere d'accordo.

FEDERICO FORMIGNANI

IL CJARIESÂR TAL ORT

20 di marz Il len dongje la vit
al è imò ruspi e mâr,
ma in ogni grop
al è sierât un flôr.

21 di marz Zûcs di lûs jenfri i nui
e un clâr
cussì di veri
come in tune sedrere.

22 di marz Al è il soreli vuè ch'al bute àur
ancje sui refudûms
e al va a spani l'ombrene
sot l'elare dai mûrs.

23 di marz Prepotenze di buere,
ma la tiere 'e risist
e a' spere biclauâl.

24 di marz Come tun siùm
i grops neris dal len s'impîin di blanc
dopo chel lunc muri
ch'al è l'unviêr.

25 di marz Oh, il cjaricsâr!
Il vuèit si è fat meràcul.
L'ort disveât
mi à preparât l'avierte in tune di.

MARIA FORTE

IL CILIEGIO NELL'ORTO (koiné friulana). 20 marzo: L'albero presso la vite è ancora ruvido e amaro, ma in ogni nodo è racchiuso un fiore. 21 marzo: Giochi di luce fra le nuvole e un chiaro così di vetro come in una serra. 22 marzo: C'è un sole oggi che butta oro anche sui rifiuti e va a dipanare l'ombra sotto l'edera dei muri. 23 marzo: Prepotenza di vento, ma la terra resiste e spera senza resa. 24 marzo: Come in un sogno i nodi neri del legno si accendono di bianco dopo quel lungo morire ch'è l'inverno. 25 marzo: Oh, il ciliegio! Il vuoto si è fatto miracolo. L'orto risvegliato mi ha preparato primavera in un giorno.

I GAMBERI DI NONNO SPERANDIO

Nella primavera del 1944 (avevo poco più di cinque anni) dalla città di Trento sempre più bombardata sfollammo nel paese di Aldeno dove avevamo qualche pezzo di terra data in mezzadria a qualche parente. Tra i parenti c'era "nonno" Sperandio, un vecchio alto, con i baffi arricciati all'insù che tabaccava, ovvero fiutava tabacco; si divertiva ogni tanto a offrirne a noi ragazzi qualche presa e vederci starnutire a lungo.

"Nonno Sperandio" non era per la verità mio nonno: per la precisione era il marito della sorella di mia nonna: un vecchio simpaticamente egoista. Ricordo che nella casa contadina sovraffollata, specialmente dai ragazzi (noi dormivamo in sette in una stanza) lui dormiva tranquillamente nella sua stanza con l'unica compagnia dello "zio Giovanni" un vecchio svanito senza nessuno al mondo che egli aveva preso sotto la sua protezione.

"Nonno Sperandio" era un buongustaio: in quei mesi di fame teneva sempre sulla piastra della cucina economica un intoccabile tegamino dove si cuoceva a parte le sue goloserie che spartiva talvolta solo con lo "zio" Giovanni. In quel periodo in cui le uova erano preziosa merce di scambio, e con cui si poteva procurarsi qualsiasi cosa, si cuoceva nel tegamino le sue brave uova, al burro altrettanto introvabile.

Una goloseria ancora maggiore erano le rane: non ricordo se le pescasse lui o se se le facesse dare da qualcuno. Fatto sta che lui si cuoceva le sue brave rane: credo le friggesse panate nel burro. Era la prima volta che sentivo parlare, anzi vedevo, mangiare le rane. E poi c'erano i gamberi di fiume, anzi di torrente, meglio ancora di ruscello. Una volta andai con lui a pescarli da un rivo che scende dal laghetto di Cei sopra Aldeno (un piccolo lago straordinario, con una minuscola isola e le più belle distese di ninfee e nanufari del Trentino, purtroppo ora rovinato dalla speculazione).

Pescare i gamberi è abbastanza semplice; si spostano i ciottoli sul fondo, sotto cui sono intanati, e si cerca di afferrarli con le mani prima che si immergano nel fango di cui hanno lo stesso colore. I gamberi sono molto veloci e non è vero che camminino

all'indietro; si spostano invece lateralmente o di sbieco. "Nonno Sperandio" cuoceva i gamberi nel suo mitico tegamino; li friggeva semplicemente ed essi col calore trasformavano il loro grigio in un meraviglioso color rosso: sembravano piccole aragoste. Di gamberi di ruscello ne mangiai solo una volta, una quindicina d'anni dopo averli invidiati nel tegamino di "nonno Sperandio". Li andai a pescare in un ruscello assieme a un amico che aveva saputo chissà da chi della loro esistenza: e pensare che da ragazzo ero andato per una decina di estati in quel paese senza che mai ne apprendessi la loro presenza in quel ruscello. Qualcuno doveva aver detto che il miglior modo per cuocere i gamberi di fiume è quello di buttarli sulla brace. Così feci: i gamberi presero il meraviglioso colore che prendevano nel tegamino di "nonno Sperandio". Dopo qualche minuto li togliemmo per non bruciarli.

Ma ora, da anni, in questo nostro tempo di fiumi inquinati, di torrenti avvelenati, di ruscelli ridotti a scoli di liquame: da anni non sento più parlare di gamberi di fiume. Anche le rane, ho letto, le hanno distrutte coi diserbanti. Chissà cosa ne direbbe, impugnando un tegamino destinato a rimanere vuoto, "nonno Sperandio".

RENZO FRANCESCOTTI

PENNE ALLO CHAMPAGNE

"Verrò a cena da te fra poco". Ecco la certezza felice, ma era la prima volta che lui prometteva di stare a cena con lei. Un attimo di sgomento. Che cosa mai avrebbe preparato in fretta, così stranamente turbata? Aveva in casa un mezzo chilo di penne: quella pasta trasparente che, cotta al dente, è tanto buona a mangiarsi; era rimasto più di un etto di prosciutto dalla colazione del mattino e cento grammi di burro, il parmigiano non le mancava in dispensa, avrebbe potuto grattugiarne un etto, bianco e profumato, aveva pure la salvia, quelle foglie aromatiche che sanno confondersi alle vivande con una grazia nascosta; un po' di panna, circa 100 grammi era ancora nel frigo. Si ricordò di aver conservato dal Capodanno una bottiglia di champagne. Avrebbe preparato allora le penne allo champagne.

Si avviò in cucina e, mentre il tempo scorreva, di minuto in minuto sempre più veloce, cominciò a soffriggere la salvia e il prosciutto cotto, tagliato a pezzettini, nel burro. Così felice e forse ancora incredula, agiva quasi fuori di sé. A un tratto la voce nota le disse: "Sono qui, prepariamo insieme la cena". Ella stese la tovaglia di festa e andò in cucina dove lui la seguì sorridendo. Veniva da una strana casa nella quale non c'era neanche la parvenza di una famiglia, e tutto era trascurato e dimenticato. Ora provava un senso pacato di gioia. Vide lei che, tolta la pasta al dente, la versava in una splendida pentola di acciaio, sotto cui oscillava la fiammella leggera del focolare domestico, e la mescolava all'aroma della salvia, al parmigiano abbondante, a quella salsa leggera di burro e prosciutto, alla panna, morbida e sottile.

E poi... "Apri io lo champagne" disse lui. E con i volti vicini, in quella pentola invitante, agitando le penne con un ritmo soave, versarono insieme, tra spume e sorrisi, la fragrante allegria dello champagne.

Nel cielo della sera l'arco di luna tintinnò su di loro come uno strumento celeste.

EMMA GIANTURCO

L'ACQUASÉLA FREDDA

Fattille la statije.
Tanne l'èrte sté' chjine
de gne béne de Ddije.
E u sòle còce e u ffriske t'arrecrije.

Mitte dóie dète d'acque nd'la scutedde,
a un funne mine u sséle perne perne
e sòpa sòpe spicce
l'ore de l'ugghiarule.
Skumiscje, ammunne, tagghie
nu cetrule.

Acciacche e mine pó' na skifa d'agghie.
Menuzze na cepodde,
duie pembedore cierve,
duie pepedinie.

E mittede l'arinie,
na fronne petrusine.
Pó' tagghie u ppéne friske
e tutte cose mmiske p'la furcine.
E dòppe assiettete a la chiangaredde
e mange tutte tutte.
Arrecuerdete: i megghie sò i frevugghie
a un funne la scutedde.

FRANCESCO GRANATIERO

L'ACQUA-SALE FREDDA (dialetto pugliese). Fatela d'estate. Allora l'orto è pieno d'ogni ben di Dio. E il sole è caldo e il fresco ti ricrea. Metti due dita d'acqua nella scodella, al fondo getta il sale in perle e a fior d'acqua l'oro dell'oliera. Libera dall'amaro (facendone uscire la schiuma), monda, taglia un cetriolo. Schiaccia e getta poi uno spicchio d'aglio. Spezzetta una cipolla, due pomodori sodi, due peperoni. E mettici l'origano, una foglia di prezzemolo. Poi affetta il pane fresco e il tutto mescola con la forchetta. E dopo siediti sullo sgabello e mangia tutto tutto. Ricordati: le meglio sono le briciole al fondo della scodella.

MENÙ D'AGOSTO

Se sa, cheughi se nasce, ma ogni tanto,
un, voéndo, o s'arrangia.
Mì, d'agosto, quande lō son via,
pe no mangià sempre carne a-i faeri,
qualche votta m'incallo a boggi de patate
da fâ co-o tonno, oppure di spaghetti.
L'âtra seja però e trae patate
l'ho levae troppo fito e l'ho condie,
pe via de quella birba de scattoëta,
con sangue puro, annâ do Vintidui.
'Na settemann-a fa, caccio a pasta e m'ascordo
de mette a sâ, eppoi l'ægua a l'êa poca,
coscì a pignatta a pàiva 'na medusa
e i spaghetti, colla da banchae.

Atro no riferiscio. Quande tornan,
conto ch'ho facto piatti straordinai
e son staeto beniscimo e che poi
fâ da mangià a l'ê sempre 'na demòia:
basta un pò de pazienza. Tutto lì.

PLINIO GUIDONI

MENÙ D'AGOSTO (dialetto genovese). Si sa, cuochi si nasce, ma ogni tanto, uno, volendo, s'arrangia. Io, d'agosto, quando loro son via, per non mangiare sempre carne ai ferri, qualche volta m'arrischio a bollire delle patate da fare col tonno, oppure degli spaghetti. L'altra sera però le tre patate l'ho levate troppo presto e l'ho condite, per via di quella birba di scatoletta, con sangue puro, annata del Ventidue. Una settimana fa, butto la pasta e mi dimentico di mettere il sale, eppoi l'acqua era poca, così la pentola sembrava una medusa e gli spaghetti colla da falegnami. Altro non riferisco. Quando tornano, racconto che ho fatto piatti straordinari e sono stato benissimo e che poi far da mangiare è sempre un divertimento: basta un po' di pazienza. Tutto lì.

LE VISCIOLE DELLA ZIA

La zia sono io, ma la ricetta non è mia: me la insegnò mia madre, la quale l'aveva imparata dalla nonna. Nei tempi dei tempi, infatti, nelle famiglie si tramandavano per via femminile preziosi segreti, sia in campo di gastronomia che di medicina: tisane, budini, empiastri, conserve, analgesici, rosoli, linimenti: un curioso miscuglio di buon senso, di superstizione e di empirismo.

A giugno, quando sono mature le visciole, le belle ciliegie grosse, rosso scure, dolci, ma con un nulla di acidulo, procuratevene un bel cestino, lavatele, asciugatele accuratamente e mozzatele il picciuolo, lasciandone soltanto un centimetro. In un vaso di vetro, di quelli da conserve, mettete quattro o cinque chiodi di garofano e un pezzetto di cannella in canna e poi le visciole. A metà vaso ancora chiodi di garofano e cannella, poi visciole fino al collo. In cima, ancora, cinque garofani e cannella, e infine alcool puro, sino a coprire le ciliegie: niente zucchero né altri ingredienti. Tappate ermeticamente e mettete il vaso in dispensa, al buio. A novembre le visciole sono pronte.

Devo avvertire che sono piuttosto esplosive, quindi da prendere con cautela. Chi le volesse più morigerate, può sostituire l'alcool puro con acquavite di gradazione più modesta.

A questi lumi di luna sono un po' sconcertanti anche per il costo; ma per tale inconveniente, ahimé, non ho nessun rimedio da suggerire, se non la ricerca di un amico coltivatore diretto e di un altro amico distillatore, disposti a prezzi di favore.

CESARINA LORENZONI

LA PASTA DI MANDORLA

In febbraio tutta la Puglia meridionale, da Bari in giù, diventa un mare di petali bianchi: sono i fiori dei mandorli con il loro inconfondibile odore amarognolo, che fanno del Salento la terra più incantata e più incantevole d'Italia: quella che Irene M. Malecore ha descritto da studiosa e cantata da poetessa.

Il dolce tradizionale delle grandi festività è proprio la "pasta di mandorla", confezionata in un modo particolare e inimitabile soprattutto dalle suore di clausura del Monastero di San Giovanni, nel cuore di Lecce.

E la ricetta è questa:

Le mandorle, sgusciate e pelate, vengono tritate sino ad essere ridotte a una sottilissima farina, impastata e amalgamata, poi, con una uguale quantità di zucchero. Quindi si confezionano i dolci nelle più svariate forme. A Natale è di rito il pesce, simbolo, nelle antiche comunità, del Cristo. A Pasqua è di rito l'agnellino e gli stampi sono di gesso, o di alluminio, o di rame rosso. Lo strato esterno di pasta di mandorla viene riempito di marmellata di cotogne o di pere, e di "faldacchiera", un composto di tuorli d'uovo e zucchero impastati a crudo.

L'agnellino e il pesce vengono spesso colorati all'esterno con notevole buongusto e naturale grazia. Gli occhi sono costituiti da chicchi di caffè, la bocca è leggermente dipinta di rosa. L'agnellino porta al collo un nastrino rosso e un campanello, e sul dorso una bandierina rossa.

Oltre queste confezioni, rituali e sacrali, vengono confezionate con la pasta di mandorla frutta, conchiglie, forme di fantasia. È la fantasia d'una terra ricchissima, appunto, che si fa ricchezza e sapore. E si fa dolcezza amara: come soltanto nel favoloso Salento di Irene M. Malecore è dato trovare e gustare.

BRUNO LUCRENZI



SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Molti, conoscendomi e sapendo dove sono nato e sempre vissuto, stupiranno che io m'impanchi a dare la ricetta di una vivanda prettamente napoletana. Ma in politica non vediamo un chirurgo diventare ministro dei Lavori Pubblici e un avvocato ministro delle Forze Armate? Non vediamo un funzionarietto di partito improvvisarsi ministro degli Affari Esteri? Mettiamo che anche la gastronomia sia degenerata in politica, come tutto in Italia. Con la stessa competenza tecnica degli uomini che ci governano io posso ritenermi adatto a fornire una ricetta culinaria. Sono certo meno presuntuoso e — al caso — risulterò sicuramente meno nocivo.

Dunque, diciamo: quattro coperti, come *ab immemorabile* si usa in termini alberghieri con inutile e brutto francesismo (semmai serviamocene ancora per contrasto con la torrentizia invadenza anglosassone nella nostra povera lingua ogni giorno più massacrata).

Quattro persone, là. Occorreranno almeno tre chilogrammi di vongole. Ma che siano vongole, non cozze, non cannelli, non datteri di mare. E soprattutto che non sappiano di petrolio o di altro suo gentile derivato, come accade non infrequentemente quando si acquistano nelle ammorbanti pescherie cittadine.

Mettetele a bollire badando che tutte abbiano le valve ben chiuse. Poveracce, si godranno in tal modo dai venti ai cento centigradi d'intero trattamento termico a cui le sottoporrete. E quando le dovrete sgusciare per unirle all'intingolo, attenzione a scartare le poche che non si saranno aperte: forse non erano in perfetta salute.

Tritate un bel cespo di prezzemolo fresco e preparate otto o nove spicchi d'aglio lasciandoli interi. Ponete il tutto in un tegame aggiungendo almeno tre buone cucchiainate di olio d'oliva non di marca, ma di attendibile spremitura artigianale. Salate giudiziosamente e pepate invece alla diavola (il pepe è il conforto del cuore, mi diceva anni or sono una trattora bolognese con un sorrisetto ambiguo) e fatene un soffritto. Che il prezzemolo, però, non annerisca e quindi non diventi amaro.

Pollo alla Nerone. Un pollo di 1 kg., sale e pepe, olio q.b., 4 foglie di alloro, un bicchierino di brandy italiano. Schiacciare dalla parte del petto il pollo, ungerlo con l'olio, salare e pepare. Cuocerlo alla griglia lasciandolo ben rosolare. Al momento di portarlo in tavola, su un piatto da portata bollente, mettete sul pollo le foglie di alloro irrorando col bicchierino di brandy italiano e date fuoco.

Ristorante « la Cisterna »

Conservate l'acqua di cottura delle vongole, filtrandola tuttavia attraverso un canovaccio. Eviterete che vi rimangano sgradevoli tracce di sabbia. Aggiungete l'acqua al soffritto e unitevi le vongole che avrete messe a nudo con impudica diligenza. Portate ogni cosa a giusto calore e, dopo una ventina di minuti, versatela sugli spaghetti che nel frattempo avrete cotto commifò. Che la zuppiera sia ben calda. Quanti grammi di spaghetti? Chi conosce — lettori — la vostra capacità d'ingurgito? Duecentocinquanta, trecento grammi?

Se avrete aggiunto qualche pezzo di pomodoro maturo le vongole saranno in rosso. Se no saranno in bianco. Se poi avrete provveduto a togliere gli spicchi d'aglio prima di servire in tavola potrete ballare col principe o con la principessa. Se no ballerete con lo Zaccagnini o con l'Adele Faccio.

(Qualcuno dirà: ma di chi è questa ricetta, proprio tua? No, è di mia moglie. Ah, ci siamo, è lei napoletana. No, è di Piacenza. E chi ne capisce più qualcosa?).

CESARE MAINARDI

IL "PARACORE" DELLA GHIGA

Della Ghiga, che aveva una pensioncina in San Frediano, la gente malignava che daya il core e il "paracore". Quando, ventènne, la conobbi, era, a petto a me, troppo vecchia e cicciona per il core; invece m'andava a puntino pel "paracore", e perché in famiglia m'avevano avvezzato a mangiarlo, e significava che le sue pretese combaciavano con le modeste possibilità delle mie tasche. La Ghiga (ai suoi tempi doveva essere stata belloccia) ce lo passava almeno tre volte la settimana, in stufatino. M'accorgo di non aver detto che cosa sia il "paracore". Rimedio subito, anche perché i vocabolari moderni non riportano la voce, oramai caduta in disuso. Il dizionario universale del Petrocchi lo definisce "polmone degli animali". Di polmone si tratta, dunque, polmone di manzo. È un piatto vile, ma se lo si sa cucinare, è saporoso. Eppoi è nutriente.

La Ghiga lo faceva così: tagliato a pezzetti grossetini, lo sciacquava e risciacquava ben bene, lasciandolo a mollo per un'oretta in compagnia d'uno spicchio di limone. Asciugato, lo poneva in un tegame, nel quale aveva soffritto abbondantissima cipolla spicinata, prezzemolo, aglio, sedano e una fogliolina d'alloro. Scordavo il basilico: certo, quando c'era. Mezzo bicchiere di vino rosso e una spolverata di farina, per vellutare e ingentilire il tutto; precedevano — tocco finale — una cucchiata d'estratto di pomodoro, sciolto perbenino in una tazza di brodo fumante. Brodo di dado. Quarantacinque minuti di cottura a fuoco basso e la pietanza era bell'e pronta. Allora metteva via i taglioli della carne e nel sughino del fondo ci buttava le patate.

Quando il vassoio giungeva sulla tavola e il suo odorino prepotentemente s'infilava nel naso, costava fatica nascondere, dietro maniere garbate, la nostra fame.

Nei due anni e passa che restai in quella pensioncina, stetti sempre a mio agio, sebbene mi balenasse il sospetto che la Ghiga stesse lì lì per offrirmi, magari per una volta sola, anche il suo core. Ma non lo fece. E gliene fui e gliene sono grato.

GLAUCO RINO NESI

ORATA AL BRANDY ITALIANO

Prendi un'orata splendida che porti
nella sua carne delicata e fine
il profumo del mare. Squame e spine
nel difenderla dicono: "State accorti!".

Trita con l'aglio alcune foglioline
d'erbe fragranti e aggiungi aromi forti,
la pancetta ridotta in pezzi corti
e infine il brandy: poche spruzzatine.

Qualche minuto prima il forno accendi,
metti l'orata col suo odor di scoglio
e un ricamo di pepe del migliore

e quando sarà cotta con amore
offrirla puoi dicendo con orgoglio:
"È sempre l'ora dell'orata al brandy!".

ADRIANA NOBILE CIVIRANI

VINO E NOCI

Nei contorti vicoli dell'antico centro di Perugia: un'osteria... no, una "taberna". Pareva di tornare indietro di secoli nell'osservare i vetusti mattoni delle pareti e della volta a botte. Indegni discendenti dei discepoli di Baldo e Bartolo, di Gentile da Foligno e altri maestri della secolare "Universitas studiorum", si scendeva per la "Maestà delle Volte" e ci si trovava là dentro. "In taberna quando sumus / non curamus quid sit humus...". Inconsciamente si era antichi goliardi.

L'ambiente, non certo invitante, anziché respingerci, riusciva in qualche modo misterioso a calamitarci, quasi tentasse richiamare verso lontane e dimenticate epoche giovani dei nostri giorni. Non radio o televisione, non banconi con specchi e bottiglie di liquori, non macchine da caffè espresso, non grossolani e anacronistici tavolacci per mescita. Poi, per sederci, banchi indecifrabili.

Infine un cocktail di odori, di muffa, di cibo, di vino, di fumo. Nessun avventore e un oste incredibile, vestito d'un grezzo grembiule, da parere un rubicondo fratacchione. Disse subito che non era il caso di... "rompergli", facendogli preparare qualcosa di particolare. Ci si accontentasse di quel ch'era pronto e... di freddo. A un compare venne un'idea, per me (insubito in forzata trasferta) quanto mai insolita: vino e noci. L'oste-orco portò stancamente un caraffone di vino bianco dell'Umbria e un vassoio di legno stracolmo di noci, e si iniziò subito a rompere gusci e fare scorrere vino.

Poi venne un mazzo di carte e un tale che strimpellò qualcosa su una scordata chitarra (non c'era il liuto). Gli altri cercarono di cantare in coro, col bicchiere in una mano e i gherighi nell'altra. "In taberna quando sumus / non curamus quid sit humus...".

GIAN VINCENZO OMODEI ZORINI

Simbolo ctonio evocante la forza generativa della terra, la fava fu assai usata dagli antichi nell'alimentazione; in alcuni paesi come foraggio, in altri, fresca e cruda, oppure seccata e conservata. Curioso, l'impasto fra storia, leggenda e tradizioni popolari, che s'è andato avviluppando attorno alla fava. Esempio della capacità di resistenza, attraverso i secoli, che la cultura dimostra quando si annida in quei crocicchi — non frequentati dalla ufficialità colta — ove invece mettono radici i fantasmi della morte e gli emblemi della vita.

La vita ammicca maliziosa facendo della fava un simbolo sessuale, ed è ancora la vita che trionfa nell'usanza dei fidanzati di Portoferraio di donare all'amata una fava di pasta dolce (le ragazze ricambiano con una mela nel giorno di santa Caterina). Ma, attenzione: tale strenna è del 2 novembre, una data sulla quale le fave intrecciano riti sacri e profani.

Secondo gli antichi le fave contenevano le anime dei loro trapassati credendo di vedere nei fiori certi caratteri neri neri, indizio di lutto, che si attribuivano agli dei infernali. Presso i Romani le fave avevano il primo posto nei conviti funebri: siano così alle "fave dei morti" che oggi, sostituite con dolci di eguale nome e di forma più o meno simile, si gustano in Italia il 2 novembre. Rivive in questa pasticceria tristanzuola l'uso popolare di mangiare le fave bollite in tale giorno, e qualche traccia è nel Meridione, in luoghi che per fortuna, proprio perché culturalmente "subalterni", mantengono tradizioni incrostate di antico. Chiunque colga in questa noterella spunti di mestizia e sia indotto a disdicevoli gesti apotropaici, non ha che da rivolgersi all'uso romano delle fave fresche: quando, colte nelle prime settimane di maturazione, la loro primaverile tenerezza (ma si sbuccino i semi della pellicola esterna) si sposa allegramente a mollicelle di pecorino e si accompagna a sorsate di fresco cannellino dei Castelli Romani.

E la vita, ancora una volta, si prende la rivincita.

FRANCO ONORATI

Agli inizi della mia attività professionale conobbi un versatile giramondo (aveva fatto anche il cuoco in Francia), dotato di un certo ingegnaccio che gli avrebbe di sicuro garantito di vivere onestamente, sia pure senza troppi agi, se solo avesse voluto.

Mi riuscì di farlo assolvere dall'imputazione di truffa, ma non di farmi versare l'onorario. Il simpatico gaglioffo compensò le mie fatiche procurandomi qualche cliente (che si presentava al mio studio facendo innanzitutto il suo nome e al quale mi affrettavo a richiedere il versamento di un anticipo per le spese legali) e suggerendomi qualche ricetta. Eccone una, per quattro persone, che si realizza in venti minuti.

Basta avere: 400 grammi di riso di primissima qualità, una cipolla, burro, champagne brut, panna, parmigiano, sale, mezzo litro di brodo.

Occorre tagliare a pezzettini la cipolla, rosolarla con ottimo burro, versare il riso. Quando il riso si sarà tostato, aggiungere mezzo litro di brodo eccellente (alcuni preferiscono quello di pollo) e un bicchiere di champagne brut. A fine cottura aggiungere la panna con il parmigiano e mantecarli. Il manicaretto dev'essere portato a tavola caldo. Qualche buongustaio miliardario sostituisce alla panna delle fettine di tartufi bianchi.

A distanza di tempo incominciai a sorridere del mancato pagamento della parcella e ancora oggi ho il piacere di gustare, ogni tanto, un cibo delicato, raffinato e ancor più gustoso delle lingue di passero. Mi sorge il dubbio che il paragone non regga: infatti le lingue di passero credo non le abbia mai assaggiate nessuno, mentre per il "risotto milionario" c'è la testimonianza di...

GAETANO PAGANO

Continuavo a parlare di Armanda De Scalzi e di Giuseppe Raspi, l'una ligure, l'altro toscano, ambedue cultori devoti della gastronomia. Non sapevo che da tempo, lasciando pentole e fornelli, erano salpati per lidi remoti e misteriosi, dai quali nessuno ha mai fatto ritorno. Voglio ricordarli con una ricetta.

Ecco, gentile mite dolce Armanda De Scalzi, i tuoi "spaghetti al cartoccio". *Ingredienti (per sei persone)*: 600 gr. di spaghetti, 500 gr. di vongole, 10 gr. di olive verdi, 20 gr. di capperi, 500 gr. di pomodori pelati, senza semi e tritati, 2 o 3 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, un pizzico di origano, sale e pepe. *Preparazione*: Sciacquare le vongole e metterle in una padella con l'olio. Coprire la padella e tenerla sul fuoco, perché le vongole possano aprirsi. Aggiungervi subito olive, capperi, pomodori, origano, sale e pepe. Questo sugo servirà per condire gli spaghetti. In acqua leggermente salata, lessare gli spaghetti fino a metà cottura. Appena pronti, scolarli e versarli nella padella, aggiungendo aglio e prezzemolo tritato. Una rivoltata nell'atingolo, poi versare gli spaghetti sopra un foglio di carta vegetale; chiudere a semicerchio e mettere in forno a calore moderato. Dopo dieci minuti servire in tavola.

Ed ecco, ora, simpatico bonario cordialone Giuseppe Raspi, *alias* Peppino, la tua "Trippa alla volterrana". *Ingredienti*: 1 kg. di trippa di manzo, ¼ d'olio d'oliva; odori: prezzemolo e cipolle; 100 gr. di carne macinata, sale e pepe, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 etto di burro, 1 etto di parmigiano grattugiato. *Preparazione*: Cuocere per circa tre ore la trippa in molta acqua, assieme a una cipolla, con odori e sale. Lasciarla raffreddare, quindi tagliarla a fettine. Mettere l'olio nella casseruola e farvi soffriggere un battuto di cipolla e prezzemolo con la carne macinata. Quando il tutto avrà raggiunto un color nocciola, versare una parte d'acqua della trippa lessata e il concentrato di pomodoro, quindi la trippa, il sale e il pepe. Cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata, aggiungere metà del burro e il formaggio. Col rimanente burro si decora il vassoio. Servire caldissimo.

PASQUALE PALMA

Un cassetto della credenza era riservato al pane. Più profondo degli altri, in modo che ci potessero stare dentro varie pagnotte. Nel cassetto ci stava anche un coltellaccio, dalla lama seghettata, sempre pronto e il pane si affettava tenendolo sul bordo del cassetto, così che le briciole vi cadessero dentro. Quando la mamma lo portava in tavola lo metteva sempre rivolto all'insù e mai capovolto e se qualche pezzetto cadeva per terra, ci si chinava a raccogliarlo e lo si baciava: il pane era sacro, al punto che non lo si buttava mai via, e proprio se andava a male, se ammuffiva, finiva nel pastone per le galline, ma altrimenti, una volta alla settimana, la mamma preparava gnocchi di pane. Parlo della mamma nella mia casa montana in Istria.

Prendiamo mezzo chilo di pane ben secco, pezzetti, fette, anche briciole, e lo mettiamo a rammollare nel latte. Nel frattempo soffriggiamo nel burro i fegatini di un pollo, assieme a due fettine di prosciutto fatte a pezzetti. Quando il pane è ben amalgamato con il latte, bisogna strizzarlo per eliminare il latte, ponendolo poi in una terrina dove precedentemente sono state battute due uova intere. Mescolando accuratamente ci si aggiunge il parmigiano grattugiato, solo un odore di noce moscata, un po' di prezzemolo tagliato sottile ed il soffritto preparato prima.

Quando tutto è amalgamato per bene si formano dei grandi gnocchi rotondi, che verranno messi a bollire in un pentolone dove l'acqua nel frattempo, appena salata, è già ad alta temperatura. Bastano pochi minuti. Si scolano e si servono con ragù o con sugo di pomodoro. Un po' di parmigiano, o di pecorino, sopra non sta male. Il sale sarà da usare con intelligenza.

Dimenticavo di dire che quando si mangiavano questi gnocchi, non solo era grande festa perché erano buoni, ma di solito si saltava il secondo.

Oggi è inutile parlarne, a meno che non si torni in qualche remota campagna; tra pane in cassetta, grissini, crackers, il pane non solo non è più benedetto, ma la gente lo butta con tutta tranquillità, tanto, se manca, basta importare il grano.

LUIGI PAPO

E FACCIAMOCI DUE DOLCI GENOVESI!

Senza divagazioni di sorta, come dovrebbe esser proprio nel carattere dei liguri, ecco qui una coppia di antichi, ma pur sempre validi, dolci genovesi: il lattedolce fritto e il pandolce. Il primo t'impone di battere in un cto di zucchero quattro uova più due tuorli, aggiungervi un litro di latte, 150 grammi di farina e tutta la buccia di un limone, grattugiata. Appena, dopo quasi un'ora di cottura e di mescolamento, l'impasto si staccherà dal recipiente, versalo su piattini unti d'olio d'oliva, spianandolo per un'altezza di un paio di dita. Una volta freddo, taglialo in losanghe di quattro centimetri di lato e passale nell'albume delle due uova cui togliesti i tuorli, misto a pane grattugiato. Fritte nell'olio bollente, poni le losanghe su carta da pane onde s'asciughino dell'unto e — disposte sul vassoio — spolveraci sopra dello zucchero a velo.

Per il pandolce (chiamato, in giro per il mondo, "Genoa-cake"), metterai un chilo di farina a cono concavo sul piano di madia, infilandovi dentro mezz'etto di lievito di birra stemperato a mano con tre, quattro cucchiari di latte appena caldo. Aggiungi 250 grammi di burro sciolto e altrettanti di zucchero, mezzo decilitro d'acqua di fiordarancio e un bicchierino di marsala secco; impasta per molto tempo, unendo via via mezzo chilo di uva passa, o sultanina, mezz'etto di finocchio e mezzo di cedro a cubetti, e formane un emisfero, appiattito a piacere, che metterai nella teglia unta di burro coprendolo con una salvietta. Dopo un paio d'ore di lievitazione, incidi sulla cima del pandolce tre gagliardi tagli che segnino un triangolo, e poni in forno caldo per il tempo di un'ora circa.

Il lattedolce fritto può essere un dolce pasquale o per qualunque occasione familiare; ma il pandolce, in Liguria, continua a significare Natale, Capodanno, Epifania.

CARLO P. PESSINO

ME SON ASSUNNÒU . . .

Me son assunnòu tanto ben mae mammà
staneutte
che me rincresceiva adesciame.

Co-o seu cappotto neigro liso,
a veletta, a borsetta,
l'ho piggià pe brasso e semmo andaeti.

Dixan che i seunni ti l'inventi a toua:
vej ho mangiòu cappellasci co-o pesto
co 'na brancà d'amixi.

VITO ELIO PETRUCCI

HO SOGNATO (dialetto genovese). Ho sognato così bene mia madre, questa notte, che mi dispiaceva svegliarmi. Col suo cappotto nero consunto, la veletta, la borsetta, l'ho presa sottobraccio e siamo andati. Dicono che i sogni uno l'inventa a tavola: ieri ho mangiato larghe lasagne col pesto con una manciata di amici.

I COSE CA UÉRE ÓJE

U vine ca uére mó,
i'è sempe quille d' 'a cantina méje;
e accussì ll'ate cose
ca tinìme nsirrète nda na casce,
pur'u verne, nd'u frische d'u Katóje.

Da quanne nun ll'agghie cchiù
quillu belle crusche di pène
cc' 'a fossicelle nd'u menze
cafète nd' 'a milliche,
addù ci avvampicàine cuntente
com'u zite cc' 'a zite
na cucchiarèta d'ògghie nda na prùua
di pupacce pisète,
c'è n'atu fóche, mó, nd' 'a vuca méje
ca mazzichìte schitte diaulicchie
cchiù forte d' 'a cancaréje.

M'i putéra vive a cannète,
e tutte quante,
ll'acqua d'u mère,
cchi mmi truvè a lu funne pó cch'i rente

LE COSE CHE VORREI OGGI (dialetto lucano di Tursi). Il vino che vorrei ora, è sempre quello della cantina mia; e così le altre cose che tenevamo chiuse in una cassa, pure d'inverno, nel fresco del "katóie" [sottoscala]. Da quando non l'ho più quel bel cantuccio di pane con la fossetta nel mezzo scavata nella mollica, dove ci divampavano contenti come lo sposo con la sposa una cucchiata d'olio in una polvere di peperone pestato, c'è un altro fuoco, ora, nella mia bocca che mastica solo diavolichì [peperoncini] più forti della cancrena. Me la potrei bere a cannate, e tutta quanta, l'acqua del mare, per poi trovarmi al fondo, con i denti e con

e cch'i mène ncastrète nda na raspa
di terra sicchète:
aguèle mi vruscèrete, e nnaterne,
sta site amère.

(Mbàreche accussì na chianta,
senze cchiù ràriche e frunne,
si strùjete e pó le vìrete
nda nu taùte u munne).

ALBINO PIERRO

le mani incastrati in una raspa di terra secca: uguale mi brucerebbe, e in eterno, questa sete amara. (Forse così una pianta, senza più foglie e radici, si strugge e poi lo vede in una bara il mondo).

LETTERINA
ALLA MIA DIRIMPETTAIA (DI PIANEROTTOLO)

gentile signora Ranieri,
mi corre l'obbligo di rilasciarle un attestato di benemerenza culinaria, per lo squisitissimo piatto di cicorie e fave a *purée*, graziosamente offertomi.

Era una cosa degna di figurare alla mensa degli dèi. L'ho gustato con voluttuoso piacere. Non è nelle mie... raffinate abitudini pulire il piatto con la mollica, ma il rincrescimento di aver dato fondo a tale leccornia mi ha fatto trascurare le regole del protocollo.

Le sue cicorielle delicatissime e tenerissime, dal sapore selvaggio e vergine, le sue fave candide, dalla grana finissima di crema, dal gusto delizioso, soave come una carezza per il palato e l'esofago, le ricorderò in eterno.

Gradisca, gentile signora, i sensi della mia più alta considerazione e stima, per la sua scienza gastronomica, ingiustamente relegata nell'umile ruolo casalingo.

Con la consapevolezza di non poter mai raggiungere un simile grado di perfezione, plaudo ai suoi successi.

Mi creda, sua riconoscente dirimpettaia

ELSA RAIMONDI



"QUAGLIE ALL'UNISEX"

Devo a Marcello Serafini, un etrusco giovane d'anni ma dotato, per tradizione familiare, di antica esperienza gastronomica, la conoscenza delle "quaglie all'unisex". Per la verità la denominazione originale è più semplice e parla di "quaglie al panino", ma l'abbigliamento ha la sua importanza.

Le quaglie vengono liberate dalle interiora, le quali, ripulite a giudizio d'uomo e tagliate in dimensioni più piccole e più eleganti di quelle che loro aveva dato la Natura, tornano poi a riempire i volatili in maniera più gustosa, grazie alla disinteressata collaborazione di sale, pepe, lardo e salvia. La quaglia viene poi avvolta in una larga fetta di prosciutto e aromizzata con un rametto di rosmarino.

Si prende poi un bel quadrato di pasta lievitata dell'altezza di circa un centimetro e con esso si procede a rivestire la quaglia, lasciando fuori la testa e facendo uscire le zampe da due eleganti aperture appositamente disegnate dal sarto della cucina.

Con questo abitino unisex la quaglia finisce al forno già caldo, dove resterà fino a quando la pasta non avrà lievitato ed assunto quel colore brunito, che quest'anno va tanto di moda.

Il giudizio, poi, a quei critici severi che sono i buongustai. Dovranno dire se l'abbigliamento scelto dalla quaglia era quello che più le si addiceva.

DINO SATOLLI

Spiedini di cozze (per sei persone). 6 dozzine di cozze, un bicchiere d'olio d'oliva, un bicchiere di succo di limone, un bicchierino di brandy italiano, lardo, sale q.b., pepe q.b. Scaldate le cozze in tegame, in modo che si aprano; ricavate i frutti e metteteli a marinare in una terrina con olio, limone, brandy, sale e pepe per un'oretta. Poi sgocciolateli, avvolgeteli ognuno in una fettina di lardo trasparente, infilateli sugli spiedini e fate cuocere alla griglia. Alla fine spruzzate gli spiedini con qualche goccia della marinata.

Vincenzo Buonassisi

SARDE E ALTRE COSE ALLO ZOLFO

Ancora forse, in qualcuna delle poche zolfare rimaste in attività, lo zolfo viene depurato nei forni o "calcheroni": che sono in tutto simili alle fornaci per i mattoni e le tegole, ma con in fondo un condotto da cui lo zolfo fuso, che ha il colore e la densità dell'olio, scende nelle cosiddette "gavite", in cui poi lentamente si rapprende nella forma di una tronca piramide triangolare.

Mentre ancora lo zolfo è liquido e ardente nella "gavita", gli zolfatari usano (o usavano) cuocere certi loro cibi: e particolarmente le sarde salate. Basta, tenendole per la coda, calarle nello zolfo per un momento: e ne escono rivestite di una crosta di zolfo, forma grottesca e surreale da suggerire alla pop-art. Sgranocchiata la crosta, ecco la sarda cotta: di un sapore che un po' tiene di certi pesci affumicati, ma con in più il sentore dello zolfo, piacevolissimo.

Ma non solo le sarde si possono cuocere nello zolfo: anche, con più di cottura, bistecche, polli, conigli, capretti interi. Si mettono sul fondo della "gavita", vi si lascia colare lo zolfo fino a che si riempie; si rompe poi la forma di zolfo, detta in dialetto "balata": e l'arrosto, saporitissimo, è pronto.

LEONARDO SCIASCIA

IL RISOTTO DI ORTICHE

La pianta dell'ortica gode cattiva fama per via dei "peli urticanti" che la ricoprono, dei quali abbiamo fatto esperienza da bambini; ma la medicina sia popolare sia ufficiale le ha sempre riconosciuto benefiche proprietà per la salute umana. Il suo carattere di erba commestibile è attestato da autorevoli fonti. Nelle avventure di Galvano (*La Cerca del Graal*, Torino 1969) si legge a un certo punto che messer Galvano ed Hestor giungono al romitaggio di un monaco. Ed ecco la scena: «Nascien era il nome dell'eremita che lassù viveva in una povera casa, vicino a una piccola cappella. Lo trovarono in un giardinetto, vegliardo che raccoglieva ortiche per il pasto, poiché da lungo tempo non si cibava di altro. Quando l'eremita vide arrivare quegli uomini armati, comprese che erano cavalieri erranti impegnati nella Cerca del Santo Graal. Allora lasciò il suo lavoro e si avvicinò salutandoli. Essi si inchinarono rendendogli rispettosamente il saluto».

Nella sublime semplicità di questo passo le ortiche hanno un posto non indifferente: ad esse è legata la vita del monaco e solo l'arrivo di cavalieri del Graal fa interrompere l'operazione di raccolta. L'eremita Nascien nella scelta del cibo era ispirato soltanto dalle regole dell'ascesi o anche da quelle della dietologia?

Oggi erboristi e dietologi raccomandano l'ortica, qualche ristorante la fa entrare nella sua lista. Ma da tempo memorabile nelle campagne del Polesine, ove la Urticacee crescono in abbondanza, all'inizio della primavera i contadini sono soliti raccogliere le tenere cime delle piante novelle di ortica per farne un risotto nient'affatto pungente, come qualcuno potrebbe credere, anzi, di delicatissimo gusto. Con le foglie lessate e insaporite nel burro si condisce il riso cotto nella loro stessa acqua di lessatura. Non manchi il buon formaggio grattugiato. È un piatto semplice e disintossicante.

DELMINA SIVIERI

NASCITA DEL MINESTRONE

Sul tripode, già pronto, mise al fuoco la pentola. Si trattava ora di cogliere con cert'erbe gli influssi lunari e gli umori propri a ciascuna: tre foglie di cavolo nero, un ramoscello di timo, fondere confondere i profumi coi gusti, il furore del peperone e la frescura del sedano, una rapa, un pugno di borlotti, una verza. Delle ventotto erbe di cucina, sei sono ortaggi, dieci da condimento, dodici le aromatiche. Quanto ai fagioli, con la potassa della prima acqua se ne va anche la ventosità.

Ma era preso dai dubbi: burro? olio? prosciutto? Affinché la cosa prendesse colore, fece a parte un solfritto di lardo e pomodoro: l'ardore delle cipolle, l'acredine dell'aglio; che le cipolle fossero di quelle appese alle travi per le trecce, che l'aglio sia stato tre notti al sereno. E su tutto una patina d'olio, un soffio di pepe, un sospiro.

Poi, zitto zitto, con un mestolo di legno prese a girare con moto ciclonico da destra a sinistra, in senso contrario alle sfere dell'orologio; un mazzetto di bietole crude, un pugnello di prezzemolo triturato fino fino, tre patate alla grossa e una zucca a serpente. "Mensa non densa, mensa melensa". E girava. Infine, il rancore stantio d'un pecorino grattugiato all'ultimo istante. E portò in tavola.

Aveva inventato il minestrone, nient'altro che un volgare minestrone!

FABIO TOMBARI

UN SONNIFERO IDEALE

Lettore mio, non dare retta a chiacchiere! Inutile contare pecore da una a... (l'ultima è una incognita). Inutile leggere con il massimo impegno e dispendio di energie un libro! Inutile buttare nell'ipotetico sacco, aperto accanto a te, le quotidiane preoccupazioni che compromettono l'arrivo di Morfeo!

Per carità, niente pasticche o capsule di tranquillanti! Niente sonniferi, più o meno blandi, anche se riscuotono la fiducia del tuo medico e sono considerati innocui.

Omar Khayyâm da Nisciâpur, Persia, verso la metà del sec. XI d.C. ha detto in uno dei suoi spumeggianti robâ'yyât: « A questo buio giorno oppongo il vino / e il sonno durerà fino al mattino ».

"Distillare è imitare il sole" aveva scritto, sette secoli prima, Dioscoride Pelacio (Dioscoride Pelacio, chi era costui?): dunque, sostituire al vino il distillato di vino, assicura un effetto soporifero doppio.

Il brandy non si presta al brindisi. Grasso che cola se sopporta il tête-à-tête. Ama la solitudine. Versane, alla luce della lampada da notte, una giusta dose nel napoléon (il napoléon permette di gustarne meglio l'aroma e dà all'assaggio un tono di nobiltà): un gocciolo, un altro gocciolo, un altro gocciolo, finché la cimberia nebbia si addensa intorno al capo e l'insonnia cede le armi.

A meglio dissipare il tuo ultimo dubbio, lettore mio, dopo una breve prosa, t'offro una brevissima poesia:

*Una notte serena
dolce a passare. Una
notte di luna piena
sotto il segno del brandy:
dormi e assapora brandy e chiar di luna.*

TARCISIO TURCO

UN OVO A OCCHIO DI BUE

Tanti angioletti bianchi
se fionneno affamati a l'orizzonte,
arrossato dar sole der tramonto,
co la fetta de pane.

Senza svagà
ce lo intigneno dentro
e ritorneno sazi in paradiso.

Ner cielo azzurro
che diventa più scuro
nuvole bianche
tinte de rosso d'ovo.

CESARE VESCHI

RAMMARICO

Abbiamo sbagliato già col non occupare noi il tavolo alla nostra sinistra. La brezza serale spira in modo che non appena vi si sono seduti quei tre, siamo stati sopraffatti dal fumo delle loro sigarette, che prende la gola. E appena hanno cominciato a mangiare, son sopraggiunti i due. Una formazione ricorrente, ormai, che deve riscuotere il patetico consenso della gente: lui, alto, giovane, addirittura ragazzo col suo sorriso smagliante: lei, stretta al fianco, come fosse appena uscita dall'educando. E non c'è stata più requie: lui con la chitarra, lei a cantare.

Perché siamo venuti? A conti fatti, abbiamo mangiato male; le porzioni troppo grandi, né la cucina tale da compensare il fastidio di dover uscire di casa. Saremmo stati assai meglio: qualcosa alla svelta, e avremmo potuto godercelo davvero quest'esser rimasti soli. Tu mi avresti domandato, io ti avrei risposto. Da parte mia, ti avrei richiesto chissà quante cose, e tu me le avresti raccontate con quel tuo sorriso, felici di poterci sentire a tu per tu, quieti, dopo il trambusto della giornata. A volte, capita quasi di non rivederci più fino a notte, dal saluto della mattina. Avremmo conversato chissà quanto. Poteva esser l'occasione felice del nostro amore, questa serata, che i figli se ne sono andati per loro conto. E ce la siamo giocata così incautamente.

Né possiamo recuperarla, ora, seduti in queste poltrone del salotto: è tardi, e il rumore di quella musica ancora ci frastorna. Ricordiamocelo, un'altra volta.

LUIGI VOLPICELLI

- 5 Fabio Aquilanti, *Da "Aquilanti alla Quercia"*
- 6 Ausonio, *I pesci della Mosella*
- 7 Gisella Azzi, *"Cotelètt de jong ferree"*
- 8 Maria Azzi Grimaldi, *"Quando avvampa l'ora"*
- 9 Italia Bortoloso Fracasso, *"Bacalà a la visentina"*
- 10 Alvaro Brancaloni, *"Pasta co la ricotta"*
- 11 Carlo Brina, *Olive e brandy italiano*
- 12 Gustavo Buratti, *"Fritoneria"*
- 14 Franco Campegiani, *Nel tempio di Mitra*
- 15 *Un disegno*
- 16 *Una ricetta al brandy*
- 17 Libera Carelli, *Vino a Sant'Orso*
- 19 Luigi Carnacina, *Carnacina per noi*
- 20 Matilde Casalbore, *Insalata dell'ospite*
- 21 Piero Chiara, *Il fuoco fa il cuoco*
- 22 Settimia Cicinnati, *Frutti di mare*
- 23 Piero Collina, *La "quagiada"*
- 25 Enrico Comolli, *"Anchinars a la polita"*
- 26 Lisa Del Giudice, *Pizza alla Carlo III*
- 27 Mario dell'Arco, *Un fungo arrosto*
- 28 Delma, *"Davanti 'o strittu"*
- 29 Cristina de Nigris, *"Fettuccelle di zi' Marisa"*
- 30 Luigi Devoti, *Vincotto di centanni*
- 31 *Un disegno*
- 32 *Una ricetta al brandy*
- 33 Salvatore Di Pietro, *"Ricetta blu-gns"*
- 34 Giovanni Duca, *Ancora*
- 35 Federico Formignani, *Il "tapillon" di Borgomanero*
- 37 Maria Forte, *"Il cjariesàr tal ort"*
- 38 Renzo Francescotti, *I gamberi di nonno Sperandio*
- 40 Emma Gianturco, *Penne allo champagne*
- 41 Francesco Granatiero, *"L'acquaséla fredda"*
- 42 Plinio Guidoni, *Menù d'agosto*
- 43 Cesarina Lorenzoni, *Le visciole della zia*
- 44 Bruno Lucrezi, *La pasta di mandorla*
- 45 *Un disegno*
- 46 *Una ricetta al brandy*
- 47 Cesare Mainardi, *Spaghetti con le vongole*
- 49 Glaugo Rino Nesi, *Il "paracore" della Gbiga*

- 50 Adriana Nobile Civirani, *Orata al brandy italiano*
- 51 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Vino e noci*
- 52 Franco Onorati, *La fava tra vita e morte*
- 53 Gaetano Pagano, *Il risotto milionario*
- 54 Pasquale Palma, *Due amici, due ricette*
- 55 Luigi Papo, *Gnocchi di pane*
- 56 Carlo P. Pessino, *E facciamo due dolci genovesi!*
- 57 Vito Elio Petrucci, *"Me son assumòu..."*
- 58 Albino Pierro, *"I cose ca uère ôje"*
- 60 Elsa Raimondi, *Letterina alla mia dirimpettaia (di pianerottolo)*

- 61 *Un disegno*
- 62 *Una ricetta al brandy*

- 63 Dino Satolli, *"Quaglie all'unisex"*
- 64 Leonardo Sciascia, *Sarde e altre cose allo zolfo*
- 65 Delmina Sivieri, *Il risotto di ortiche*
- 66 Fabio Tombari, *Nascita del minestrone*
- 67 Tarcisio Turco, *Un sonnifero ideale*
- 68 Cesare Veschi, *Un ovo a occhio di bua*
- 69 Luigi Volpicelli, *Rammarico*