

L'Apollo buongustaio per l'anno 1982

L'APOLLO BUONGUSTAIO

ALMANACCO GASTRONOMICO

PER L'ANNO 1982

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

a S'

LA CARTULARIA

AUGURA UN SERENO 1982

L'APOLLO BUONGUSTAIO

DISEGNI DI ARNOLDO CIARROCCHI

ALMANACCO GASTRONOMICO

PER L'ANNO 1982

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

INVITO AL BRANDY ITALIANO

Macché cocktail d'Egitto! Alla larga dalla bibita uscita dalle mani sapienti del barman, dove i componenti chiamati in causa perdono ciascuno il proprio aroma, per costituire un'alleanza più o meno felice.

Il brandy italiano va bevuto liscio, e niente acqua, niente ghiaccio: deve difendere l'aroma assunto negli anni di prigionia nella botte di rovere. Vuole un bicchiere a calice, corto: un mezzo uovo di cristallo largo alla base, di meno all'orifizio. 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: altrimenti trebbiano e colombano e vaiano sarebbero andati a farsi friggere, e altro merito il brandy italiano avrebbe aggiunto a quelli del poeta aretino.

Il brandy italiano è degno di aprire un pranzo, degno di accompagnare le varie portate, degnissimo di onorare 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 o sedici, e si succedono ordinatamente dal Nord al Sud: la bottiglia appannata dal gelo delle Alpi o dorata dal sole del mare di Sicilia.

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

CARLO ANTONUCCI

LA GOLA

Dai giorni della scuola
a questi, il tempo vola
e volge verso la fine:
la favola bella
è il vizio
(ma si può chiamar tale?)
più delizioso.

Non è stata un fuoco di paglia
la brava massaia
anche se ha un po' perduto
la sua continuità
il suo fascino antico.

Eppure, se vogliamo calarci
nel passato, nei dì felici
della fanciullezza e della gioventù,
ci sovviene il ricordo
di quel mondo morto ma tanto vivo:
il pranzo di Natale, i cappelletti,
il cappone, il maiale, la pizza vanigliata.
E sul fondale
la mamma sempre attenta ai fornelli,
la fantesca col zinale,
il vino biondo
come un piccolo sole.

Eh, sì. In fondo la gola
è andata sempre a spasso con l'amore
e ancora ci consola.

FABIO AQUILANTI

« GLORIA PRIMA LEPUS »

*a Manfredo di Collalto, di Venezia,
il 10 di ottobre 1532.*

Mangiando, signore, l'altrieri con gli amici non so che lepri
squarciate dai cani, mi piacquero tanto, che giudicai il "gloria
prima lepus" un detto degno di esser posto nel coro degli
ippocriti, per man dei lor digiuni, in cambio del "silentium",
che il cicalar fratino attacca dove si dà la piatanza.

E mentre le lodi loro andavano *coeli coelorum*, ecco i tordi
portatimi da uno staffier vostro, i quali, nel gustarli, mi fecero
biscantare lo "Inter aves turdus". Essi sono stati tali, che il
nostro messer Tiziano, nel vederli ne lo spedone e nel sentirgli
col naso, piantò una frotta di gentiluomini, che gli avevano
fatto un desinare.

E tutti insieme demmo gran laude agli uccelli dal becco lungo,
che lessi con un poco di carne secca, due foglie di lauro e al-
quanto di pepe, mangiammo e per amor vostro e perché ci pia-
cevano; come piacquero a fra' Mariano, al Moro dei Nobili, al
Proto da Lucca, a Brandino e al vescovo di Troia gli ortolani,
i beccafichi, i fagiani, i pavoni e le lamprede, di che si empierono
il ventre con il consenso de le loro anime cuoche e de le stelle
pazze e ladre, che le infusero in quei corpacci, erari de la su-
perfluità de la crapula, anzi paradisi de le vivande solenni.

PIETRO ARETINO

"MAMA" PULENTA

Déntar in del pariöö — lüstar debùn —
fa' büi düü litar d' aqua. Una brencada
de saa gròsa, e pö, giù 'na fiucàda
(sées èti) de farina de carlùn.

'Na fiucàda legéra, un puu matèla
(culuur de cèrti nivui quand ven sera);
ma tì, in del stèss temp, cun la canèla
ta dévat menà bén: a la manéra

de quand ta fée 'l risòtt. Tì! La pulenta,
lée, la vöör minga ul "gas", la vöör la fiamma
del camin pizz ("Pulenta... la cuntenta").

Sì, la pulenta dòra l'è la mama
del brasaa e de l'ööv in cereghìn.
Daparlée, la segùla un pòòr ninìn.

GISELLA AZZI

"MADRE" POLENTA (dialetto comasco). Dentro il paiolo — lustro davvero — fa' bollire due litri d'acqua. Una manciata di sale grosso, e poi, giù una nevicata (sei etti) di farina di granoturco. Una nevicata leggera, un po' pazzarella (colore di certe nuvole quando viene sera); ma tu, nello stesso tempo, con il mestone devi rimescolare bene: alla maniera di quando fai il risotto. Tu! La polenta, lei non vuole il "gas", vuole la fiamma del camino acceso ("Polenta... accontenta"). Sì, la polenta d'oro è la madre del brasato e dell'uovo al piatto. Dassola, sazia un povero bimbetto [allusione alla scena de *L'albero degli zoccoli*, un celebre film di Ermanno Olmi].

LO STUFATINO DI NONNA ADELE

Nulla di raffinato né esclusivo. Una ricetta semplice, all'antica, dalla resa sicura: un bel blocco compatto di polpa di manzo ben frollato viene trafitto in un paio di punti per accogliervi uno spicchio d'aglio diviso in due. Nella casseruola sfrigola già un bel pezzo di burro che riveste di trine bionde una cipollina sottilmente affettata e s'incipria — ma lievemente! — di farina bianca.

Attenzione! Il tutto s'indora e subito serve da letto regale alla carne, che presto prende colore, senza abbruciarsi, da una parte e dall'altra, come un novello e volenteroso san Lorenzo su di una gioiosa graticola. Più volte la carne è girata con le apposite palette, perché ogni sua parte riceva il bacio del calore, forte ma non focoso, e nelle più intime fibre cominci il misterioso processo che trasforma in cibo appetibile dall'uomo un pezzo di creatura già vivente e a suo modo, forse, felice di essere nata.

Quando il blocco è rivestito di un bel colore bronzeo, cade e lo sommerge la porpora di pomodori, freschi o in lattina, passati al setaccio. Il tutto bollicchia per una mezz'ora, e quindi riceve (lo dico a denti stretti, perché sono astemia) l'aggiunta di mezzo bicchiere di vino rosso. Altro periodo di lenta bollitura, poi nuova aggiunta: una bella pestatina di lardo o, meglio, di pancetta. Che più? Sale, naturalmente, e una lucida foglia di alloro; l'amante di aromi orientali lascerà cadere nel sugo un "chiodo di garofano". Il tutto cuocerà soavemente per circa tre ore, rimestato e rigirato col vecchio mestolo di legno.

Un nostro vecchio proverbio dice: «Ul fööch al fà ul cööch», il fuoco fa il cuoco. Attenti, dunque: col fuoco non si scherza.

MARIA AZZI GRIMALDI

MOSA E LATE

Ocio de sole
che basa la colina.
Boton de margherita
drento de la fondina
questa gera la "mosa"
la "mosa" molesina
smisià dal ben de mama.
La "mosa" ciacolava
drento la raminela:
polentina d'oro
tenara e bela
come l'ocio del sole.

Ancò t'el cor me canta
"mosa" e late
te la tovaja bianca.
E diese fioi
a squalivar contenti.
Magnar de altri tempi
quando el sorgo el gera
paron dei campi.

ITALIA BORTOLOSO FRACASSO

MOSA E LATTE (dialetto vicentino). Occhio di sole che bacia la colina. Bottone di margherita dentro la fondina: questa era la "mosa", la morbida "mosa" mescolata dal bene di mamma. La "mosa" chiacchierava nel piccolo paiuolo: polentina d'oro tenera e bella come l'occhio del sole. Oggi mi canta in cuore "mosa" e latte nella bianca tovaglia. E dieci figli a livellare contenti. Mangiare d'altri tempi, quando il granoturco era padrone dei campi [la "mosa" era una polentina morbida e tenera come una crema, vi si poteva aggiungere una noce di burro e, servita con il latte tiepido, sostituiva il caffelatte].

RICETTE CON LA CODA

Sbojë a la mòda dij crusch: mangiare come i pecorai biellesi; così si dice nel loro gergo, che arriva sino in Val Camonica (il *gai*) e più in là ancora, trasmesso ai calderai trentini della Val di Sole (dove lo chiamano *taron*). Potrebbe essere un'ipotesi di menu per un pranzo alternativo, anzi esoterico quanto il linguaggio. L'antipasto di *bergna* (carne delle costole di *tàcola*, pecora; o di *cornajòla*, capra, salata e pepata, tenuta tesa da bastoncini, stesa per un paio di giorni su una pietra al sole dell'alpeggio e poi affumicata) e *cigot* (salame di carne ovina), magro e durissimo, tagliato, come la *bergna*, a fettine sottilissime. Il piatto forte è la coda di pecora, cotta sulle braci, o in umido nel cui sugo intingi le fette di *gana*, la polenta cotta nel paiolo di ghisa sul fuoco di ginepro. La coda è, con la testina, una delle parti ovine preferite dai pastori, ed è anche una delle loro principali risorse: *zach*, una *smessrà* (colpo di *smèsser*, di coltello: l'opinel francese) e la povera bestia se ne va con una piccola mutilazione che non compromette né la sua salute né il capitale. Una *poncia* (gregge) di tre, quattrocento capi assicura la pietanza per tutto l'anno. Qualche *sgorlér* (bicchiere) di *barbera*, tirata dalla damigiana arrivata sul basto del *berto* (l'asino), innaffierà il tutto.

Ho avuto il privilegio di gustarmi un pranzo del genere nella *busa* (l'osteria) di Bruno, a Vallanzengo, dove puoi arricchire l'antipasto con prosciutto affumicato di becco (ma in val d'Aosta diventa *mocetta* di camoscio) e godere di una *storlenga gàgia* (bottiglia veneranda), assai improbabile all'alpeggio. All'osteria è invece del tutto introvabile la tradizionale coda al pranzo, il digestivo "particolare" della casa. Se lo gradisci, lo troverai fuori commercio, nella baita del Bruno, al Pont del Frere, dove hai l'accompagnamento dei campanacci delle *merne* (le vacche) e dove i *gnarej* (fanciulli) di casa ti raccontano di aver incontrato lo *scurs*, il serpente dalla rossa cresta di gallo. Un bicchierino di

rabios (in piemontese, è la branda, sorella del più nobile brandy: c'è, in comune, il padre germanico *Brand*, tizzone, fuoco; ma è distillato di vinacce e non di vino): riverbero paglierino e retrogusto amarognolo, come se nella bottiglia ci fosse radice di genziana lutea o di genzianella. Ahimè, non era così. Conosciamo tutti le grappe con il rametto di ruta, con le bacche di ginepro o di mirtillo, con le foglioline pinnate dell'achillea odorosa, con le pigne delle conifere nane e striminzite, le ultime prima delle morene. Ma questo aroma mi era del tutto nuovo. Chiedo di conoscere la *storlenga* e, dentro, vi intravedo una vipera. Cat-turata, viva, delicatamente privata del veleno con la siringa, affogata in un mezzo bottiglione di branda, dopo venti giorni ha il ricambio del liquido (qualche goccia tossica potrebbe esservi rimasta) e la nuova acquavite, con alta gradazione alcolica, la mantiene integra. Per digerire.

Coda. A proposito, per farmi scusare di averti invitato, sia pure soltanto idealmente, a questo brindisi *rabios*, ti regalo una preziosa ricetta del *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi che insegna a cucinare ogni sorta di vivande in grasso ed in magro* (Torino 1766):

Coda di montone al riso. Mettere cinque code a cuocere con brodo, un mazzetto guarnito, sale e pepe, lasciatele sgocciolare e raffreddare; prendete circa sei once o più di riso, mettetelo in una piccola pignatta col brodo passato allo staccio senza disgrassarlo, fatelo cuocere a piccolo fuoco, fate che il riso sia molto spesso, e poco cotto; indi levatelo, e quando sarà mezzo freddo, coprite il fondo del piatto col medesimo, aggiustatevi le code di sopra, senza che si tocchino, copritele tutte col resto del riso, lasciandole però ritenere la forma di coda; coprite poi il disopra con delle uova sbattute, mettendo il piatto sulla cenere calda con il coperchio di tortiera, e buon fuoco sopra; lasciate finché siano colorite, e il riso faccia la crosta: allora levate loro il grasso, asciugatele e servitele.

GUSTAVO BURATTI

"FRATE JACOPA" PASTICCIERA DI SAN FRANCESCO

Castellana di Marino e nobildonna romana della casata Frangipane (ramo dei Settesoli), "frate Jacopa", giovane vedova di Graziano, è non meno nota come terziaria francescana, seguace e umile consigliera del "poverello d'Assisi". Meno conosciuta, di certo, come sua favorita "pasticciera". Eppure le cronache asseriscono che il Santo è ghiotto di alcuni dolcetti chiamati "mostaccioli" (un impasto di farina, mandorle, miele o mosto cotto) e se li fa preparare da "frate Jacopa", ogni qualvolta è da lei ospitato nel corso delle sue numerose peregrinazioni.

Perfino in punto di morte, narrano i *Fioretti*, san Francesco manda a chiedere a "frate Jacopa", insieme alle cose che occorreranno per la sepoltura, « quelle cose da mangiare le quali tu mi sollevi dare ». La Frangipane è tempestiva: non dà neppure il tempo al serafico Padre di chiudere la lettera, che già arriva, con gran codazzo di uomini a cavallo, e porta con sé i dolcetti. « Diègliene a mangiare. E mangiato che egli n'ebbe, e molto confortatosi, questa Madonna Jacopa s'inginocchiò ». Qui i *Fioretti* cadono in contraddizione con lo *Speculum perfectionis*. Dove, con più realismo, è scritto: « apprestò quella donna i cibi che il santo Padre desiderava gustare, ma poca cosa ne mangiò, poiché di continuo veniva meno e era vicino a morte ».

Un moribondo (un "santo" moribondo) che si concede atti di gola lascia senza fiato. Altri tempi: persone più genuine e rustiche. San Francesco è così estatico di fronte alle delizie terrene che neppure "sòra nostra Morte corporale" lo può sconcertare. E "frate Jacopa"? È credibile forse una nobildonna "pasticciera"? Non meno di una nobildonna che nell'anno di grazia 1237 (quando Federico II piega la furibonda Lega dei Comuni lombardi a Cortenuova) concede lo "statuto" ai contadini del suo feudo di Marino, ignari abitanti del tetragono Stato Pontificio. Del resto lei è una "Frangi-pane": deve pure intendersi di farina e di forno.

FRANCO CAMPEGIANI

PATATE E CASTAGNE

Patate e castagne: vorrei dirle sorelle del pane. In certi paesi, le castagne sono dette "pane dei poveri". Pane e poveri. Passano le immagini di Gesù e di san Francesco. Pane e poveri; niente malinconia: « Quivi è perfetta letizia ».

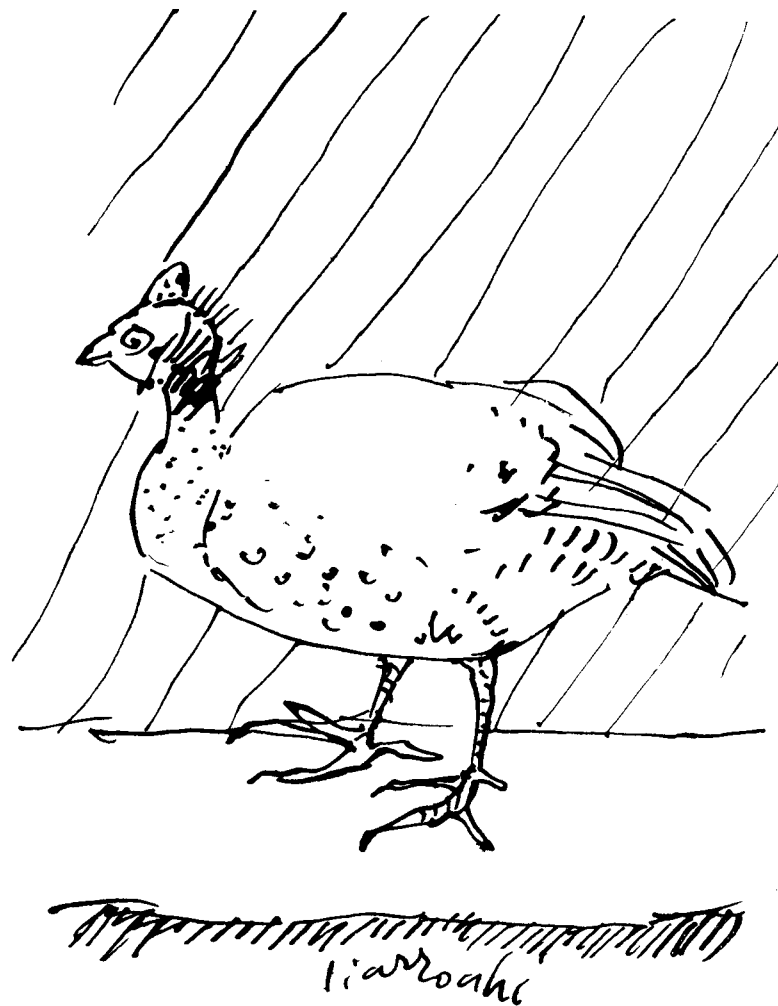
Ci sono tanti bambini cui non piace questo cibo o quell'altro; non so pensare bambini cui non piacciono patate e castagne. Cibi che sanno di purezza e di semplicità; sanno di tradizione, di focolare, di famiglia. Sono forse i soli cibi che si possono mangiare con gusto, anche senza nessun condimento, senza nemmeno il sale; bastano a cucinarli, due dei quattro elementi: l'acqua e il fuoco.

Patate e castagne: potete mangiarle anche per la via, come per la via si mangia un frutto senza bisogno di posate, si beve alla fontanella senza bisogno di bicchiere. Patate lesse e castagne arrostiti: ricordi dell'infanzia lontana.

Castagne arrosto, comperate nella strada: ficcarle nella tasca del cappotto e tenerci sù le manine senza guanti. E c'era un modo che ci pareva delizioso di cuocere, magari insieme, patate e castagne: affondarle nella cenere ardente dei fornelli di cucina o, se c'era il braciere, nel braciere di rame che aveva per base il grande anello di legno e le castagne bisognava intaccarle con un coltello nella lucida buccia dura, altrimenti qualcuna, d'improvviso, schizzava sù dalla brace scoppiettando.

I bambini d'oggi non sanno di fornelli e di bracieri, abituati come sono agli elettrodomestici e ai termosifoni. Patate sotto la cenere, castagne sotto la cenere: quante altre cose, ahimè, sotto la cenere...

LIBERA CARELLI



FAGIANO ARROSTO SUL CROSTONE

Il posto d'onore sulla tavola natalizia spetta senz'altro al fagiano. È saporito, delicato, fragrante, specie se l'abbiamo lasciato frollare per cinque o sei giorni.

Per quattro persone: un fagiano (decapitato, spennato, svuotato, nettato, passato alla fiamma, asciugato); burro oppure olio; una fetta di lardo; due cucchiainate di brodo; un crostone di pane (mollica) grande quanto il fagiano; qualche ciuffo di crescione; limoni; sale fino e pepe macinato di fresco.

Insaporite il fagiano, dentro e fuori, con sale e pepe. Legatelo con uno spago perché mantenga la sua forma e fissategli sul petto la fetta di lardo. Imburrate il tegame, mettetevi il fagiano spalmato di burro (o di olio), passatelo al forno, a buon calore, irroratelo di tanto in tanto col suo "fondo" di cottura. Dorate nel burro il crostone di pane e ponetevi sopra, in un piatto ovale, il fagiano cotto al punto giusto. Unite al "fondo" di cottura le due cucchiainate di brodo, staccando con una cucchiainata di legno la parte caramellata, e riducete sul fuoco alla metà. Aggiungete, fuori dal fuoco, un pezzo di burro e succo di limone, versatelo in una salsiera. Infine, guarnite il fagiano coi ciuffi di crescione alternati a mezzi limoni. Il "fondo" servitelo a parte.

LUIGI CARNACINA

RICETTA A DUE VOCI

La mia amica Maria (cucina molto bene) mi dice per telefono: « Suggestiscimi un primo piatto semplicissimo, leggerissimo (ama molto i superlativi), gustosissimo ».

Io: « Te lo detto subito. Occorrono: 1) una pentola con acqua salata; 2) un verzo (o verza che sia) liberato di costoloni e foglie e tagliato a pezzetti; 3) riso, una tazzina a testa; 4) molto parmigiano grattugiato ».

Lei: « Nient'altro? ».

Io: « Nient'altro. Metti l'acqua sul fuoco e, quando bolle, buttaci prima il verzo, poi, a metà cottura, il riso. Quando tutto è cotto, non scolare, tira su, delicatamente, con la schiumarola chicchi e verdure e versali nei piatti, asciutti o appena appena brodosi ».

Lei: « Come? Senza prima insaporire il riso nel burro? Senza aggiungere lardo o meglio grasso di prosciutto a dadini? Niente lega meglio l'amarognolo del verzo con il dolce del grasso di prosciutto. E nemmeno qualche listerella di cotenna di maiale? Niente corregge meglio l'asciutto del riso dell'unto leggero della cotenna. E che ne diresti d'una cipolla tritata o d'un po' d'aglio? ».

Io: « Niente dadini e listerelle, niente odori e sapori. Non abbiamo detto "leggerissimo"? ».

Lei: « Ho detto anche "gustosissimo" ».

Io: « Aspetta! C'è il formaggio grattugiato. Pensaci! Bianco soffice fioccoso, come esce dalla grattugia. Affondaci il cucchiaino, mettinne giù una, due, tre, anche quattro cucchiainate in ogni piatto. Il parmigiano non fa male. Mescolalo a lungo con riso e verdura, che, inumiditi appena, se ne impregnano benissimo. Questa, mia cara Maria, non è una "zuppa di riso e verdura"; ma un primo piatto, semplicissimo, leggerissimo, gustosissimo di chi non sa cucinare. Cioè di

MATILDE CASALBORE ».

Sarò breve. Prendete carta e penna e trascrivete in più copie la ricetta che segue, poiché certamente dopo aver assaggiato il "liquore di nèspole" molta gente vorrà sapere come si fa. Non cominciamo a snobbare, a sogghignare: « *il solito rosolio di famiglia!* » anzi « *il rosolio delle monache!* », perché appunto la suora liquoriera di un convento napoletano, custode del prezioso Sangue della patrona santa Patrizia, lo distilla (il liquore) nella stagione primaverile, appena vede apparire le prime rondini e le prime nespole. Pronti? Via. Lavate e asciugate 85 nocciole di nespole, poneteli in infusione in un quarto di litro di alcool puro per 21 giorni e alla scadenza del tempo fate bollire in 350 grammi di acqua 250 grammi di zucchero e una bustina di vanillina pura, miscelate con l'alcool delle nespole, filtrate e lasciate riposare per un mese.

Fatto? Commento: 1) Non so dirvi perché i nocciole devono essere 85 e i giorni 21: al massimo posso consigliarvi un terno secco con l'aggiunta del 33 ("suora" nella *Smorfia*) e buona fortuna. 2) L'alcool è puro, anche l'acqua, anche la vanillina; guardatevi dalle vanilline impure, come le santarelline che scappano di casa. 3) Non sognatevi di assaggiare il liquore prima del mese di maturazione e tenetelo lontano dai bambini e dai loro cugini, zii, nonni.

Il liquore è robusto, asciutto, con una deliziosa vena di amaro, d'un colore dorato che doveva essere quello del nettare servito alla tavola di Giove e famiglia, povera gente condannata a nettare e ambrosia per tutta l'eternità. Si serve nel bicchiere di cristallo, né troppo piccolo né troppo grande: e se poi il nome "nèspola" sa troppo di campagnolo, nobilitatelo col nome botanico di "Eriobothrya Japonica" o "Photinia".

E con questa finezza erudita passo e chiudo.

SETTIMIA CICINNATI

Tonde, leggiere, dorate: così riemergono dai miei ricordi.

Il cuoco del ristorante dove si mangiava ogni giorno, le faceva spesso per il mio divertimento. Il rito (ne aveva tutti i crismi) avveniva di solito il pomeriggio. Io stavo presso i fornelli in silenzio, ma pronta a seguire, sempre più stupita, l'atto che ai miei occhi era un vero e proprio gioco di prestigio, ossia il volo della "scrippella" quando, ben rosolata da una parte, veniva capovolta con un'improvvisa impennata della vecchia padella. Oggi il metodo è meno complicato non occorrendo più né abilità, né vecchia padella. Questa, la dose per ogni quattro "scrippelle": un uovo, un guscio d'uovo pieno d'acqua, un cucchiaino raso di farina, un pizzico di sale, olio di oliva oppure un pezzo di grasso di maiale per ungere la padella, possibilmente quella che "non fa attaccare": diametro, quattordici centimetri.

In una terrina battere le uova, aggiungere a ogni uovo un guscio colmo d'acqua, un cucchiaino di farina e il sale. Per evitare la formazione di grumi, battere energicamente con una forchetta fino a ottenere un composto abbastanza fluido. Nel contempo, sul fuoco ad arroventarsi sarà stata messa la padella; con olio o, meglio, con un pezzo di grasso, ungerne il fondo e versarvi un piccolo mestolo del composto cercando, con colpi decisi, di dargli una forma rotonda e sottile: quasi un velo. Un altro colpo deciso e capovolgere la "scrippella" con l'aiuto d'una forchetta, toglierla dalla padella e stenderla su una carta per assorbirne l'unto. Ripetere fino a raggiungere il numero desiderato. Quando si saranno raffreddate, avvolgerle come i cannelloni e riempirle con i soliti preparati di ricotta e spinaci, oppure di carne tritata, prosciutto, formaggio, mozzarella, aromi. Disporle in piatti fondi e versarvi un buon brodo caldo. Presentarle infine a tavola. Hanno il nome abruzzese di "scrippelle 'mbosse" (frittelle in brodo).

FRANCESCA CLEMENTE

IL RISOTTO GIALLO

A cinque anni ero innamorato d'una maestra di asilo. Lei era la più giovane tra le insegnanti, e la più carina; io, il più vecchio allievo, perciò era fatale che dovesse finire così. Non posso dire che il mio amore fosse ricambiato, ma mi accontentavo. Ah, quell'effluvio di cipria e di salute che emanavano quelle guancie! Ricordo con nostalgia un altro profumo: era il profumo misto di pane fresco, di frutta, di cioccolata dell'atrio della scuola, dove, accanto ai nostri piccoli cappotti, appendevamo i cestelli con la roba che portavamo da casa (l'asilo "passava" una minestra piuttosto anonima). Però, allora, io non sentivo che il profumo di cipria. Per me, tutto l'asilo era rappresentato da quella graziosa maestra: non vedevo che lei. Ma un bel giorno...

Era l'ultimo giorno di scuola. S'era parlato tanto dell'ultimo giorno di scuola e io l'avevo atteso con ansia, non tanto per lo spettacolo nel quale gli allievi si dovevano esibire in canti, danze o dizioni di poesie, quanto per... il risotto giallo. Sì, perché quel giorno l'asilo avrebbe "passato", al posto dell'anonima minestra, nientemeno che il risotto giallo e una piccola veneziana con tanti zuccherini sopra. Io già conoscevo il risotto, ma non quello giallo. Quello era un piatto da signori! Eravamo all'inizio della prima guerra mondiale e, dopo la partenza di mio padre, mia madre e io vivevamo presso i nonni, che non potevano permettersi (sembra un'esagerazione, ora, ma purtroppo allora era così) di sprecare i soldi in una bustina di zafferano. L'aula era stata trasformata in un teatro gremito di mamme, di parenti degli allievi. Io dovevo recitare, a chiusura dello spettacolo, una filastrocca, in cui l'autore si sforzava a dimostrare in rima baciata che la polenta e salsiccia era il miglior piatto del mondo; ma io non avevo occhi che per la mia maestra, indaffarata dietro le quinte a mettere in assetto di guerra i piccoli attori, e il mio pensiero volava al di là d'una parete e planava sul risotto. Insomma, avevo combinato un bel pasticcio.

Guardavo la maestra e pensavo al risotto; chiudevo gli occhi, per pensare al risotto, e chi ti vedevo? La maestra. Avevo fatto un miscuglio di sacro e di profano. E quando arrivò il mio turno, feci uno sforzo enorme a declamare il primo verso:

La polenta e salamin...

Ma quel richiamo gastronomico risvegliò il mio appetito e ripensai al risotto. La polenta, sì, era buona, ma era poesia. Il risotto era realtà e ci aspettava, fumante, in tante bianche scodelle allineate sui tavoli del refettorio. Così tagliai corto:

Piace a tutti, gin gin gin!

La polenta e salamin...

Quel "gin gin gin" non c'entrava per niente, ma faceva rima e voleva dire: « Adesso basta e andiamo a mangiare! ». E quando mi trovai dinnanzi a quella montagnetta di chicchi gialli così bene amalgamati, quando sentii il profumo di zafferano, un profumo nuovo, intenso, maschio, così diverso dal profumo dolciastro e femminile di cipria, capii che in me era avvenuto un cambiamento. Infatti, non appena la bella maestra mi venne vicino, non la degnai nemmeno di uno sguardo; e brandendo il cucchiaino come un forcone da fieno feci sparire in un attimo la deliziosa montagnetta.

Il risotto giallo aveva vinto.

PIERO COLLINA

BASILICO

Basilico regio:
è bianco il tuo fiore spigato
e la tua foglia olente
diffonde un aroma orientale.

Basilica regia,
ricordi gli arconti di Atene
i saggi giudici in Roma
e il culto, che dura, cristiano.

Memoria sei anche
di polverosi codici antichi:
nel giure di Giustiniano
ritorna Bisanzio d'antan.

Basilica regia
si chiama (con tautologia)
la vena che, alta nel braccio,
è nota in anatomia.

Ma il vero tuo pregio
troviamo nel gusto cortese
che infondi aromatico e schietto
nel "pesto" alla genovese.

ENRICO COMOLLI

SU UN QUADRO FLOREALE FATTO CON PASTA ALIMENTARE

Cari bambini,
grazie per il dono
che porta in casa mia
la novità d'un pranzo in poesia:
non si mangiano più
gnocchi, ditali, pipe e così via.
Guardando il quadro si può sceglier bene:
« Oggi voglio un pasticcio di verbene »;
invece di spaghetti
si pensa ad un bel piatto di mughetti
oppure a tanti rosolacci al burro
con guarnizione d'un bel fiore azzurro,
e tante margherite bianche e gialle
saran condite insieme alle farfalle.

Quando ci son dei bimbi
tutto al mondo diventa poesia.
Si fa così più lieta
la vita in casa mia
e il merito a chi va?
Agli scolari della "terza A".

LIANA CROCI CALZA

Per questo "pane" si mescolano in una terrina due etti di zucchero e 125 grammi di farina, due uova intere e un etto di burro disciolto a fuoco leggerissimo. Di quest'etto una "noce" servirà per ungere la teglia, che, infarinata, accoglierà più tardi il dolce.

Disciolto il burro e lavorato con gli altri ingredienti, si versa a questo punto sull'oro dell'impasto, come una neve sofficiissima, 125 grammi di fecola di patata e allora la torta diviene più liscia, elastica, vellutata, come le gote di un'adolescente, morbide e sode insieme, carezzevoli... Ancora si unisce la buccia grattugiata di due limoni e, riscaldato il forno a circa 200 gradi, si aggiunge una bustina di lievito, disciolta in due o tre dita di latte. Mescolato bene il tutto, si pone il dolce nella teglia unta e infarinata e via, nel forno, che per una mezz'ora non dev'essere aperto per non interrompere la lievitazione.

Il profumo vi dirà che sta cuocendosi un "quasi pan di Spagna", delizioso e morbido. Osservata la cottura, la si continuerà ancora per una ventina di minuti, ma a temperatura più moderata. Quando il dolce sarà cotto e raffreddato, lo si toglie dallo stampo delicatamente e lo si cosparge di zucchero a velo.

Forse chiedete perché si chiami "pan di Venere". Perché può... comunicare ai più fortunati un pizzico della bellezza della dea, o perché Venere lo offriva lei stessa a Giove, sotto il livido sguardo di Giunone?

Non saprei dirvelo. Ma so che Nelly, golosetta di casa, guarda con rammarico la fettina di dolce, che nel piatto si rimpicciolisce fino a scomparire velocemente.

LISA DEL GIUDICE

A una "tavola rotonda", tema *I trent'anni del brandy italiano*, ho riunito alcuni poeti, estimatori del vino.

Omar Khyyâm impiega abitualmente per i suoi carmi il robâ'î. Un metro brevissimo. Non appena accosta il naso al bicchiere, l'aroma del brandy italiano gli spiana sulla fronte la ruga di diffidenza e la loquela si discioglie. L'omaggio al brandy (lo sostituisco al vino di Persia) gli sgorga spontaneo dal palato: « Non so vivere senza / il purissimo brandy. / Senza il brandy non regge / il vil peso del corpo ».

Ludovico Leporeo da Cormons, ciucciando al bicchiere, compone di getto il "leporeambo". Sforbicio dal suo poemetto *In lode della città et vini di Albano* una ottava rorida di vini pregiati, soppiantati, grazie al mio intervento, dal brandy italiano: « Non Pucin, non Alcin, non vin d'Oneglia, / non di Coa, non di Goa, d'Eoa bottiglia, / non Canea, non Verdea che crea Bisceglia, / non la chia malvagia ne svia la doglia, / quale il regal, fatal, brandy italiano... ».

Il Chiabrera, "Gabriello arcangelo" armato di boccale, allinea in *Vendemmie di Parnaso* una sfilza di vinose anacreontiche. « Levo il bicchiere mio profondo e largo » dice « e prego il brandy / acché mi mandi / tosto per ogni mal Lete e letargo ». Giosuè Carducci riconosce Bacco come unico dio d'Olimpo ed è il più diffidente, il più ritroso. Si rende conto, poi, che il brandy, nel transito dall'alambicco alla botte di rovere, al bicchiere, sempre vino è: e nasce la strofa di *Brindisi* (vedi *Juvenilia*), pronto, prontissimo io, a "brandyzzarla": « A noi conforti l'anime, / pur contro a' fati pronte, / brandy dei colli italici, / ove regnò Tarconte ».

In uno slancio d'entusiasmo, Giosuè scrolla la criniera leonina e: « Ristampando *Juvenilia* » afferma, « pregherò l'editore di mutare il titolo dell'ode. Molto meglio *Brandysi!* ».

Convoco alla "tavola rotonda" anche qualche pittore di fama, e nel bicchiere, al cognac sostituisco il brandy italiano.

Il *Banchetto nuziale* di Pieter Bruegel pretende, ambrato sigillo alla sparata di timballi, arrosti, fricasee, un digestivo. Gli sbracati fiamminghi centellinano con aria rapita il liquore: e l'estasi della bevuta dilaga dalle pupille alla pappagorgia.

All'insaputa di Francisco de Zurbaran, il brandy supera le mura e la clausura del convento, allaga il refettorio. Piatti colmi, pani casarecci, brocche obese. I domenicani pasteggiano, domenicamente, con il brandy e non si disperdono sotto il cappuccio, i fumi della ebbrezza (ebbrezza sacra più ebbrezza alcoolica).

Lo *Studio per bevitore* di Umberto Boccioni mi lascia perplesso. Nel groviglio di linee dritte, curve, sghembe, non è facile rintracciare il "bevitore". Aguzzando lo sguardo sono visibili una cravatta a farfalla e un gibus. È uno "studio" composto in un momento di esaltazione alcoolica e futurista.

Al brandy italiano si addice un patrono olimpico. Il più qualificato è senza dubbio Bacco e scelgo il *Bacchino* di Caravaggio. Il pennello smussa ogni spigolo del volto, accentua il nero della chioma prolissa (un capellone "ante litteram") e sul roseo petto galleggiano le corolle violacee delle arèole.

Niente Arianna "vaguccia belluccia", niente baccanti sfrenate, niente strepito di "evoè". Una ideale bevuta pretende la solitudine. Il Bacchino, obliando moscato, moscatello, moscatelletto, deliba brandy e se ne infischia altamente di quanto avrà da dire Francesco Redi, emerito attaccabottoni in versi di vario metro. Bacchino ha un cesto di frutta, ma non sembra avere attrazione alcuna per la pesca, la melagrana, il fico brogiotto. Un frutto solo attrae il suo sguardo: un frutto gli spenzola dai pensieri. È il grappolo d'uva da cui discende, "per li rami" (della vite), dopo un lungo e operoso travaglio, il nostro liquore.

Mi siedo anch'io alla "tavola rotonda", per dissipare l'ultima incertezza del mio lettore, amico-stretto del vino. In vista della notte, distillo una poesietta: « Una notte serena / dolce a passare. Una / notte di luna piena / sotto il segno del brandy. / Sogno e assaporo brandy e chiar-di-luna ».

MARIO DELL'ARCO

« I PISCI »

Sarsa, cipudda, 'accia, 'u pitrusinu,
'i passuli, 'i pignoli, l'ogghiu finu,
'a patata e 'a pitanza a lentu cotta
e 'sta pitanza è 'u pisci stoccu a ghiotta.
E c'è un manciari poi, propiu di re,
si lu fai frittu o in biancu, ma chi è?
Cca si pisca a Missina: è 'u pisci spata.
Dopo veni e s'avanza comu fata
'a spatula e quantu è longa e fina,
a chiamanu "d' 'u strittu 'a signurina".

DELMA

I PESCI (dialetto siciliano). Salsa, cipolla, il sedano, il prezzemolo, l'uva passolina, i pinoli, l'olio fino, la patata e la pietanza a lento cotta e questa pietanza è il pesce stocco "a ghiotta". E c'è un mangiare poi, proprio da re, se lo fai fritto o in bianco, ma che cos'è? Qui si pesca a Messina: è il pesce spada. Dopo viene e si avanza come fata la spatola e quanto è lunga e fina, la chiamano "dello stretto la signorina".

FAGIANO ALLA CREMA

Spennate il fagiano, pulitelo, lavatelo. Mettete nell'interno rosmarino, salvia, una cipollina intera, una presa di sale e di pepe. Fasciate il petto del fagiano con della pancetta, poi legatelo. Ponete in un tegame quaranta grammi di burro e tre cucchiaini di olio; fateli scaldare; ponetevi il fagiano e fatelo colorire.

Poi salatelo, pepatelo e spruzzatelo con del brandy. Appena questo sarà evaporato bagnate il fagiano con della panna e portatelo a cottura completa (occorrerà un'ora abbondante), continuando ad aggiungere panna.

Alla fine dovrete ottenere un fondo di cottura piuttosto denso e leggermente untuoso.

Dieci minuti prima di toglierlo dal fuoco, slegate il fagiano e togliete le fette di pancetta. A cottura ultimata adagiate il fagiano sopra un piatto e irroratelo con il suo sugo.

Buon appetito!

CRISTINA DE NIGRIS

MERENDA DI UN MATTINO D'ESTATE

Condizioni indispensabili per una perfetta riuscita sono un sano appetito, un luogo campestre e ingredienti dai sapori del buon tempo antico. L'appetito non sarà difficile provocarlo, se, appena levati dal letto, limiterete la colazione a un caffè poco zuccherato e subito dopo affronterete una buona camminata che vi condurrà, a vostra scelta, tra i boschi del Tuscolo, della Molara, del Maschio di Lariano, oppure nelle piane dei Pratoni del Vivaro, tutti luoghi campestri.

Ingredienti semplici: una pagnotta fresca di pane casareccio d'Artena che troverete anche presso alcuni rivenditori dei Castelli. In Artena, un paese dall'aspetto di fiaba, il pane è buono perché ancora un mulino a pietra riduce in farina il grano e la cottura avviene in un vecchio forno a legna. Il prosciutto lo troverete in qualche casale: ma attenti al grasso, che sia dolce. Diffidate comunque dei prodotti di montagna reclamizzati dai pizzicagnoli. Quanto ai fichi, sarà semplice trovarne di buoni dovunque, del tipo di san Giovanni o di quelli neri che succulenti e zuccherini fanno lacrimare il picciuolo appena colti.

Allora, tagliate il pane e su ogni fetta ponete prosciutto prima, fichi poi e infine ancora prosciutto. Un'altra fetta di pane comprimerà il tutto per ridurre il panino allo spessore di un morso. Dopo i primi avidi bocconi sentirete il bisogno di bagnare la gola e allora da un boccale di terraglia versate biondo vino, dei Castelli naturalmente, preso con cautela dalla grotta, ma che sia appena abboccato, mi raccomando!

E così sia.

LUIGI DEVOTI

CULAZIONI DI LI MONACI

Chi scannulu ni l'ortu di li mònaci:
li macchi di li favi
si sbuttunanu li càusi
e giuvini faviani cappuccini,
scuetanu lattuchi munacheddi.

Chi scànnulu, scampana lu cummentu.

Ma ni lu tavulu di la giustizia
li faviani, spugghiati di la tònaca,
si vestinu di caciù e di prusciutti
e chiudunu la vacca a tutti,
ca stannu dintra ognunu porcu e pècura.

A 'stu puntu lu priuri
'nveci di l'Ostia sparti pani e vinu,
e cu' fici fici,
Diu la binidici
'sta culazioni di li mònaci.

Ni l'ortu li lattuchi smalizati,
si allarganu la cuffia ppi guardari
li favi ccu li càusi sbuttunati.

SALVATORE DI PIETRO

COLAZIONE DEI MONACI (lingua siciliana). Che scandalo nell'orto dei monaci: la piante di fave si sbottonano i calzoni e le fave novelle, cappuccini, squietano lattughe monachelle. Che scandalo, scampana il convento. Ma al tavolo della giustizia, le verdi fave spogliate dalla tunica si vestono di cacio e di prosciutto e chiudono la bocca a tutti: stanno dentro ognuno porco e pecora. A questo punto il priore invece dell'ostia offre pane e vino, e chi fece fece: Dio benedice questa colazione dei monaci. Nell'orto le lattughe smaliziate, s'allargano la cuffia per guardare le fave con i calzoni sbottonati

ANCORA

Ancora parole silenzi giorni notti
inverno primavera estate autunno.
Sono depresso — dice — eppure immagino
qualcosa nella dispensa del futuro

come ad esempio ancora qualche bacio
un formaggio di grana assai leggera
cipolla olio d'oliva pomodoro
qualche dolce bugia sentimentale.

GIOVANNI DUCA

SLOFE

Là
endò che finis la riva
del bosch en d'el lac del pra',
sin da lontan
bianche te vedi le slofe.

Ovi fati da 'n gabian
o da qualche altro osèl
stran per 'sti boschi e prati
le par. E come i ovi
le deve esser fresche e dure
quando che te le trovi.

Che bone, Cristo!
Te podi farle en d'el misto,
empanade a fettine,
o, taiade fine fine,
en salata, magari coi ovi.

Magnele en compagnia
con na boza de bon vin
Teròldego o Marzemìn.
E così sia.

RENZO FRANCESCOTTI

VESCE (dialetto trentino). Là dove finisce la riva del bosco nel lago del prato, fin da lontano bianche vedi le vesce. Uova deposte da un gabbiano o da qualche altro uccello strano per questi boschi e prati paiono. E come le uova devono essere fresche e dure quando le trovi. Che buone, Cristo! Puoi cuocerle nel misto, impanate a fettine, o, tagliate finemente, in insalata, magari con le uova. Màngiale in compagnia con una bottiglia di buon vino, teròldego o marzemino. E così sia.

UNA ZUPPA E UN DOLCE

'Ndocca 'ndocca. Attenzione: è un piatto per stomaci robusti e destinato a quanti, amici della buona tavola, non hanno preoccupazioni di "linea". Protagonista il maiale. Si tagliano a tocchetti orecchie, zampe, coda; si aggiunge qualche costatella e non disdice la presenza delle listerelle di còtica. Si versa il tutto in acqua abbondante con aglio, rosmarino, foglie di alloro (a piacere), più sale e pepe. A cottura ultimata si uniscono quadretti di pasta all'uovo e qualche ritaglio di peperoncino. Una zuppa insolita. Concludeva anticamente l'uccisione del maiale, senza trascurare nulla delle sue sapide carni.

Salsicciotto di fichiseccchi. Ingredienti: fichiseccchi bianchi, un chilogrammo; mandorle tostate, cento grammi; duecento sia di cioccolato, sia di canditi; zucchero e cannella a vostro talento: buccia di limone grattugiata; rum, almeno un bicchiere; ma calcare la mano non guasta: serve ad amalgamare i vari ingredienti, bene macinati. È la volta dei fichiseccchi: si spaccano a metà, si bagnano con il rum e, uno strato sì uno no, accolgono il "composto" dei vari ingredienti.

Infine si arrotola il tutto a mo' di salsicciotto, si inumidisce con altro rum, si incipria di farina, si lascia asciugare e si avvolge in carta-stagnola.

Post-scriptum. A Cesare quel ch'è di Cesare. Le due ricette me l'ha fornite la signora Giuliana De Santis, esperta di piatti tradizionali.

ELISABETTA GASBARRINI TINOZZI

CHAMPAGNE

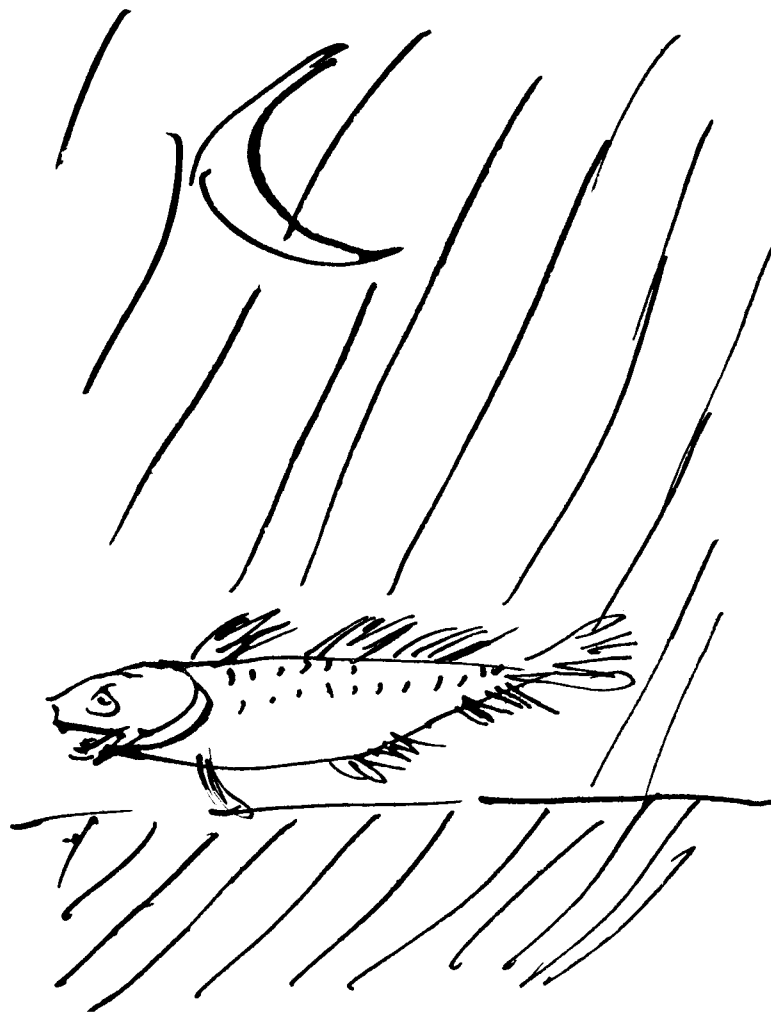
Porgi una coppa di cristallo pura,
vi verserò champagne. Sulla mensa
brilla il dolce di fragola matura
e di panna che lieve si raddensa.

Brinderò con la spuma che non dura,
fiore fugace per la gioia immensa,
che nell'attimo schiude a dismisura
sogni radiosi e dona la più intensa

felicità d'un sorso tutto d'oro.
Da vigneti lontani a noi ridente
quel vino che ci scroscia nelle vene

è come fonte di fresco ristoro.
Leva la coppa. Nell'oblio vincente
svaniranno dal cuor le nostre pene.

EMMA GIANTURCO



LA RASCKÈTTE

Nuje picceninne atturte a lu rascière
uardèume a quedda mamme
scusté li nnuvulecchie de la cénere
e a u sole de la vresce
dasope a la raticule
mette li ffiedde u ppene.
Cché prescèzze, pe ll'ùocche ci'u mangèume,
cuddu ppene arrasckete,
calde calde, p'lu ssele
e nu squiccele d'ùogghie d'avuline.
Sett'anne lu tatucce, n'óme fatte,
e sope ce iungève amóre d'agghie.

FRANCESCO GRANATIERO

LA BRUSCHETTA (dialetto garganico di Mattinata). Noi piccoletti attorno al braciare guardavamo la mamma scostare le nuvolette della cenere e al sole della brace sopra la graticola mettere le fette del pane. Che gioia, con gli occhi lo mangiavamo, quel pane abbrustolito, caldo caldo, col sale e una stilla d'olio d'oliva. Sette anni il fratellino più grande, un uomo fatto, e sopra vi ungeva umore d'aglio.

I FRISCIEU

In Sottoriva i nommi di caroggi
no se lézan: e insegne son néigre
de euiamme, de pua. Ma de vòtte
me gh'affermo de sotto e l'ammio
e ho in te man 'na brancà de friscieu
e me diggo: chissà, no saià
che questo profumo in to tempo
o se pöse in sciò marmo
comme a mazzo, pe 'n sciòu d'arbaxia,
a vitta a se pösa in sce 'n pròu?

PLINIO GUIDONI

I FRISCIEU (dialetto genovese). In Sottoripa i nomi dei vicoli non si leggono: le insegne sono nere di untume, di polvere. Ma alle volte mi ci fermo di sotto e le guardo e ho in mano una manciata di "friscieu" e mi dico: chissà, non accadrà che questo profumo nel tempo si posi sul marmo come a maggio, per un alito di brezza, la vita si posa su un prato? ["Friscieu", tipiche frittelle genovesi].

MINESTRA DI RISO E ORTICHE

Confesso che, quando ne sentii parlare la prima volta, ebbi l'impressione di avere in bocca un porcospino intero, bene irto e appallottolato. Poi, convinta che solo esperienza è madre di sapienza, ho voluto controllare e, all'atto pratico, il porcospino è scomparso senza lasciar traccia di sé e mi son trovata in mano questa ricetta, che vi trasmetto, per quel che può valere.

"Alla stagion che il mondo foglia e fiora", come cantavano le compiute donzelle in tempi, forse non meno feroci dei nostri, ma anche capaci di stupite gentilezze, quando nel vostro orto sbocciano le mammele, spuntano anche, tenere e con aria innocente, le ortiche. Prudentemente muniti di guanti, coglietene un bel fastelletto, scegliendo le cime più delicate, staccatene le foglie, che laverete e poi triterete con la lunetta e infine soffriggerete con burro e cipolla. Quando saranno pronte mettele nel brodo con il riso, come fareste con gli spinaci o la cicoria.

Ora non vi dirò che Lucullo avrebbe scelto questo "primo" per un suo banchetto; ma vi assicuro che il risultato non è niente male. E se, come dicono i nostri futurologi, si avvicinano i tempi delle vacche magre, far tesoro di tutto quanto madre natura fornisce gratis, può esser prova di alta saggezza.

Naturalmente ai vostri ospiti non direte di che cosa si tratta per via del porcospino; potreste annunciare una minestra "aux fines herbes", alla francese: dopo tutto "herbes" le ortiche lo sono e, se le tritate per bene, "fines" le fate diventare.

CESARINA LORENZONI

INSALATA DI RISO

L'indefettibile amabilità di Mario dell'Arco si è questa volta un poco offuscata: « non più di una cartella e senza divagazioni extraculinarie ».

Qualche collaboratore dell'*Apollo buongustaio* deve averlo fatto incavolare. Che ci sia pure io fra i divagatori perditempo e mangiaspazio? Ne faccio ammenda obbedendo agli ordini, ma mentre scrivo mi trema la mano poiché io sono tutto tranne che "Re dei Cuochi". Ma mi ci provo. Voglio troppo bene a Dell'Arco e mi sento quasi "socio fondatore" dell'*Apollo buongustaio* per defezionare. Dunque, a noi. E sia detto senza alcun riflusso nostalgico.

Fai bollire, in acqua salata ma non troppo, 120 grammi di riso di ottima qualità. Toglilo dal fuoco quando è ancora al dente, scolalo e sciacqualo subito in acqua fredda corrente, badando che sia ben asciutto prima di ricevere il condimento. Questo sarà composto da olio d'oliva extravergine (olio di fattoria, per intenderci, e pochissimo perché l'insalata di riso non deve risultare unta), olive verdi, olive nere, capperi, formaggio Emmenthal a tocchetti, un pomodoro crudo a pezzi, mezzo etto di prosciutto cotto a listelli, alcuni filetti di acciuga se non dispiacciono, pochi frammenti di ventresca di tonno, mezzo peperone giallo in scatola a fettine. Al tutto unirai una manciata di piselli teneri lessati e qualche tondello di carota bollita che ravvivi il cibo col suo colore sonante. Rimesta a dovere e poni la ciotola (meglio se di vetro) in frigo per raffreddare a giusta temperatura. Prima di servire in tavola aggiungi ancora uno spruzzo d'olio e il sugo di mezzo limone.

Buon appetito ai quattro commensali ai quali mescerai da una caraffa campagnola del vino bianco, secco e fresco commifó. Sono stato nei limiti? Grazie.

CESARE MAINARDI

UNA RICETTA ANTICA INNOVATA PER I GUSTI PIÙ ESIGENTI

Se si vuole, in ogni stagione, gustare l'inconfondibile aroma del limone e bere pochi sorsi di un liquore forte e digestivo, si deve seguire una ricetta molto semplice; antica, sì, ma innovata per i gusti più esigenti.

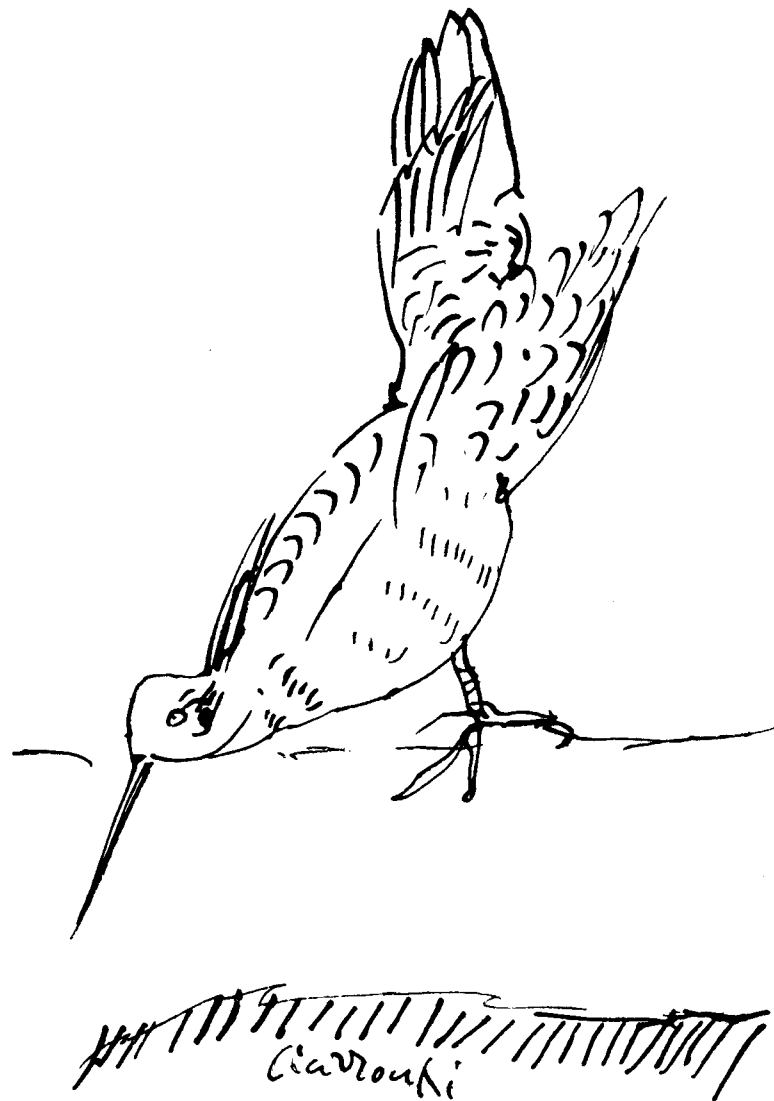
Si acquistano, meglio se si possono staccare dall'albero, tre chili di limoni maturi e freschi. Si lavano accuratamente, quindi, con un coltellino ben affilato, si taglia la buccia in listerelle sottilissime, curando di tagliare solo la pellicola e non quello che comunemente si chiama "pane" della buccia.

Le listerelle si mettono in un boccaccio di vetro, versandovi poi litri 1,800 di alcool puro. Si tappa bene e si lascia in infusione per 40 o 50 giorni, curando, ogni due giorni, di agitare il contenuto del boccaccio vigorosamente.

Allo scadere del tempo, si versano in un tegame 800 grammi di acqua e 600 di zucchero e si lasciano sul fuoco sino a quando lo zucchero non si sia sciolto; quindi, lasciata raffreddare la soluzione zuccherata, si versa in essa l'alcool, dopo che è stato ben filtrato e dopo che si è strizzato il filtro per far passare tutto il succo delle bucce di limone.

Il liquore è bell'e fatto: si mescola bene e si versa nelle bottiglie in cui si lascerà riposare per qualche mese, prima di offrirlo alla gioia degli appassionati.

IRENE MARIA MALECORE



UNA SERATA TIPICA ROMANA

Perché non venga alla leggiera
vuole un esordio nell'atmosfera
soda, corposa dell'*amatriciana*,
con sobrie variazioni
— sinfonia concertata —
di "rigatoni e sugo di pagliata".
Per mantenere il clima viscerale
che da quella promana
non tenete in non cale
la "trippa a la romana":
tagliata a listerelle
ebbra di pecorino,
d'un rosso corallino
che si smorza nel verde acqua di mare
di ricce scapigliate "puntarelle".
Rosso-bruno-mattone
di palazzi barocchi,
piatto di gran blasone
eccedente ogni moda
coi fiocchi e i controfiocchi:
Sua Maestà la "coda".
Attraverso tonalità rossicce,
emerge dalla creta del tegame
satisfattoria d'infinite brame
la naïveté di "facioli e sarcicce".
È già notte: in padella
d'effluvioso languore
la carcioficrinita "coratella"
t'intenerisce il core.
Ma la gioia ripullula:
sbarbaja nel bicchiere cristallino
er sole der più bionno cannellino.

MAURO MARÈ

LA "VICIA FABÀ"

Maggio 1944, domenica. Sul balcone al decimo piano di un palazzone della Roma proletaria e piccolo-borghese, io, poco più che decenne, attendo a un precipuo compito: fuochista alla forgia. Sissignori, la forgia del fabbro. In mancanza di gas, d'energia elettrica e di carbone è il mezzo più celere per cucinare. Tant'è che spesso vengo affittato ai vicini per "alzare il bollore" all'acqua.

Dall'alba, ogni dieci minuti, il cannone fa sentire la sua voce da Cisterna e da Ardea e qualche "chicca" cade nelle vicinanze; una esplode a cinquecento metri dal balcone: ma è l'una in punto e forse annuncia l'ora del pranzo.

L'interesse di tutta la famiglia è concentrato sul "callarello". La novità del piatto in cottura non ammette distrazioni poiché potrebbe risultare il toccasana alla "grande fame".

Io, attivo e attento, sbircio ora il contenuto, ora il recipiente: il rischio è di bruciare l'uno e fondere l'altro. Ma cosa c'è di così prelibato a bollire su quella forgia? Niente di meno che baccelli della "vicia faba" cioè le "cocce de fava".

Tre o quattro ore di bollitura e la lanosità biancastra scompare, l'acqua si colora d'un verde smeraldo e le "cocce" si ammorbidiscono. Intorno alla tavola, dimentichi di quanto accade intorno, gustiamo il sapore rinfrescante della broda verde (un po' malva, un po' ortica) e inghiottiamo con gusto le "cocce" (ognuno le paragona alle verdure dimenticate: fagiolini, zucchini, asparagi; per mio padre sono cardi).

Ebbene, con tutto il contorno delle cannonate fu una domenica felice e la ricetta ci aiutò a superare un momento critico; ma il sottoscritto non ha più assaggiato una "vicia faba": né frutto né baccello. Ma chissà che la mistura non abbia davvero il potere di aiutare a vincere la paura, oltre alla fame?

E al giorno d'oggi...

GIORGIO MORI

Se per gli aretini, in particolare, e in genere per i toscani, la voce non ha bisogno di spiegazione, agli altri qualcosa va pur detto giacché il termine "ocio", caduto in desuetudine, i correnti vocabolari non lo riportano più. Per rintracciarlo bisogna risfogliare il *Dizionario universale della lingua italiana* del Petrocchi (ho una edizione del '31), confinato a piè di pagina tra le espressioni della lingua contadinesca. Si apprende così che l' "ocio" è il maschio dell'oca, bestia, per la sua considerevole mole, capace di soddisfare l'appetito d'un gran numero di persone. Difatti in Toscana s'ammazzava e si cucinava (forse tuttora qua e là s'ammazza e si cucina) per la festa della "battitura", quando di bocche se ne contavano a dozzine.

L' "ocio", tagliato a pezzi, va lentamente rosolato, col suo grasso, in un largo tegame di coccio, assieme al battuto ricco di cipolle, costoline di sedano e carote. Non guasta un misurato uso di aglio. Appassito che sia, ci s'aggiunge un generoso bicchiere di vino e quindi pomodoro — quanto basti — e pepe e sale e noce moscata. Qualche acino di finocchio ne esalterà il gusto. Quindi, aspettare che il fuoco compia il suo lavoro.

Col sugo si condiranno (abbondantemente, mi raccomando) maccheroni e pappardelle, meglio se tirati in casa. Poi seguiranno i taglioli dell' "ocio", accompagnati da insalatina di cicorbia. « E piacerà a tutti » mi assicura la cortese amica di Arezzo, che d'arte s'intende e di cucina.

Ma intanto, riempiti nel corso della mattinata, l'occhio e l'anima delle opere di Pier della Francesca, di Andrea della Robbia e di Cimabue, e stuzzicato lo stomaco con la gustosa ricetta dell' "ocio", ci s'avvia, scendendo giù giù per Corso Italia da "Cecco" il ristorante dove, perdio!, il buon mangiare, per via di certi ricordi palazzeschi, rievocati al cliente in garbatissima forma, si fa poesia.

GLAUCO RINO NESI

Quando la frutta era matura e gli alberi stracolmi, mia nonna la faceva raccogliere per fare liquori e marmellate. La puliva lei stessa con un panno di lana e, dopo avere staccato i piccioli, la divideva secondo grossezza e qualità. Intanto, amava ascoltare la lettura di vite di martiri e santi. Ad assolvere tale compito erano chiamati i nipoti più grandicelli, tra i quali la sottoscritta. Quando udivo il mio nome rincorrermi in giardino, fuggivo. Mi arrendevo solo quando la piccola, nera figura di mia nonna emergeva dalla porta di cucina. « Vieni a leggere » gridava. Intenerita e remissiva, infine, la seguivo.

In cucina sedevo su un panchetto e lei mi metteva in mano un vecchio libro odoroso di muffa. L'aprivo, riluttante, conoscendo sofferenze e travagli di tante creature votate al sacrificio. Moltissimi nomi di santi e di ognuno la storia crudele, a tal punto da darmi momenti di ansia e di pena indicibili.

Mia nonna, in silenzio, sgranava frutti come si trattasse d'un interminabile rosario. Sembrava rapita, immobile come una statua di cera struggentesi a un interno fuoco d'amore. Approfittavo di quel momento d'estasi per affrettare la lettura. Le parole mi fuggivano dalle labbra senza più significato, simili a mosche scacciate da un suono cantilenante. Divoravo interi periodi e le pagineolgevano alla fine. In breve, si incrinava il prodigio di quell'ora soave. Mia nonna richiudeva il libro e mi rispediva in giardino. Mortificata ma libera, udivo le ultime parole: « Non avrai marmellata per tutto l'inverno! Né "nevole", né "barrachiglie" ». Questa minaccia mi angustiava perché tali dolci marsicani, farciti di marmellata, erano la mia passione.

Più tardi raccontava a mio nonno: « Oggi la mia lettrice è stata Adriana. Prima ha letto chiaramente; poi, ha preso la corsa e non si è fermata più. Ha fatto una marmellata di... santi ».

ADRIANA NOBILE CIVIRANI

IL PIACERE DELL' "OMBRA" IN ESTATE

Nel novarese il bicchiere di vino è chiamato, popolarmente, "ombra": forse dall'ombra proiettata dal bicchiere colmo.

"Ombra": anche il suo nome soltanto ha una forza fascinosa ed evoca, nella calura estiva, un'oasi di refrigerio. Quando il sole picchia cuocendo a fuoco lento le meningi e quando le fauci sono più aride di un deserto africano, c'è solo quella liquida risorsa fresca, bionda e trasparentissima che si offre a rimedio.

Non veniteci a dire di altri artifici imbottigliati: non ne sappiamo e non ne possiamo sapere l'origine o la composizione, perciò non li amiamo.

Dell' "ombra" si sa, invece, tutto: il vitigno d'origine, la zona di produzione, il grado alcoolico, il nome del produttore, ecc. Senza dire poi delle sue intrinseche qualità che mettono a dura prova il linguista anche enologicamente più preparato, per la definizione gustativa esatta.

La freschezza dell' "ombra" forse ne occulta un poco la gradazione e questo può fare qualche poco piacevole scherzo all' "ombrista" dilettante e sprovveduto.

Il fedele, invece, non cade in inganno: conosce la sua estiva bevanda e l'ama nella giusta misura senza tentarne l'intima forza. Per questo non ne abusa mai.

E quando, vuotato il bicchiere, dell' "ombra" rimane solo l'esile contorno che non può più caratterizzarne il nome per la estinzione del suo fluido contenuto, allora il lieto bevitore, placato nelle sue esigenze, può affrontare senza timore la stagione con la certezza del trionfo.

GIAN VINCENZO OMODEI ZORINI

A CENA DA VERDI

Anni di magra, quelli del primo Verdi.

Sposino provinciale a Milano, ove è giunto con scarni mezzi nel febbraio del '39, ventiseienne, ha altro per la testa che imbandir mense ai suoi corruschi personaggi.

Nell'*Oberto*, prima opera (Scala, novembre dello stesso anno), per un momento nella "magnifica sala nel palazzo di Ezzelino" un coretto di circostanza accenna un clima festoso, che sembra preludere a sviluppi conviviali: sono imminenti le nozze fra il tenore e il soprano. Ma è un breve spiraglio: la sposa liquida gli spensierati festaioli con un brusco: « Basta, basta, o fedeli! Ite, fra poco a me vi chiamerò » e la vicenda precipita verso il sanguinoso epilogo, con la morte del vecchio Oberto.

Ancor più cocente la delusione nella successiva *Un giorno di regno*: si parte con un coro sbrigliato che annuncia non una ma due nozze: « Due sponsali s'han da far! / Quante feste, quanti onori, / quante mance ai servitori, / che banchetti sontuosi, / che festini strepitosi! ». Manco il tempo di pregustare le delizie che conti, tesoreri, baroni ed ereditiere protagonisti di questo melodramma giocoso sapranno pur ammannire, e interviene la ridda degli equivoci, che due ingarbugliati atti riusciranno a mala pena a dipanare. Lieto fine, d'accordo, ma a bocca asciutta: gli sponsali si celebreranno, ma il pranzo nuziale resta fuor di scena.

Con *Nabucco*, diociscampi, manco parlarne: tra fulmini a scena aperta e idoli che cadono al suolo, l'unica a sollevare una coppa, e per giunta dietro le quinte, è Abigaille, quando alla fine del terz'atto vede smascherate le sue infamità: « Sì che l'iniqua bevve il veleno ».

Stessa musica nei *Lombardi alla prima crociata*, ma qui al danno si aggiunge la beffa; ai poveri crociati riarsi che rimpiangono, morti di fame e di sete, i "vigneti indorati dal sol" delle campagne lombarde, un eremita non sa far di meglio che annunciar loro che la fonte di Siloe getta miracolosamente acqua.

Un primo e malcerto spiraglio, s'apre con l'*Ernani*: finalmente una saporita scampagnata; fuor di porta, a distanza di sicurezza dal castello dell'odiato zio-tutore che gli sottrae l'Elvira di turno, Ernani lascia la briglia sciolta ai suoi seguaci, montanari e banditi: « Evviva, beviamo, nel vino cerchiamo / almeno un piacer! / Che resta al bandito, da tutti sfuggito / se manca il bicchier? ». Era ora.

Come se le gioie del palato fossero appannaggio dei comprimari — i protagonisti essendo troppo assatanati a condurre in porto le lor fosche trame — sono ancora plebei coloro che banchettano nel Perù dell'*Alzira*, ottava opera di un Verdi ormai affermato, giunto a 32 anni: "qua e là drappelli spagnoli, che sbevazzano allegramente" e il coretto gli dà giù: « Mesci, mesci... Vittoria, vittoria; bevi, bevi: è dovuta mercede, / vino ibero ad ibero valor... », dove quell' "ibero" fa pensare in modo irresistibile (absit iniuria...) a uno screanzato, collettivo rutto da sbronza.

E siamo all'*Attila*: al second'atto annuncia, indetto dal re degli Unni, un banchetto in piena regola. Quali teutoniche delikatesen ci riserverà la vandalica mensa? È speranza di breve momento: già il "solenne convito" fa nascere inquietanti sospetti; non facciamo in tempo a sederci che un « soffio procelloso spegne gran parte delle fiamme ». Silenzio, tristezza generale: il boccone è andato di traverso. Torna la luce e il soprano ne approfitta per tentare di avvelenare Attila con una tazza di moscato al cianuro. La cena, capirete, viene interrotta.

Non meno sinistra, ahimé, la festa che la signora *Macbeth* organizza per festeggiare la promozione del consorte. L'ambiziosa Lady ce l'ha messa tutta: "magnifica sala, mensa imbandita: dame e cavalieri"; che sia la volta buona? Ci scappa pure un brindisi di gran tono: « Si colmi il calice / di vino eletto »; ma puntuale, quel guastafeste di Macbeth manda tutto all'aria, coi suoi incubi da strapazzo.

Nei *Masnadieri* ritorna lo schema classista che assegna ai protagonisti uno sprezzante distacco verso i piaceri della tavola, riser-

vati (beati loro!) ai "compagni d'errore" del pensoso tenore, lo shilleriano Karl von Moor: sicché, mentre lui legge Plutarco, un "coro di giovani travati" (cioè, i masnadieri) se la beve e se la canta: « Col pugnale e col bicchier / nessun vale il Masnadier! ».

Nel *Corsaro* un altro pasto interruptus: tra eunuchi, dervisci e Pascià il banchetto preparato nel chiosco turco preannuncia chissà quali pimentose ed esotiche delizie. La didascalia garantisce che le mense sono apprestate: ma ancora una volta la baruffa ha la meglio, e ci tocca restare a bocca asciutta.

Insomma questo Verdi sembra allergico alle gioie conviviali: di lì a poco va a monte anche la festa per il "di natalizio di *Luisa Miller*". Ci sarà, è vero, un brindisi fra i due amanti; ma attenti al lessico: "si trae dal seno un'ampolla e ne versa il liquore nella tazza...": « amaro è questo nappo... ». Di questi brindisi: grazie, no.

Non v'è traccia di cibi o bevande nella festa che si tiene nel palazzo del Duca di Mantova; la folla di cavalieri e dame si sazia solo di musica e danze? Dal canto suo, il gaudente Duca, passando sfrontato attraverso la tragedia dell'informe *Rigoletto*, sembra gradire il vino che Sparafucile gli offre. Viva la faccia!

Sono ancora callose le mani che sollevano "rozze coppe" nella sinistra scena del *Trovatore* dominata dalla gitana Azucena: è una banda di zingari a rinnovare, vivaddio, nel cantuccio emarginato ai limiti della vicenda, i piaceri di una bella bevuta.

In *Traviata*, finalmente ci siamo: stavolta alla tavola riccamente imbandita siede il bel mondo che non si nega alle gioie della vita. Era ora! Sicché, quando arriva il gran brindisi a gara fra Alfredo e Violetta, non ci sono più dubbi: i lieti calici infiorano la bellezza... l'amore fra i calici avrà baci più caldi.

Tutti finalmente godono e nel tripudio l'amore dei sensi fa il verso al nappo e alle buone portate. È la vita che fa scorrere i suoi umori sensuali e che celebra la sua sazietà, il piacere fisico del suo esistere.

Un menù come quello servito da Violetta, nessun'altra serata verdiana riuscirà a superarlo: fors'anche, chissà, un omaggio

alla cucina francese, che in casa della *Dame aux camélias* celebra i suoi fasti, nell'attimo fuggente in cui lui e lei, alzando il gomito più del solito, pregustano già il piacere dell'amore che di lì a poco li avrebbe uniti, lontani anni-luce da intrighi, vendette, nappi, tazze di veleno.

Momento irripetibile, se è vero che le bottiglie di Xeres che *Falstaff* tracanna nell'estrema creazione di Verdi si tingono di malinconia, come tutti i piaceri solitari.

Ciò che Alfredo e Violetta consumano, mangiando e bevendo assieme, amandosi, è l'atto stesso della vita, compiuto nella sua perfezione.

FRANCO ONORATI

RAVANELLI IN "CAZZIMPERIO"

*Co sale e pepe e quattro gocce d'ojo
poderéssimo facce er cazzimperio.*

BELLI

Alcuni sapori si accompagnano bene con altri. Per esempio, le "affinità elettive" del formaggio con le pere, delle fave col pecorino, dei fichi col prosciutto, del prosciutto col melone. La "coincidentia oppositorum", nella misteriosa alchimia del gusto, si avverte al palato, mai nel piatto.

Diversamente avviene con la dialettica del "cazzimperio" (= pinzimonio), a Marino "peposa": dove l'olio d'oliva fa comunella col pepe e il sale.

Un etimo incerto, "cazzimperio". Vocabolo licenzioso per un debole afrodisiaco. I romani lo rubarono ai toscani, limitandosi a corrompere "cacimperio": tutt'altra cosa. Cioè, cacio più burro, uovo sbattuto e brodo. Ai Castelli Romani circola una massima:

*Il "cazzimperio"
fa bene al climaterio.*

Pepe, sale e ojo: semplice, la ricetta. Si pone la triade in una scodella inclinata da un lato per intingere meglio e insaporare il ravanello, o il finocchio, o il sedano.

Io prediligo il ravanello perché ha il pizzicorino della primavera. E la primavera mi piace molto.

Intingo nella scodella il ravanello inciso alla base in quattro parti, col pennacchio verde sulla capoccia rossa, fiammante di fuori, candida all'interno.

Nessuno più signore di me.

UGO ONORATI

STOCCO "AL BACIO D'ORO"

In un bel giorno di fine marzo è venuta a trovarmi Giovanna: una primavera nella primavera. Se la vita è nata dalla luce, lei è uno sprazzo di vita lucente. È entrata sorridendo: un raggio di gioventù che annuncia una nuova aurora. Il suo sguardo ha una vivacità insolita: i suoi gesti sono allegri e nervosi, come quando ha un regalino da offrirmi. Mi presto al gioco e attendo... la sorpresa. Si rifugia subito in cucina chiedendomi di lasciarla lavorare tranquilla. Ed ecco finalmente il risultato delle sue fatiche segrete: una pietanza che si chiama stocco "al bacio d'oro". Un appetitoso regalo. Evidentemente, Giovanna ha compreso che l'amore è fatto di baci e di pensieri gentili: ma si mantiene anche con la gola. Ecco la ricetta:

Occorrono, per tre persone: grammi 500 di stoccafisso bagnato, grammi 300 di pomodori maturi, grammi 200 di olio d'oliva (o di strutto), farina, aglio, sale, prezzemolo, basilico. Tritare i pomodori, dopo averli pelati e privati dei semi; lessare lo stoccafisso in acqua e sale, scolarlo bene, togliere la pelle e le lisce (alcuni non sono d'accordo: temono che si spappoli), tagliarlo a quadratini non troppo piccoli, farli asciugare. A parte mettere sul fuoco una padella con l'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato, da togliere appena s'è dorato; aggiungere pomodori, basilico, prezzemolo, sale e pepe, mescolando rapidamente. Dopo un quarto d'ora di cottura, si aggiungono i pezzi di stoccafisso leggermente infarinati e si lasciano cuocere per venti minuti, dieci da una parte, dieci dall'altra. Servito caldo, soprattutto d'inverno, si sposa bene con qualche bicchiere di vino rosso asciutto.

GAETANO PAGANO

LE "PALLE DI NEVE"

Invitai "a casa mia" gli accademici romani della "Cucina Italiana", per la degustazione dei piatti che si mangiavano al mio paese, Montona d'Istria. Pure attento, con mia moglie, dimenticai ad esempio di dire al pasticciere che i kiffel dovevano essere di proporzioni ridotte, non grandi come i cornetti romani, e commisi altri errori che qui non sto a elencare, complice il tipografo. Ma, per uno, devo chiedere ammenda: dimenticai le "palle di neve", dolce di casa di mia moglie e di facile anche se lunga preparazione.

In breve: per quattro o sei persone, a seconda della golosità, occorrono sei uova, sei cucchiaini di zucchero, un litro di latte e una buccia di limone. Si battono i tuorli con lo zucchero da una parte e si frullano le chiare dall'altra, portandole a neve molto soda. Sul fuoco il latte, in una pentola bassa e larga, con dentro la buccia del limone: quando comincia a bollire, si prende a cucchiariate la "neve", a forma di palle che vanno messe nel latte, ma solo per un istante, girandole sotto e sopra con un cucchiaino di legno, togliendole subito dal fuoco, disponendole poi o in coppette, o in una terrina di cristallo, per presentarle tutte assieme.

Finita la cottura delle "palle di neve", versare nel latte, sempre sul fuoco, i tuorli battuti con lo zucchero e girare il tutto, lentamente, fino a nuova ebollizione, in modo da preparare una crema morbida e delicata, da versare sulle "palle di neve". Tenere le coppette o la terrina in frigo fino a pochi minuti prima di portare a tavola. Francesca le preferisce al naturale, ma all'ultimo momento un po' di brandy sopra per ammorbidire il dolce è un tocco finale che va meditato.

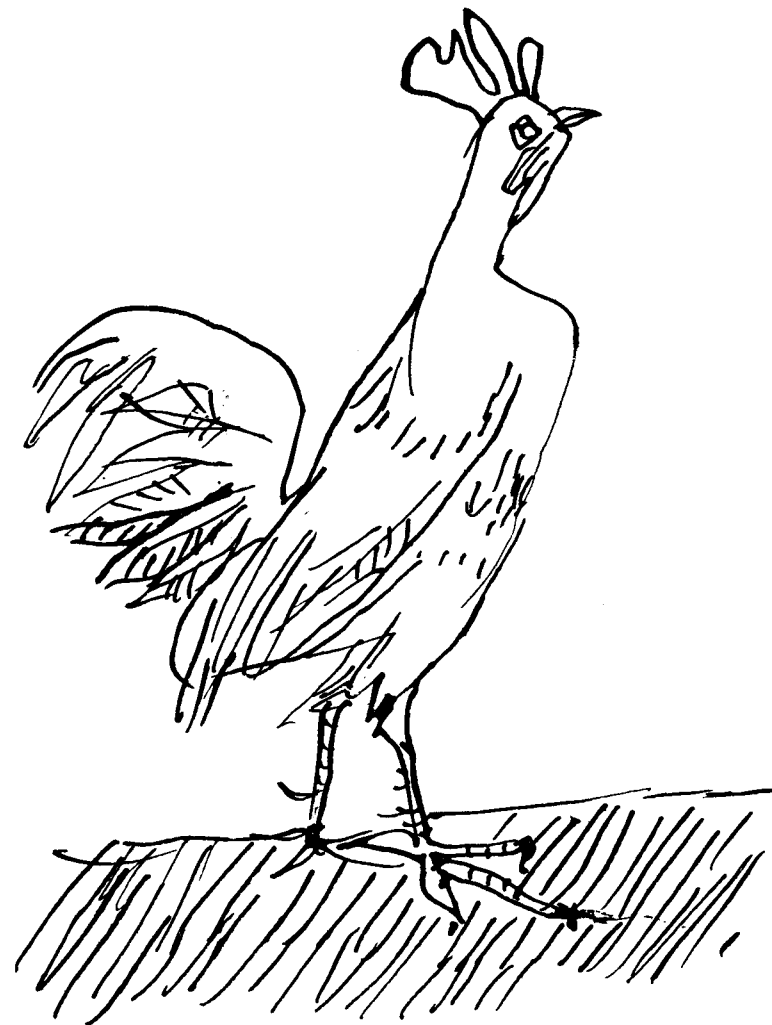
LUIGI PAPO

FRITÀ SARVAEGA

Giando pe-i proéi da-o mâ finn-a in collinn-a
raccheuggi radiccion, dente de can,
frexetto, rattalëgua, da scixerboa,
do crescion, se t'attreuvi de fontann-e.
A casa, poi, ti gh'azzunziae a scarolla,
mëzo chillo de gaèe, un stissin de cöu
(de quello ch'o s'attreuva, meschinetto,
in scî bordi di orti, insarveghìo).
Ti faiae boggî tutto, poi — spremmù
tutta 'sta roba — ti a taggiae ben finn-a
e dentr'a-a poëla con l'euio nostrâ
— de questi olivi caressae da-o mâ —
ti ne faiae 'na rustega fritâ:
mùla de pan ben insuppâ in to laete,
tutto mesc-ciù co-e euve e co-o formaggio
e appenn-a 'n pö de persa e 'n pittìn d'aggio.

CARLO P. PESSINO

FRITTATA SELVATICA (dialetto genovese). Vagando per i prati dal mare fino in collina raccogli cicoriette, tarassaco, radicchio ricciolino, calcatréppola, della cicèrbita, del crescione, se incontri qualche fontana. A casa, poi, vi aggiungerai la scarola, mezzo chilo di bietole, un pochetto di cavolo (di quello che si trova, poveretto, ai bordi degli orti, inselvatichito). Farai bollire tutto quanto, poi — spremuta tutta questa roba — la taglierai fine fine e nella padella con l'olio nostrale — di questi olivi accarezzati dal mare — ne farai una rustica frittata: mollica di pane inzuppata nel latte, il tutto mischiato con le uova e col formaggio e appena un po' di maggiorana e d'aglio.



GH'É DE LÀ

Gh'é de là in to grilletto pronto o pin
pe-i ravieu de doman, doman l'é i Santi,
e sento zà o profummo
do tocco ch'o crocca.

Gh'é dessà 'na gran coae de fà n'assazzo;
ma no ho toccòu o pan, né allunghîo o dîo,
penso a-i cavelli gianchi.
Aspéto a-a seja.

A-o scùo s'é tutti paegi, vëgi e figgieu,
comme l'é paegio l'uso,
come l'é paegio o gusto.

Davanti a 'na crosta de ravieu
s'afferma tutto.
Anche o tempo.

VITO ELIO PETRUCCI

C'È DI LÀ (lingua genovese). C'è di là nella terrina pronto il ripieno per i ravioli di domani, domani sono i Santi, e sento già il profumo del sugo che sta rosolando. C'è di qua una gran voglia di fare un assaggio, ma non ho intinto il pane, né allungato il dito, penso ai capelli bianchi. Aspetterò alla sera. Al buio si è tutti uguali, vecchi e ragazzi, come è uguale l'uso, come è uguale il gusto. Davanti a una sfoglia di ravioli si ferma tutto. Anche il tempo.

AGGHIA CHE FRIDDE!

Agghia, che fridde!
Accummìnzete bbóne stu mise di tróue,
eppure u céhe è tante belle
e i'è cchiù belle u soué.

Mó ca ci penze,
m'i mangére mó proprie na cutugne
arrustute a lu fóche
e 'a 'ffèlla rusce càvere cc' 'a nzugne;
e pó' ci uéra mitte nd'u vrascére
'a scorzicèlle di pume
cchi mmi ci ricrijè nda chill'addore
ca sì e no ll'avèrete, 'a staggione,
na bella grasta di fiore.

ALBINO PIERRO

AHI, CHE FREDDO! (dialetto di Tursi, Matera). Ahi, che freddo! Comincia bene questo mese d'ottobre, eppure il cielo è tanto bello ed è più bello il sole. Ora che ci penso, me la mangerei proprio ora una cotogna arrostita sul fuoco e la fetta [di pane] abbrustolita e calda con lo strutto; e poi vorrei metterci nel braciere la scorzetta di mela per ricrearmici in quell'odore che sì e no l'avrebbe, in primavera, un bel vaso di fiori.

Una ricetta che si rispetti deve tener conto dell'immagine della pietanza, della stagione e dei colori della natura. Insomma, il piatto finito deve risultare "pittorico" e appagare la vista, oltre che l'olfatto e il palato.

Una ricetta che soddisfa queste esigenze, ricca inoltre di colori e di profumi estivi, è questa che sto per regalarvi e che oltre tutto presenta anche il vantaggio della facilità d'esecuzione. Prendete il viola venato di rosa delle melanzane (tagliate a pezzetti) e friggetelo nell'oro dell'olio bollente. Fate lo stesso con listerelle rosso o giallo vivo di peperoni dolci e carnosi. Intanto fate allegramente sfrigolare nel soffritto un trito di cipolla e aglio, uniti al profumo verde del prezzemolo e del basilico: un tenero verde-speranza acceso dal rosso scaramantico di un cornetto di peperoncino. Aggiungete pomodori pelati in dose giusta e preparate una salsa, e quando questa comincia ad addensarsi e borbottare sobbollendo dolcemente, salate e aggiungete i peperoni e le melanzane fritte a parte. Scolate al dente la pasta del tipo "mezze maniche" e conditela con la salsa giustamente ristretta.

A questo punto (un tocco di maestria) tritate fresco e vivo un mazzetto di basilico che darà una spennellata di verde gioioso ai caldi toni rossi e dorati della pasta, aggiungete uno spicchio di cielo azzurro e il profumo dei gelsomini che si sfanno mollemente al sole d'agosto. Che altro si può desiderare? Solo un dubbio: mangiare o incorniciare?

ANNA MARIA POLIDORI

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*.

Inzeppava nella selva di ottave i venditori ambulanti, al completo di mercanzia e di grida. Grida persuasive, tali da garantire un conforto al palato torpido (ciambellettes all'anice, giuncata fresca, pere spadone); grida strascicate, le "esse", le "ze-ta", soprattutto le "effe", tese come molle per cercare un apiglio alle finestre e incoraggiare all'acquisto anche il cliente più ritroso.

Avviati, i venditori ambulanti, con uguale impegno e senso del dovere, al piccolo commercio quotidiano: tutti, meno il capraio; il quale, fermo alla cantonata, vi riempiva la brocca di latte spumoso appena munto.

Mi sembra di riudire tali grida, a partire dalla prima dell'alba: « Acquavita acquavitaro! ». (« Piccole grida curiose e brevi » secondo Stendhal) e l'ometto usciva dall'ombra ancora densa, si staccava dal petto il bottiglione con il moto spontaneo d'una nutrice, e vi porgeva il bicchierino colmo.

Mutando i tempi, all'acquavite è subentrato il brandy, brandy italiano, è ovvio. Niente venditore ambulante: il solito ometto uscito dall'olio di Pieter Van Laer, dalla *gouache* di Taddeo Kuntze, dalla incisione di Bartolomeo Pinelli.

Il brandy italiano (nobile sostituto dell'acquavite) è a portata di mano, un panciuto bicchiere in luogo dell'esile bicchierino.

LELLO PRINCIPE

FUNGHI INNOCENTI E PURI

alla Signora Elena Ranieri

Signora, i vostri funghi
sono innocenti e puri
(facciamo gli scongiuri
per anni e anni lunghi).

Degni d'ogni fidanza,
privi d'ogni nequizia,
mondi d'ogni malizia,
tutti bontà e fragranza.

Stuzzichevoli e vivi
nell'intingolo sapido
che s'assimila impavido
agli umori boschivi.

Così freschi ed elastici,
così sodi e polposi,
coi lor succhi gustosi,
coi lor filtri aromatici,

Cucinati in un modo
che meglio non si può,
ma proprio *comme il faut*,
per cui vi ammiro e lodo.

Dopo una solenne indigestione... di funghi, dalla vostra
rediviva dirimpettaia

ELSA RAIMONDI

RICETTA D'ORIENTE

Farina di logos,
atarassia,
uva di Smirne fatta passire ai dardi
della lama di Bajazet:
impastare con l'acqua marina
ogni sera, ogni mattina.

ANGELA SAMMARCO CONTE

PASTA CON LE SARDE FRESCHE

Trascrivo la ricetta come me l'hanno dettata, senza la prova del palato che pure ha la sua importanza.

Elemento indispensabile — a quanto dicono — è il finocchietto selvatico di montagna. Non prestare fede a coloro che assicurano che va bene lo stesso con il finocchietto coltivato. Indubbiamente, o sono impreparati o mentono.

Per sei persone occorrono sei o settecento grammi di maccheroncini, un chilogrammo di sarde fresche, una grossa cipolla, un etto di pinoli (personalmente ne farei a meno), un etto di uva sultanina, un bel mazzo di finocchietti, un bicchiere d'olio, sale e una bustina di zafferano.

Lessare i finocchietti, scolarli senza buttare via l'acqua e tritarli con la punta di un coltello sul tagliere. Soffriggere appena in un tegame la cipolla ben tritata, aggiungere le sarde nettate e spinate, mescolare fino a farne una poltiglia. Completare con i finocchietti, la bustina di zafferano, sale, pepe, pinoli, uva sultanina e lasciare insaporire la salsa.

Nel frattempo si saranno fatti cuocere in acqua abbondante unita a quella dei finocchietti, i maccheroncini, badando di levarli al dente. Condire la pasta con una parte della salsa. Preparare una larga teglia, ungerla con olio e disporre a strati prima la pasta e poi la salsa, terminando con uno strato di salsa. Passare la teglia in forno o sul fuoco moderato per qualche minuto.

Questi maccheroni sono squisiti — dicono — sia caldi che freddi.

DINO SATOLLI

BACALÀ A LA VICENTINA

Dopo averlo slegnà con sentimento (pa 'internarìre, no' ghe vòle un cuore?), tegnerlo in acqua fresca par dies'ore, cavàndoghe el spinaro che gh'è drento.

E co'l xe masarà, mandare in onda un gran desfrito d'ojo, profumà da 'na siòra çeòla ben pistà e darghe tempo a diventare bionda.

Mandar po' a farse frizare 'na branca alegra de parsèmbolo (anca lu, naturalmente, masenà), co' in più do-tre sculier de farina bianca.

Par lége vicentina-universale, squasi che a comandarlo fosse Dio, el bacalà, a 'sto punto, el ghe va drio, col pèvaro, le aciughe, el late, el sale.

E no' se gabia la coscienza in luto par 'na condana in forno a fiamma lenta, ché, appena pronto, a tola passa tuto, compresa 'na montagna de polenta.

ANGELO SAVARIS

STOCCAFISSO ALLA VICENTINA (dialetto vicentino). Dopo averlo legnato con sentimento (per intenerirlo, non ci vuole un cuore?), tenerlo in acqua fresca per dieci ore, cavandogli lo "spinaro" che vi è dentro. E quando è macerato, mandare in onda un gran fritto d'olio, profumato da una signora cipolla ben pestata e darle tempo di diventare bionda. Mandare poi a farsi friggere una branca allegra di prezzemolo (anche lui, naturalmente, macinato) con in più due o tre cucchiaini di farina bianca. Per legge vicentina-universale, quasi che a comandarlo fosse Dio, allo stoccafisso, a questo punto, gli vanno dietro, col pepe, le acciughe, il latte e il sale. E non si abbia la coscienza in lutto per una condanna in forno a fiamma lenta, ché, appena pronto, a tavola passa tutto, compresa una montagna di polenta.

Il Friuli costiero, con le barene i casoni e gli specchi di laguna, costituisce sempre una scoperta, anche dal punto di vista gastronomico. La cucina dell'Alto Adriatico, legata alle risorse della pesca, è tradizionalmente semplice e gustosa come in tutte le civiltà rustiche e ancestrali; possiede inoltre caratteristiche che la differenziano sia dalla cucina del Friuli interno sia da quella di altre regioni. Sono tipici di questa zona l'impiego di acqua marina, l'esclusione totale del pomodoro, la preferenza per l'aglio, l'uso di sistemi di cottura antichissimi e perciò quasi rudimentali, come quello di infilzare l'anguilla con una canna e porla sulla brace tra due mattoni.

Durante l'inverno nel Friuli lagunare si pesca in abbondanza un pesce piccolo e di poco prezzo, il ghiozzo comune, detto "go'". Esso serve alla preparazione del "boreto de go'", detto anche "il piatto dei poveri".

Eccone la ricetta. Si fanno imbrunire in un tegame due spicchi di aglio nell'olio d'oliva, quindi si pongono a rosolare lentamente dei "go'" di media pezzatura. Si mette sale e pepe, si bagna con vino e aceto, sempre mantenendo il fuoco basso. Il "boreto de go'" si serve caldissimo con tutto il suo denso sugo.

È di rigore accompagnarlo con polenta gialla: tipico esempio di piatto povero, ricco di sapore.

DELMINA SIVIERI

Ai primi di dicembre, in casa, comincia confusamente quel viavai di operazioni che creano poco a poco l'atmosfera della festa di Natale. È tutto un avvertire, un richiamare, un ricordare: « Hai comprato lo zibibbo? ». « Hai riparato la capannuccia del presepio? ». « Hai mandato gli auguri a monsignore? ».

Due sono le direttrici di marcia. Sono e non erano, perché grazie a Dio, nella mia *domus* romana sono ancora vive le tradizioni antiche: il "cenone" e il "presepio". Il presepio, mistico, odoroso di muschio e fascinoso di grotte, di greggi e lumi lontani; il "cenone" che si conclude dolcemente col pangiallo. Dolce antichissimo, ereditato di madre in figlia dall'antica Roma, quando il miele sostituiva lo zucchero, e i prodotti dei boschi (nocchie, pinoli, noci) sostituivano i confetti odierni lanciati nei matrimoni: « Ad nuces! » gridavano accorrendo i piccoli romani.

Il pangiallo vuole pazienza e forza per essere ben preparato. In una insalatiera si mescolano al miele e a pochissima farina, le noci, le nocchie, i pinoli, le mandorle, lo zibibbo (non l'uva greca, perché mangiando si deve sentire lo scroccio del seme). Unica concessione (risale a un paio di secoli fa) bucce di "portogallo" (oggi, arancia), cotta a dadini nell'acqua zuccherata. Mai mettere fichi secchi o, peggio, cioccolata.

Si mescola per lungo tempo il tutto nell'insalatiera, si formano dei pani (allungati, così si affettano meglio), si infarinano e si mettono in forno.

Si mangiano durante le feste di Natale, ma uno si conserva per Pasqua. Quanto alle dosi e alla durata della cottura, arrangiatevi e fate ad occhio, l'arte di cucinare è proprio in questa estemporanea creatività.

ALBERTO TENERELLI

SOTTACETI E OLIVE

Per l'autunno inoltrato, alle prime serie burrasche, si provvedeva di sottaceti. Aveva un aceto di non so che vino tagliando, che faceva foco sott'acqua.

« I sottaceti sono rinforzati » diceva. « Hanno un peso, si impongono: sottaceti, capperi, cetriolini ». Per i cetriolini preferiva quelli selezionati da un amico; fra i peperoni quelli grossi di Voghera, da tagliare a fette; in quanto ai capperi, li voleva cresciuti sui muri del forte, fin dai tempi dei Malatesta. E cipollette, fagiolini. E carciofini sott'olio.

Era come se si disponesse a un gran viaggio e dovesse riempire la cambusa.

Ma soprattutto le ulive, le ulive marinate. Fra le nere sceglieva le più lustre e polpute, le teneva tre giorni all'aria perché si apprendessero, le cacciava in un gran pignattone di coccio con sale, aglio (tre teste d'aglio), gambi di finocchio e scorze di limone.

E faceva mettere la pignatta in finestra, sulla finestrina a nord: che stesse affacciata al fresco senza cascare.

Due volte al giorno, al mattino e alla sera, la Venusta e la Faustina, dovevano andare alla finestra a scuoterle, dibatterle, farle rimbalzare. E per santa Barbara dovevano essere pronte.

FABIO TOMBARI

"GRAN GIORNATA" DEL MARSALA

Non c'è un "ieri", non c'è un "domani" del marsala; ma un "sempre". Dalla età della ragione (piuttosto remota) ho una bottiglia di marsala a portata di mano. Un invito alla breve sosta, un avvio lievemente alcoolico alla meditazione, un conforto ai disinganni.

Una semplice bottiglia di marsala: sia "vergine", sia DOM ("Superior Old Marsala"), sia "fine". Vanno tutti benissimo. Un vino liquoroso dal gusto morbido, dal sapore amarognolo o di caramello, varie cangianze del colore rosso.

Primo assaggio al mattino. Un uovo fresco, zucchero a piacere, un cucchiaino d'argento (nobiltà dell'arnese, nobiltà dello zabaione) e stilla a stilla il vino.

A conclusione d'un pasto frugalissimo, unica licenza, il marsala concilia la "pennichella", il breve sonnerello meridiano utile a riconsegnarmi, le mani legate, alla macchina per scrivere.

L' "ora del tè" è fatta fuori dall' "ora del marsala" e il biscotto inzuppato ha un sapore molto più gradevole.

Ultima "libatio", la sera: prima di affidarmi a occhi chiusi alle lievi mani di Morfeo. Un sorso del "giallo" di Ellery Queen, un sorso della "porpora" del marsala. Il primo "made in Usonia", il secondo "made in Trinacria". Sulla sfilza di colpi di pistola o di affondo di coltelli si insinua, piacevolmente, l'alito del mare. Il mare spumeggiante a piè del Capo Lilibeo.

TARCISIO TURCO

SPAGHETTATA D'INFINITO

Er sole corre
sopra ar carro infocato;
er cavallo marino
zompa dall'onne
finché trova l' "Acquario"
e la luna pirata,
la benda sopra all'occhio,
se fionna a l'arrembaggio
de la stella cometa.

Apparecchio la tavola:
un piatto senza fonno,
la forchetta de stelle,
un bicchiere de celo
e tuffato ner sogno
me fo una spaghetтата d'infinito.

CESARE VESCHI

PIACERE DELLA SERA

Il refrigerio della giornata d'agosto, è dopo il tramonto, quando ceniamo in terrazza. Pensile sul giardino di Palazzo Corsini e l'orto botanico, che sale lungo le pendici del Gianicolo, fino al monumento di Garibaldi e al Faro, è abbracciata tutt'intorno da un cielo, alto e vasto, ancora soffuso di rosa. Mia moglie apparecchia con tovaglie e salviette che paiono un cesto di fiori. Siamo noi due soli. Verso le cinque, prepara l'insalata di pomodori, cipolle e cetrioli. Uno o due pomodori grandi, sodi e colorati, li sbuccia attenta, li taglia a piccoli tocchi, affetta sottilmente cetrioli e cipolle, un ciuffo di basilico sminuzzato a mano, sale, olio, e rimescola.

Proprio il *venafranum oleum* di Orazio, che sa ancora di olive. Conserva la terrina in ghiacciaia, cosicché, quando arriva in tavola, è gelata e ricoperta dal brodo vegetale che la cipolla ha saputo trarre dal pomodoro e dal cetriolo. Un brodo freddo, insaporito dal sale e dall'olio. Io me lo godo nella scodella a cucchiariate, insieme coi tocchetti di pomodoro e le fettine macerate di cipolla e di cetrioli. Nulla mi piace di più. In ultimo, la "scarpetta" con un boccone di pane, e un paio di pesche. Il vino bianco, gustoso e leggero, che invita a bere. Tutt'intorno è silenzio. La luce crepuscolare dura fin verso le dieci, e la nostra conversazione vi si snoda affettuosamente serena, accentuando il piacere della sera.

LUIGI VOLPICELLI

- 5 Carlo Antonucci, *Invito al brandy italiano*
- 6 Fabio Aquilanti, *La gola*
- 7 Pietro Aretino, *"Gloria prima lepus"*
- 8 Gisella Azzi, *"Mama" pulenta*
- 9 Maria Azzi Grimaldi, *Lo stufatino di nonna Adele*
- 10 Italia Bortoloso Fracasso, *Mosa e late*
- 11 Gustavo Buratti, *Ricette con la coda*
- 13 Franco Campegiani, *"Frate Jacopa", pasticceria di san Francesco*
- 14 Libera Carelli, *Patate e castagne*

DISEGNO

- 16 Luigi Carnacina, *Fagiano arrosto sul crostone*
- 17 Matilde Casalbore, *Ricetta a due voci*
- 18 Settimia Cicinnati, *Nespole, che liquore!*
- 19 Francesca Clemente, *"Scrippelle 'mbosse"*
- 20 Piero Collina, *Il risotto giallo*
- 22 Enrico Comolli, *Basilico*
- 23 Liana Croci Calza, *Su un quadro floreale, fatto con pasta alimentare*
- 24 Lisa Del Giudice, *Pan di Venere*
- 25 Mario dell'Arco, *Una "tavola rotonda"*
- 27 Delma, *"I pisci"*
- 28 Cristina De Nigris, *Fagiano alla crema*
- 29 Luigi Devoti, *Merenda di un mattino d'estate*
- 30 Salvatore di Pietro, *"Culazioni di li monaci"*
- 31 Giovanni Duca, *Ancora*
- 32 Renzo Francescotti, *"Slofe"*
- 33 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Una zuppa e un dolce*
- 34 Emma Gianturco, *Champagne*

DISEGNO

- 36 Francesco Granatiero, *La raschètte*
- 37 Plinio Guidoni, *I friscieu*
- 38 Cesarina Lorenzoni, *Minestra di riso e ortiche*
- 39 Cesare Mainardi, *Insalata di riso*
- 40 Irene Maria Malecore, *Una ricetta antica innovata per i gusti più esigenti*

DISEGNO

- 42 Mauro Marè, *Una serata tipica romana*
- 43 Giorgio Mori, *La "vicia faba"*
- 44 Glauco Rino Nesi, *L' "ocio"*
- 45 Adriana Nobile Civirani, *La marmellata di santi*
- 46 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Il piacere dell' "ombra" in estate*

- 47 Franco Onorati, *A cena da Verdi*
51 Ugo Onorati, *Ravanelli in "cazzimperio"*
52 Gaetano Pagano, *Stocco "al bacio d'oro"*
53 Luigi Papo, *Le "palle di neve"*
54 Carlo P. Pessino, *Frità sarvaega*
- DISEGNO
- 56 Vito Elio Petrucci, *Gh'é de là*
57 Albino Pierro, *Agghia, che fridde!*
58 Ana Maria Polidori, *La pittrice in cucina*
59 Lello Principe, *Acquavite e brandy*
60 Elsa Raimondi, *Funghi innocenti e puri*
61 Angela Sammarco Conte, *Ricetta d'Oriente*
62 Dino Satolli, *Pasta con le sarde fresche*
63 Angelo Savaris, *Bacalà a la vicentina*
64 Delmina Sivieri, *"Boreto de go'"*
65 Alberto Tenerelli, *Il presepio e il pangiallo*
66 Fabio Tombari, *Sottaceti e olive*
67 Tarcisio Turco, *"Gran giornata" del marsala*
68 Cesare Veschi, *Spaghetтата d'infinito*
69 Luigi Volpicelli, *Piacere della sera*

Nota. Le annate de l'*Apollo buongustaio* fin qui uscite (1960-1981) si possono richiedere (lire quattromila ciascuna) alla "Famiglia Comasca", c/o Piero Collina, via Ferrari 8, 22100 Como.