

l' Apollo buongustaio 1985

l' Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1985

a cura di Mario dell'Arco

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1985

a cura di Mario dell'Arco

Stamperia Santa Lucia (00047 Marino, Roma)
Design, Mario dell'Arco (00045 Genzano di Roma)
Autunno del 1984

Nota.

A titolo di rapidi intermezzi, alle pagine 15, 29, 45, 51, riportiamo da Giacomo Castelvetro alcuni brani di *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (Londra, M.DC.XIV).

LA "CHARQUE"

Ho riesumato nella mia bibliotechina di circa ventimila volumi (tutti catalogati, *s'il vous plaît*, per autore e per materia) un romanzo d'avventure di Ugo Mioni, autore che mi ha deliziato circa sessantacinque anni fa. Alle pagine 164 e 165 (il volumetto è scompaginato, manca il frontespizio, il titolo è *Attraverso l'America*, l'anno di pubblicazione dovrebbe essere intorno al 1920), mi sono imbattuto nella ricetta per preparare la *charque*, cibo nazionale dell'Argentina.

«La *charque* ha grande somiglianza col *pemmican*. È formata dai migliori pezzi di carne dei bovi che pascolano sulla pampa sterminata; quella carne va seccata e poi tritурata; la si preme quindi sotto al torchio insieme al grasso dell'animale e la si riduce così al minor volume possibile. Per rendere la *charque* mangiabile, il *Sendador* prese un vecchio corno di bove, lo pulì alla meglio col suo vecchio *poncho*, e poi frantumò la *charque* in modo da renderla a pezzetti che lasciò cadere nel corno; v'aggiunse un po' di sale, di pepe rosso e di cipolla, e poi versò sopra l'acqua bollente. La *charque* era pronta; il corno fece la ronda; ognuno sorbì quanto voleva di quell'acqua salata, nella quale nuotava la carne secca e la cipolla; e, quando il corno fu vuotato, la procedura venne ripetuta finché tutti ne ebbero abbastanza».

Una reminiscenza. L'abbondanza di liquido cui accenna Ugo Mioni mi fa tornare in mente una sorta di minestra che ho mangiato spesso in Brasile (sissignori, ci sono stato, anche se avevo solo tre anni; e mi sono spinto piuttosto nell'interno. Ma, certo, viaggiavo con i miei). Si chiamava la *cangia* — non so se io scriva bene questo vocabolo — e consisteva in pollo, peraltro "di giornata", fatto a pezzi e annegato nel suo brodo.

Così, per quanto ignorante in materia, invece di una ricetta ne offro due; o almeno (l'ultima è un po' sommaria) una e mezza.

FABRIZIO M. APOLLONJ GHETTI

LA BASTIA

(Soriano nel Cimino)

Menù da dèi dell'Olimpo.

Paglia e fieno,
snodarsi di carni
polpose odorose
tapis roulant di delizie
che vanno all'attacco
come ondate di combattenti.
Vini aurei e sanguigni
in contrasto e fusione.

Un cameriere scivola silente
tra i lunghi tavoli accoglienti,
da frati gaudenti.
Lassù in alto,
nelle nitide stanze dell'albergo,
s'annidano il piacere
e lo sterminato riposo.
E invano la pendola batte.
Il famelico Tempo s'è fermato.

Uomini e Dio,
attimo ed eterno
si danno la mano.
E il mondo
— vertice frastuono febbre di sorpasso —
sfuma incredibilmente lontano.

FABIO AQUILANTI

LISTA DEL GIORNO

A colazione
una tazza di idee
con una fetta fragrante di speranza.
A pranzo
un piatto di decisioni bruciate
e contorno di angustie.
A cena
uno sformato di delusioni
e una porzione fredda di scuse.
Prima di dormire
un bicchiere di sogni.
La domenica,
ma non sempre,
un brindisi di solitudine.

Se non fosse
per quel vassoio di manna
e quella brocca di luce
che mi hanno promesso
digiunerei.

ALBERTO ARCIONI

"SUNET AL POMM DE TERA"

Ta ringràzium de cöör, o pomm de tèra:
nün minga giùvin pòdum propi di
de vèss viiv ancamò per via de ti
che ta m'ée segulaa in temp de guèra.

A rost, menaa, in püré e fin' a lèss
(cunt òli, asée, 'na fesa d'aj e saa)
ti, in del nost cöör, ti ta sée sèmpar staa
un pà ténar, legriiuss. E anca adèss

ta sée-t anmò ul "re" de la cüsina
e l'è inütil descriiv i cent valuur
de ti inscì bun, inscì "impastaa" d'amuur.

A séri una tusèta piscinina,
ma ù mai dismentegaa, o pomm de tèra,
che t'ée salvaa i poor crist in temp de guèra.

GISELLA AZZI

SONETTO ALLA PATATA (*dialetto comasco*). Ti ringraziamo di cuore, o pomo di terra: noi non più giovani possiamo proprio dire di essere vivi ancora grazie a te che ci hai saziati in tempo di guerra. Arrosto, in umido, in purea e perfino lesso (con olio, aceto, uno spicchio d'aglio e sale) tu, nel nostro cuore, tu sei sempre stato un padre tenero, allegro. E anche adesso sei tuttora il "re" della cucina ed è inutile descrivere i cento pregi di te così buono, così "impastato" d'amore. Ero una bambina piccina, ma non ho mai dimenticato, o pomo di terra, che hai salvato i poveri cristi in tempo di guerra.

"BALE DÈL TOR E PECC ÈD VACA"

Nella montagna biellese la carne era un lusso, un privilegio riservato, in genere, alla malattia. Per "tirar su" un malato, appunto; oppure quando la bestia (gallina, capra o mucca) era ammalata e, quindi, bisognava ucciderla prima che morisse. In proposito si racconta un aneddoto emblematico. Un capofamiglia tornò a casa dopo lunghe stagioni come *picapere* o *sternighin për 'si Franse* (tagliapietre o selciatore, in giro per "queste France": Savoia, Svizzera romanda, Vallonia...), accolto dalla moglie e dalla bambina, sopravvissute tra gli stenti raccogliendo l'avaro fieno delle ripe più scoscese (il *sion*) per la vaccherella e la capra, uniche loro risorse. Il buon uomo si ammalò. La bimba, dopo aver timidamente osservato dalla soglia quel corpaccione estraneo disteso sul letto, ebbe con la madre questo dialogo:

«Mamma, e se 'l pèrè 'l mòr, lo mangiomma?».

«O fòlon-a, a l'é nen na cravon-a!».

(«Mamma, e se il padre muore, lo mangiamo?». «Matta che sei, non è mica la caprona!»).

Facile allora da capire che nessuna parte dell'animale macellato era buttata. Oltre, è ovvio, al pregiato fegato, ai reni, alle anmelle (i *lakit*), al cuore (arrostito a fettine sulla brace), alla trippa (la *buseca*, anche di gallina), si utilizzavano la milza (preparata in genere ripiena di un tritato di recupero: avanzi di bollito o d'arrosto, pezzi di salame, resti di risotto; e poi cotta come una rolata), occhi (lessati, e tagliati a fettine per l'insalata di nervetti), sangue (bevuto crudo dalle fanciulle anemiche), i testicoli del toro e le mammelle di vacca. Parti irrilevanti per il commercio, ma che il venditore della bestia tradizionalmente "si riservava". Disegnati persino dal prontuario di cucina regionale (forse perché di rado popolare) e radicalmente alternativi alla cultura consumistica della "fettina" (ma ahimé, non al colesterolo), le *bale dèl tòr* (in italiano, granelli; proposti da un macellaio di Biella in vetrina come "delizie di mezzanotte") e il *pecc èd vaca* meritano la ricetta. Per quest'ultimo occorre innanzi tutto togliere la

pelle (i capezzoli vengono via insieme), isolando così la glandola mammaria, da cui si dovrà far fuoriuscire tutto il siero lattiginoso che può contenere battendola con un bastone e ponendole sopra un peso. Si immerge quindi in salamoia (acqua con sale misto a salnitro) per una quindicina di giorni; poi si dissala nell'acqua e, partendo a freddo, si fa bollire con i soliti gusti (cipolla, sedano, carota, lauro) per due ore almeno. Quindi si serve a fette con il *bagnèt* (salsa) *ross* o *verd*. Le *bale* vanno anche loro sgusciate dal doppio involucri che le avvolge, quindi si tagliano a fettine da cucinare impanate come le cervella o le animelle. Meglio però trattarle in umido, cucinandole come i funghi trifolati; si fa un soffritto con trito di prezzemolo, aglio, il giallo di una scorza di limone, *spagnolìn* (peperoncino) e un bicchiere di vino bianco secco, il tutto da aggiungersi quando la carne è cotta. Ricordo epiche *merende snòire* (crescenti in cene) centrate su questi piatti. Due i virtuosi di questa cucina popolare: l'*Aldo dlla Malpensà* (alta Val Cervo), oste macellaio — *maslé* non lo è più, peccato! Ma *obergista* sì, per fortuna — e l'*Gardenio* di Vigliano, Fredo Sola, fantastico operaio di filatura, che mi fu anche maestro e indimenticabile amico. Egli offriva agli ospiti questi due piatti, maliziosamente afrodisiaci. Gli "iniziati" commentavano con il superlativo piemontese, ripetendo l'aggettivo: *bon, bon* (buonissimo!); i novizi, un po' per diffidenza, e un po' per paura della retorica, da buoni piemontesi: *pa gram* (mica cattivo). E tutti, chiedevamo ancora pane: *pan, pan...* come uno schioppettio di fuochi d'artificio, un falò d'amicizia all'ombra della ciminiera o all'alpeggio, a Febo Apollo più vicini.

GUSTAVO BURATTI

GASTRONOMIA NEL CUORE DELLA MAIELLA

*Nel silenzio della montagna,
dall'ampia bocca...
si scopriranno i pascoli verdi,
i gioghi nevati e le nuvole
erranti.*

Così D'Annunzio, che a dorso di mulo raggiunge la "Grotta del Cavallone", sulla Maiella. Noi, partiti da Taranta Peligna, comodamente osserviamo dalla teleferica l'ingresso della Grotta. Davvero l'occhio d'un gigantesco cavallo: un novello Pegaso, un po' timoroso di prendere il volo.

I dirupi accendono la fantasia di mio figlio Marco. Dieci anni e troppo "televisivizzato", rincorre forse un mostro supergalattico nell'atto di concludere un epico scontro astrale. La Grotta, con le stalattiti e le stalagmiti, con la sua miriade di segni di grandiosi eventi naturali, lascia anche noi senza fiato. A tratti abbiamo l'impressione (mia moglie e io) di scendere in una galleria sotterranea d'arte informale.

Alcuni ambienti (la "Sala di Aligi", per esempio) rammentano scene e figure de *La figlia di Iorio*. Non meno fantasiosi, gli speleologi popolano la Grotta di presenze spettrali: l'Angelo muto, il Pantheon, la Foresta incantata, la Bolgia dantesca, il Sombrero, l'Anfiteatro, il Pozzo senza fine, la Sala dei merletti, la Sala delle fate.

I montanari d'Abruzzo sono più prosaici e l'antro diviene una vetrina di specialità gastronomiche, di rusticane leccornie. Ecco una sfilza di salsicce molto polpose. Ecco la "Sala dei gallinacci" (giganteschi tacchini spenzolano sulle nostre teste). Ecco la "Sala del prosciutto" (centinaia di fette sono appese al soffitto).

Dulcis in fundo, lo "spalmato di crema", preparato e lumeggiato da un grande artista sulla spianatoia, con insuperabile maestria. A Sara, la mia bambina di cinque anni, impuntata come un mulo, devo consentire di allungare furtivamente la manina.

FRANCO CAMPEGIANI

L'ALLEGRA PRIMAVERA

a Mario dell'Arco

Pasta, verdure, mozzarelle e carni,
e sfogliatelle e trote e marmellate
son diventate tanto commerciabili
e provocanti dietro le vetrine
e sulla mensa dei miei vecchi amici,
da rimandarmi al tempo della Pasqua,
quando mia madre, aprendo la finestra
per farvi entrar la nuova primavera,
ci preparava il pane della festa
sotto forma di pupi, di spirali,
di chioccioline, di rane, di fusati
pesci odorosi, da mandare al forno
e vi piantava il ramo della palma
che non cuoceva, ma restava infisso
a ricordare il segno della pace.

Or io vorrei chiamare alla mia tavola
Reagan, Cernenko e il rude colonnello
che a Tripoli bivacca nel cortile,
per offrirgli il mio pane benedetto
che non invecchia, ma si fa splendente
come il fiore del mandorlo sul ramo
la mattina di Pasqua.

E poi, per te
ho un goccio, Mario, di quel mio vinello
biancodorato e frizzantino e dolce,
da bere in due all'ombra del pinastro,
di questi giorni, in cui sorride e canta
con Simonetta e Cori e Malaspina
la rugiadosa e allegra primavera.

MICHELE CAPUANO

DANTE IN CUCINA

Non sorridete, vi prego, e cercate di rispondermi. A quale piatto pensate che il divino poeta abbia rivolto l'attenzione? Si può rispondere subito: al bollito, alla carne lessa. Apriamo il grande Libro, prendiamo l'*Inferno*, il canto ventunesimo, quello dei barattieri tuffati nella pece bollente e uncinati dai diavoli. Leggiamo i versi 55-57:

*Non altrimenti i cuochi a' lor vassalli
fanno attuffare in mezzo la caldaia
la carne con gli uncin, perché non galli.*

Pare proprio di vederli, quei cuochi, anzi quei vassalli dei cuochi, occupati con forchettoni a rituffare giù nella pentola i pezzi di carne che salgono alla superficie per il soverchio bollore dell'acqua.

Dove avrà osservato, Dante, cuochi e vassalli di cuochi? Ci vengono subito in mente i castelli di Verona, di Lunigiana, di Ravenna. Ma io non penso che nelle nobili dimore dei suoi ospiti sia capitato, all'esule sdegnoso, di ritrovarsi qualche volta in cucina. Mi piace più figurarmelo nella sua casa di Firenze, pregato magari da Gemma di dare un'occhiatina alla pentola, mentre lei doveva occuparsi di Pietro e Jacopo che litigavano, o della piccola Antonia che frignava: e Dante, sospirando, andava in cucina a guardare la pentola e forse prendeva lui stesso il forchettone per riportare al fondo i pezzi di carne che venivano su.

Osservava. Se ne ricordò quando scrisse la terzina succitata. Cuochi e vassalli ce li aggiunse probabilmente di suo. Che ne pensate, lettori de l'*Apollo buongustaio*? Comunque, perdonatemi lo scherzo. Dante, che adesso ci guarda dal suo Paradiso, me lo perdona di certo.

LIBERA CARELLI

IL COCCIO DEI "LAMPASCIONI"

Ai primi freddi ricompariva l'omino col suo cesto colmo di "lampascioni" che andava a vendere casa per casa. E dalla campagna un giorno egli ci portò anche un vaso di coccio di media grandezza di colore scuro con un manico da un solo lato: a guardarlo bene si intravedevano delle striscioline più chiare disegnate intorno al sottobordo. Pensammo che poteva essere un antico vaso romano, uno di quei tanti che ancora si trovano disseminati qui, in questi campi. Il coccio però non fu conservato come prezioso cimelio, ma servì a contenere i "lampascioni" pressati uno sull'altro, ricoperti con un foglio di carta oleata e messi a stufare per ore intere sulla brace calda del camino. E per anni servì solo e sempre a questo scopo, tanto che la sua creta si impregnò definitivamente dell'odore intenso dei "lampascioni".

I "lampascioni": così nel nostro dialetto pugliese sono chiamati i piccoli mûscari che si trovano nei seminati verdi, interrati a una certa profondità. Si fanno arrostiti alla brace o lessi e accomodati in insalata, belli anche a vedersi: bulbetti ovoidali rosei, lucidi di olio e aceto. Emanano un odore particolare incomparabile e sono deliziosamente amari. Non ci siamo mai chiesti perché piacciono tanto e si offrono e si esportano come una vera leccornia.

Il nostro vecchio coccio dei "lampascioni" io non ricordo più come andò perduto. Ricordo solo che dopo parecchio tempo, trovandomi in gita per una tradizionale "Pasquetta", presso un pittoresco cascinale, mi soffermai per caso a guardare una scaletta tutta fiorita e tra molti vasi io vidi il famoso coccio dei "lampascioni". Lo riconobbi subito e alle mie narici esperte parve rispondere coll'antico odore così invitante e singolare. Ne rimasi sconcertata e pensosa: sentii che il passato riviveva in quella creta profumata e che tante altre storie e altre memorie popolavano quella panciuta cavità, dove ora germogliava la vita di un fiore fiammeggiante: il coccio era pieno di terra e innalzava trionfalmente un rosso geranio.

ANNA CENTORE

DE' CARCIOFI

Tagliate alquanto le cime delle loro pungenti foglie, diam loro prima un bollo in acqua pura, la qual gittiam via per essere amarissima, e poi gli facciam finire di cuocere in buon brodo di carne grassa di manzo o di capponi; e cotti che sono, li mettiamo in un piatto alquanto cupo con un poco di quel brodo, e sopra vi spargiamo formaggio vecchio grattugiato e pepe, che accresce lor bontà, e così vengono da noi trovati un ghiotto mangiare, che a scriverlo mi fa venir l'acqua in bocca.

POMODORI "ADDURMUTI"

Precisiamo per i lettori non napoletani che *addurmuto* significa semplicemente "dormiente". Non si tratta di pomodori giornalieri, vispi e commestibili là per là, ma di quelli che si conservano per l'inverno e che più spicciativamente chiamiamo "bottiglie". A mezzo settembre si "fanno le bottiglie", come fossimo vetrai di Murano; ora attenzione, perché questi pomodori "addurmuti" fanno risparmiare un sacco di fatica e di gas e la ricetta è una novità strepitosa, anzi antichissima.

I pomodori lavati, bolliti per qualche minuto, si passano per la macchina spremipomodori, e il bel fiume rosso, come il film di John Ford, si rimette a bollire fin quando si è un po' addensato, mettiamo mezz'ora. Intanto in ogni bottiglia si è posto un ciuffettone di basilico e un pizzichino di sale, ma soprattutto si è stesa sopra una rete da letto una pesante coperta di lana; con rapidità da comica finale si riempiono (e si tappano) le bottiglie col pomodoro bollente, si stendono, ciascuna infilata in una vecchia calza o ravvolta in giornali, sopra la rete in più file e sempre protette da molti giornali e coperte di lana e alla fine rincalzate come da una mamma coi suoi figliolini. Proprio come dormire d'inverno? L'unica differenza è che noi dormiamo poche ore e belli e riposati ci alziamo, mentre i pomodori devono riposare "addurmuti" per dieci giorni e anche più, continuando la cottura sotto le coperte. Solo quando saranno freddi del tutto, potranno essere trasportati in dispensa per le delizie dell'inverno. Credo inutile aggiungere che la rete da letto non deve essere la vostra, ma una a completa disposizione delle belle addormentate, le bottiglie appunto.

SETTIMIA CICINNATI

LATTE DI DONNA

Si sa quante riesce di combinarne con il latte: di capra, di pecora, di mucca. Non il latte cagliato (ricotta, cacio-formaggio) ma il latte cotto; o appena scaldato; tiepido; a temperatura d'ambiente (riposato, dunque, "da tempo"); freddo; ghiacciato; o quello da odorare — e bere — nel momento in cui è munto, come permetteva la capra mitica (e favoleggiata) di Gnazzio Buttitta: Margherita, sua fonte e — si sospetta — musa segreta. O da tracannare d'un sorso, com'è di certi vini.

Il latte condito, composto, impastato, fritto; da mangiare, da centellinare. Secondo le stagioni, e le ore. Infuso di menta; alchemico di cognac, o di qualche brandy eccezionale (siciliano o di Spagna), whisky o whiskey; lentamente rimescolato in punta di cucchiaino per sciogliervi zucchero o miele, amido, farina di grano o di riso, cannella, cacao o cioccolata, caffè alla turca o moka o solo macinato; gorgoglio per cucinarvi riso, frumento, capellini d'angelo, ceci. Il biancomangiare — latte supremo — così come viene, o con biscotti (al latte) o con zuccata e frutta candita, cioccolato fondente grattato a scaglie o sminuzzato.

Quello, invece, per il quale occorre mimetici ricami — maliziose pattine, abbottonature e ganci nascosti — affinché il lampeggiare del capezzolo venisse coperto dal viso avido del bimbo, lì a imbevsi con occhi intenti. Vi sono gesti più semplici: basta sfilare due bottoni e la mammella si offre rorida; il nutrico vi si aggrappa con la manina paffuta — la pizzica, la carezza — quasi per addurre il latte, mungere con le labbra e con le dita. Bimbi che ormai parlano — camminano, salgono e scendono, raccontano, e astrologano, corrono, filosofeggiano, mostrano i denti negli scherzi infantili — ancora si aggrappano lesti, bevono quel tepore.

ANTONINO CREMONA

"SUNETTO PE L'IMBRIAEGO"

Un abbrascòu, tanto pe comensâ,
l'è un bettoante chi, pe cicchettâ,
bevieiva o vin finn-a da cantabrunn-a.

Pâ unn-a spunzia? Ma o l'è botte avvinâ,
a barbera a l'arrese, se a l'è bonn-a.

Doppo o l'è in eccellenza, o bevûsson
(o fa fito a inciarîse, pe o catran);
o vegne luccio, o resta in to ballon
e de otte l'è un po' farabulan.

Ghe n'è a tœa che a mangiâ pân di bibbin,
e gustan e pittanse da vin bon:
lœ, se peu dî, o l'è solo bon da vin.

FRANCO CUSMANO

SONETTO PER L'UBRIACO (*dialetto genovese*). Chi ha sempre voglia di bere, se vogliamo contarla dall'inizio, è un frequentatore di bettole che per farsi una bevutina si attaccherebbe al sifone mentre si travasa il vino. Sembra una spugna? No, è una botte ben collaudata, e il barbera lo sopporta se è di buona qualità. Il beone poi si trova ai sette cieli (fa presto a venire ebbro per il cancarone), diventa triste e rimane in pallone; a volte si dimostra un po' spaccone. C'è gente che a tavola si ingozza come i tacchini, gustando pietanze "da vino buono"; lui, si può dire, è solo "buono da vino".

UNA TORTA ALL'ALCHERMES

Non era difficile immaginare la scia profumata sprigionarsi dal forno e uscire dalla finestra per raggiungere i paesi vicini, dove si era diffusa la fama della bontà e morbidezza e delicatezza di quelle torte che lievitavano come nessuno era riuscito a fare mai. Zia Virginia si era così scoperta doti impensabili e prometteva ai clienti, sempre più numerosi, che nelle sue torte ci avrebbe messo l'alchermes, liquore ai più sconosciuto, ma che assicurava con quel nome esotico un successo sicuro. La scia profumata veniva però percorsa in senso inverso da sciami di mosche, che trovavano un traguardo più o meno gradito nella famosa cucina. Così, in attesa di piombare sulle cioccolate fumanti e sulle creme, si appoggiavano alle appiccicaticce strisce invischiate che pendevano ormai nerastre di numerose ospiti. Le ritardatarie che non vi trovavano posto si salvavano e prendevano indisturbate parte al banchetto. A ingrassare gli ingredienti non erano estranei i numerosi nipoti della cuoca, che sospendevano i giochi per ricorrenti visite in cucina, dove affondavano nelle scodelle dita in verità poco pulite, dato che una affrettata lavatina al mattino li esonerava da altri scrupoli igienici per il resto della giornata. Le torte, una volta uscite dal forno e raffreddate, si arricchiavano di crema pasticciera, di cioccolata e glassa, oltre a decori variamente colorati che diventavano sempre più barocchi, lasciando il posto solo a frasi beneauguranti che raggiunsero presto la fama delle favolose lievitazioni. Le ultime ditate dei bambini livellavano l'eccesso di virtuosismi di zia Virginia. Quando, durante una festa, uno dei nipoti recitò una poesia, le frasi in decoro ebbero un calo improvviso, ma iniziò un connubio inscindibile: a richiesta dei clienti i dolci erano venduti con l'accompagnamento di una poesia, diversa per ogni occasione, che poi veniva recitata da uno dei nipoti della cuoca, il più disinvolto o semplicemente il più gradito.

MARIOLINA DAMONTE

LE PICCATINE DI PAOLO

Quelle di Paolo erano, effettivamente, deliziose, anche se qualcuno le può giudicare banali. A me non riuscivano così buone e me ne feci dare la ricetta.

Si battono le fettine di carne di vitello sul tagliere e si dispongono in una fondina, in abbondante succo di limone, con un cucchiaino d'olio leggermente battuto, tanto prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una spolveratina di pepe. Si lasciano riposare due o tre ore, poi s'infarinano e si friggono in un po' di burro. Appena quel velo di farina avrà raggiunto una certa densità, si unisce il succo d'olio e limone ancora battuto e cosparso di prezzemolo fragrante e primaverile e si gira spesso, a fiamma debole. La pietanza giungerà in tavola, con il contorno più gradito. Quanto a me, accanto alle piccatine, vedevo per contorno una manciata di stelle, apparse all'imbrunire nel cielo e rivedevo il buon Paolo che, nelle tiepide sere di maggio nel mio paesello nativo, quando ero bambina, mi prendeva fra le braccia e mi diceva: «Vedi quante stelline? Quella più bianca e lucente sei tu, la mia Stellina».

Così, ogni volta che mi recavo a Roma nella casa accogliente di mio zio, per qualche giorno, oltre alle consuete passeggiate per i viali della Musica e della Poesia, all'Eur, in compagnia di mia cugina e degli ultimi sogni restii a morire, non potevano mancare a tavola le "piccatine" del carissimo vecchio Paolo, con l'immanicabile contorno di "stelline" e di ricordi, che si specchiavano nei suoi occhi azzurri, mansueti e dolci, e così cari.

ELISA DEL GIUDICE

IL RISOTTO A PARMIGIANO E BURRO

Mio nonno Giovanni, genzanese padrone di vigne, per meglio smerciare il suo vino aveva aperto a Roma sette osterie, ciascuna affidata a un "ministro" e mio padre vi passava il lunedì mattina a riscuotere l'incasso della settimana precedente.

Il "carretto" di malvasia scendeva dalla grotta di via delle Fontanelle giù per via Livia (la via della Infiorata) e all'alba dell'indomani era a Roma. Sette osterie, un "carretto" al giorno: una settimana inguazzata di vino.

Mio padre sceso da Genzano, mia madre da Marino, scambiata la vera nuziale si erano fermati a Roma, a via dell'Orso, all'angolo di vicolo del Leùto, dove sono nato io. Poco abile esattore mio padre o troppo abili prevaricatori quei "ministri", sei osterie, una per volta, chiusero i battenti. Il "carretto" di malvasia da quotidiano divenne settimanale e si avviò a via del Bufalo, all'osteria che mio padre s'era deciso ad "amministrare" da sé. Questa osteria me la ricordo benissimo. Era lunga, stretta, la cucina aperta al fondo e i clienti, attratti dagli odori, ficcavano il naso nei tegami con grave scandalo di Nannina cuoca marinese.

Andavo a scuola dalle suore tedesche di via San Basilio, poi dalle suore inglesi al vicolo di San Sebastianello (m'è rimasta la nausea d'ogni linguaggio che non sia il romanesco). Come rientravo mi sedevo al tavolo dell'osteria e reclamavo il risotto a parmigiano e burro. Da allora in poi non posso mangiarlo, il risotto a parmigiano e burro, senza che mi torni all'orecchio il gorgoglio dell'acquamarzia nella "torretta" del vino, senza che riveda mio padre, alto, serio, taciturno per carattere o forse per una crescente insoddisfazione per un mestiere al quale non era tagliato.

Proprio mangiando il risotto a parmigiano e burro ho inteso oggi l'impulso irresistibile di parlare di quella osteria a via del Bufalo, forse per essere vicino a mio padre (ci sono stato tanto poco), certo per misurare sulla sua la mia tenerezza per il colle albano odoroso in autunno di mosto e di vinacce.

MARIO DELL'ARCO

"CHISTA È LA SICILIA"

Sicilia, Sicilia,
si' 'na mirabilia:
biddizzi e culuri
'mpastati d'amuri
si strinciunu tantu
e formanu 'n cantu.

Guardannu lu mari
'ssittati a manciari,
ogni spicialità
lu gudimentu dà!

DELMA

QUESTA È LA SICILIA (*dialetto siciliano*). Sicilia, Sicilia, sei una mirabilia: bellezze e colori impastati d'amore si stringono tanto e formano un canto. Guardando il mare seduti a mangiare, ogni specialità il godimento dà.

LA "PASTUCCIA"

È un piatto d'Abruzzo e nel Teramano ancora oggi viene preparato in ricordo delle antiche tradizioni. Le origini, non determinabili, sono certamente remote. La "pastuccia" fu ideata probabilmente dai contadini e forse anche dai pastori che per alcuni mesi dell'anno rimanevano assenti dalle case per accudire ai campi e ai greggi dislocati lontano. Infatti per la sua semplicità poteva essere confezionata in qualsiasi luogo anche privo delle più elementari necessità, come la "pagliara" (costruzione in un villaggio temporaneo a quota elevata) d'un contadino o la capanna di un pastore.

In un recipiente si mescola con acqua bollente salata farina di granoturco. Si unisce poi uva passa, salsiccia tagliata a pezzetti e due o più tuorli d'uovo (verosimilmente assenti nella primitiva preparazione). Si mette sul fuoco una teglia, possibilmente di rame, con pancetta o guanciale tagliato a piccoli pezzi e quando comincia a soffriggere vi si versa l'impasto schiacciandolo e pareggiandolo. Sulla superficie si distribuiscono fiocchi di strutto e ancora pezzetti di pancetta o di guanciale. Lasciar cuocere coprendo con un coperchio ben caldo e, una volta rosolata, la "pastuccia" si serve subito con un contorno di fresche insalate. Non dovrà naturalmente mancare l'ottimo rosso Montepulciano d'Abruzzo.

LUIGI DEVOTTI

UN'INSALATA COME UN'ALLEGRIA

Il giorno infastidito grigio inutile
e la vita tremenda dei bambini.

O mia dolce — disse — se appena mi baci
se mi prepari una bella insalata
un'insalata come un'allegria
verde bianca e rossa amica mia
e soprattutto rossa rosso fuoco,
diventeremo anche se per poco
non più soltanto amore ma un incendio
sorpresa e sogno dove non gridare.

GIOVANNI DUCA

NOSTALGICA ACQUOLINA

La cucina rustica era immensa. Il padrone di casa, un furfante con pretese di gentiluomo, incappato nelle maglie della giustizia, non aveva avuto il tempo di rifinirla. Anche il forno a legna era immenso. La fida Concetta vi cuoceva il pane tutte le settimane e nelle feste ospitava due teglie con le due metà di un agnello debitamente imbottite, che spargevano un profumo inebriante per tutta la casa. Una festa. E festa era anche quando preparavo la pasta con le sarde. Ma questo non accadeva spesso. Il mare era troppo lontano da quel paese sui monti e il piccolo Gigetto aspettava con impazienza che lo portassero lì con un secchio, come quel burlone del fratello maggiore gli aveva detto, per cui, ogni tanto, faceva delle domande in proposito.

I ragazzini spesso fingevano di non sentire quando li chiamavo per il pasto e continuavano nei loro giuochi, ma quando dicevo: «Fanciulli, oggi c'è la pasta con le sarde» piantavano tutto e correavano a prendere posto a tavola, ognuno il suo, guai a sbagliare. Perché avessero una migliore digestione psichica, io facevo le razioni al rallentatore ed essi, in coro con il loro papà, mi incalzavano. A ripensarci, col senno di oggi, trovo che era una crudeltà inutile. La bontà di quel piatto era tale da essere divorato in pochissimi secondi. E lì cominciava e finiva il pranzo. Ricco di ingredienti: pasta, finocchi selvatici, sarde, salsa, parmigiano, ogni altra pietanza sarebbe stata superflua anche perché quel giorno le razioni erano doppie.

Anche questo ricordo torna alla memoria quando ci incontriamo tutti, non molto spesso, sparsi come siamo in tanti angoli d'Italia. Nemmeno qui c'è il mare. Mi resta il ricordo di quelle teglie profumate dalla superficie dorata e conseguente nostalgica acquolina in bocca.

OLGA DUCA NATOLI

"EL POLASTRELO DE LA NONA BETA"

Che gran magnar polastro e patatele
darente de la fresca salatina.
La nona a tirar le tajadele
zontando on fià de suca a la farina:
ché i uvi rancurà da la zia 'Dele
i 'ndéa mesi al marcà, mesi in cusina.

El Tato se ciuciava 'na satela,
o n'altro on fià de colo o la requesta,
o n'ala on fià spolpà, a mi putela
spartio in du' el galòn, n'altro la testa.
Col so bocon, el paron girava l'ocio,
e n'altri a squalivar polenta e pocio.

Miracolose man de nona mia:
el resto al diman la ne spartia.

ITALIA FRACASSO BORTOLOSO

IL POLLASTRELLO DELLA NONNA BETTA (*dialetto veneto*). Che gran mangiare pollo e patatine vicino alla fresca insalatina. La nonna a tirare le tagliatelle aggiungendo un po' di zucca alla farina: ché le uova raccolte dalla zia Adele andavano metà al mercato, metà in cucina. Il Tato si succhiava una zampetta, un altro un po' di collo o il ventriglio, un'ala un po' spolpata, a me bambina la coscia divisa in due, un altro la testa. Col suo boccone, il padrone [lo zio] girava l'occhio. Miracolose mani di nonna mia: il resto l'indomani ci spartiva.

PÈSS DEL LAAGH DE COMM

Incöö vöri parlà d'un pèss: l'agùn,
(un pèss che 'l stà de cà in del nost laagh,
ul Lario, che l'è pö ul bèll laagh de Comm)
e anca dopu, secaa, l'è propi bun.

Tütt dìsan che l'agùn l'è prelibaa;
a 'l pò stà a pari di sò düü fradèj:
i pèss-pèrzich e anca i lavarèi
de güstà frèsch, bèi frèsch 'pèna pescaa.

Ul primm a 'l spùsum cunt un bun risott;
ul seguunt: èrbasavia e cundiment,
saltaa in padèla, rusulaa e ben cott.

L'agùn, stendüü a secà e ben prèsa
— cun l'amuur che l'inzìga la sua geent —
l'è 'l nost misultìn induraa: che buntaa!

LUCIANA GALIMBERTI BERETTA

PESCI DEL LAGO DI COMO (*dialetto comasco*). Oggi voglio parlare d'un pesce: l'agone (un pesce che sta di casa nel nostro lago, il Lario, che è poi il bel lago di Como) e anche dopo, essiccato, è proprio buono. Tutti dicono che l'agone è prelibato e che sta alla pari coi suoi due fratelli: i pesci persici e anche i lavarelli da gustare freschi, belli freschi appena pescati. Il primo lo sposiamo a un buon risotto; il secondo: salvia e condimento, fritto in padella, rosolato e ben cotto. L'agone, steso a seccare e ben pressato — con l'amore che anima la sua gente — è il nostro misoltino dorato: che bontà!

ACQUA E VINO

Sulla tavola lieta del convito
non può mancare acqua di fonte e vino:
l'una splende nei calici ed è invito
al sorso fresco, l'altro a lei vicino,

dal calore del sole già nutrito,
riflette fiamma sopra il bianco lino
e ci ripete l'augurale rito,
al tintinnò dell'urto cristallino.

Acqua e vino: pensiamo alle sorgenti
che dall'affanno della terra splendono
lungo i pendii, ai tralci che nel giro

dell'estate raddensano nascenti
i grappoli autunnali e folti accendono
un sorriso inebriante nel respiro.

EMMA GIANTURCO

DEGLI SPARAGI

Questi vengono d'alcuni mangiati crudi col sale e col pepe, ma, cotti, a me piacciono molto di più. Altri di loro pigliano i più grossi, e prima d'olio gli ungono bene, e poi, avendovi sparto alquanto sale e pepe, sopra un tagliero gli rivolgono per quel sale impeperato, e così acconci sopra la graticola ad arrostitir gli mettono, et è un delicato mangiare, massime spargendovi sopra sugo di naranzi [arance].

"I CCIAMMARICHE CHJOVE"

I cciammariche, chjove,
scorte... e a prescezza lore,
l'amore mbacce a ssoule a ll'acqua nove.

P'li ccarejoule, tume
tume, quanda prefume!

Ou vanne, p'ogni vvanne
— pe ttrunghe fronne fruste,
pe ccardungiudde e rruche —
carrere lustre lustre.

Po la tèrre ce assuche. E ppe lu panne
ce appìzzechene all'èrve d'u stasciune.

Ma vene lu uagnoune
e i scòtle nde lu mbrèlle...

«Mòrta tou, lùcia meije».
Mo jeije... E angore, u uì, fanne l'amore:
l'amore de lu suche nd'la tejèlle
p'li llàine e ppe li rruche.

FRANCESCO GRANATIERO

LE LUMACHE PIOVE (*dialetto di Mattinata, Foggia*). Le lumache, piove, spiove... e la gioia loro, l'amore in faccia al sole all'acqua nuova. Con la carriola, di timo in timo, quanti profumi! Dove vanno, per ogni banda — per tronchi foglie fuscilli, per cardoncelli e ruchetta — scie luminose. Poi la terra si asciuga. E con il velo si attaccano all'erba della [bella] stagione. Ma viene il ragazzo e le scuote nell'ombrello... «Morte tua, luce mia». È il caso di dirlo. E ancora, ecco, fanno l'amore: l'amore [umore, gusto] del sughetto nel tegame con le tagliatelle e la ruchetta.

BERNARDO STROZZI: "CUOCA"

(*Pinacoteca di palazzo Rosso, Genova*)

Scia l'avéiva raxon, sciö Malinverni:
«in ta cella gh'é o luvego
gh'é o fréido de unn-a fossa»,
e mì, 'na famme...
tanto che poi, de neutte, m'assunnâva.

E veddéiva a festa da-o marcheize:
in cuxinn-a o cadeòn
ch'o bogge allegro
(coscì, all'annasto, broddo de cappon)
e lì appeisi i bibbin
e a cheuga ch'a se a rïe
streppando e ciumme a l'oca
e a me dixé: «Frattin,
stanni tranquillo,
quello che avansa te o mettiö da parte».

'N'opera d'arte
s'é dïto in gïo da allòa.
Ma o l'è staeto, Segnô,
solo un peccòu de gòa.

PLINIO GUIDONI

BERNARDO STROZZI: "CUOCA" (*dialetto genovese*). Lei aveva ragione, signor Malinverni: «la cella è cupa, c'è il freddo d'una fossa» e io, una fame... tanto che poi, di notte, sognavo. E vedevo la festa dal marchese: in cucina un calderone che bolle allegro (così, all'odore, brodo di cappone) e lì appesi i tacchini e la cuoca che se la ride strappando le piume all'oca e mi dice: «Fratichello, stà' tranquillo, quello che avanza te lo metterò da parte». Un'opera d'arte si è detto in giro da allora. Ma è stato, Signore, solo un peccato di gola.

LA "CIRIOLATA"

Snelle, guizzanti, con gli occholini tristi e languidi, consapevoli forse di quanto, fra non molto, sarebbe loro accaduto, le "cirirole" (anguille, per i letterati più dotti e meno ghiotti) si rincorrevano entro la terrina colma d'acqua dolce. Erano appena uscite dalla mota del fantastico mondo di correnti e mulinelli "fiumaroli", prigioniere del tramaglio assassino ed erano giunte sullo sciacquatolo della "Hostaria casareccia" che ci ospitava, rinchiusa nel "cerignolo" del pescatore. In un'altra terrina giaceva un buon mezzo chilogrammo di dolce scafatura "romanesca", mondata dai verdi e profumati baccelli.

Breve fu il rincorrersi delle sguscianti anime in pena: ben presto la mannaia calò sulle testoline che finirono nel secchio dei rifiuti. Delle agili *silhouettes* rimasero immobili trance, sbuzzate e imbiancate da un velo di farina doppio-zero, ad attendere che otto cipolline fresche, anch'esse martirizzate e triturate insieme a due polposi spicchi d'aglio rosso, imbiondissero nel tegame di terracotta, affogate nel crepitio d'un quarto di olio d'oliva bollente. Qualche minuto... e anche le trance di "ciriola" finirono nel tegame: insaporite da qualche pizzico di sale fino e annaffiate da un buon "bicchierozzo" di trebbiano, convissero insieme ai verdi pisellini romaneschi e a un chilogrammo abbondante di polpa di insuperabile "casalino". Il tegame borbottò per una buona mezz'ora. Poi il tutto fu messo alla mercè della gola di quattro buon-gustai romani, avidi di leccùgini.

Peccato che di anime in pena ve ne fossero soltanto due chilogrammi e che i commensali fossero quattro (troppi, anche se le dosi calcolate ne avrebbero saziati otto). Eccezionale "ciriolata", indubbiamente scarsa per i nostri buoni buzzi, temprati per ben altre e più ardue imprese culinarie.

LUCIANO LUCIANI

IL GRAPPOLO DIMENTICATO

Prosciutto e fichi avevano fatto da antipasto nella trattoria a pelo d'acqua. Eravamo sul lago di Como. Non sul "ramo" manzoniano, ma sull'altro che in tema di gastronomia è più quotato. Poi era venuto il risotto cucinato all'antica: brodo (niente dadi) e midollo di bue. Infine due costolette *con l'oss*, come in Lombardia si dice per indicare — a differenza delle anonime scaloppe — quelle che hanno la costola.

La mia nordica commensale, diafana e biondissima come la debussiana *filles aux cheveux de lin* ma dotata di un robusto appetito mediterraneo, aveva gradito tutte le portate. Anzi, se non aveva "fatto scarpetta" coi residui di burro fritto rimasti sul piatto, era stato certo nel ricordo delle istruzioni ricevute quando le madri usavano ancora insegnare le buone maniere alle figlie e queste non rifiutavano di apprenderele. Il lettore deve capire che io sto parlando di una "colazione al lago" di anteguerra.

Ma quando su una rustica alzata di terraglia comparve un grappolo maestoso di uva dai turgidi chicchi vagamente verdognoli, la giovane vichinga non poté trattenere un gridolino di ammirazione accompagnato da un gioioso battito di mani. «È troppo bello» esclamammo. «Ha perfino qualcosa di barocco nella sua rigonfia bellezza. Aspettiamo un poco a rovinare l'incanto sdogliandolo». Ci alzammo da tavola e andammo ad affacciarsi sul lago che cominciava ad assumere le luci sonnacchiose del pomeriggio. Ma, ahimé, venne tardi e bisognò rientrare a Milano. Di fretta. Fu solo lungo la strada che ce ne ricordammo: «Oh, abbiamo dimenticato il nostro grappolo. Che peccato! Sarà per la prossima volta».

La prossima volta non ci fu. Ci fu invece la guerra. E l'iradiddio che ne seguì. Per fortuna a cena avevo trovato sulla fruttiera domestica un magro grappolino di uva regina e l'avevo piluccato lentamente, chicco dopo chicco, pensando, da quell'acchiappanu-vole che sono sempre stato, di dividerlo fraternamente (?) con la *filles aux cheveux de lin*.

CESARE MAINARDI

IO COLGO L'UVA BIANCA E TU LA NERA

Il bicchiere sul tavolo:
il mio sangue, il tuo,
il sangue della terra
filtrato dai sassi.

Bevi: tu sarai in me ed io in te
il sangue dei nostri padri
fermenta nelle zolle.

Io colgo l'uva bianca e tu la nera:
secoli si ripetono
la terra paziente genera sangue.
Prendi la bottiglia polverosa
tuo padre ti consegna la tua ebbrezza.

Chiama gli amici e bevi:
la luna inargenta le cime
e il bosco è muto e immobile
gli uccelli dormono nei nidi
e le cicale signore del giorno
non respirano.
Ricorderai i giorni felici
e un'amara dolcezza ti guizzerà
per la schiena.
Si sveglierà il sangue della terra
e tu dimenticherai il cielo.
Guarderai l'orizzonte silenzioso
riflesso di gioia negli occhi.

Beviamo insieme,
oggi la nostra tavola è coperta di fiori
e i bicchieri tintinnano.
Domani il sangue della terra
si aggrumerà.

IRENE MARIA MALECORE

PIZZETTE AUTARCHICHE

In una triste sera del coprifuoco di quarant'anni fa, mia madre era riuscita a preparare una cenetta coi fiocchi: fettine di vitella (fortunatamente trovate alla borsa nera) fritte dorate. Pasto da signori. Un odorino piacevolissimo invase ogni angolo della casa e raggiunse i miei giovani amici affamati, costretti insieme a me, ore e ore, a giocare a carte. Una grande emozione e qualcuno non riusciva più a distinguere la "matta" dall'asso di bastoni. Mia madre li avrebbe volentieri invitati a cena, ma sarebbe stata necessaria una evangelica "moltiplicazione". Un attimo e all'uscita dalla padella dell'ultima fettina frita dorata, arrivò la soluzione. Era avanzato un po' d'uovo e gettarlo sarebbe stato un peccato mortale. Un lampo di genio e mia madre aggiunse un altro uovo, lo batté con la forchetta, vi versò la farina sufficiente a creare una pastella cremosa, aggiunse zucchero e una punta di bicarbonato.

L'impasto cadde a cucchiaiate nell'olio bollente. Le pizzette cominciarono a friggere, galleggiando e muovendosi come in una danza classica. Appena colorite, mia madre le passò, colate bene, sulla carta-paglia e vi lasciò cadere sopra una spolverata di zucchero. Infine, l'ingresso trionfale tra i giocatori (Cleopatra non ricevette migliori accoglienze alle porte di Roma).

Il piatto fumante scese nel mezzo del tavolo ingombro di carte da gioco e di portacenere strapieni di cicche. Il profumo delle pizzette ebbe la meglio sulla nebbia della sigarette e al «Prego, servitevi pure!», si rinnovò la presa della Bastiglia.

L'assalto durò un attimo e subentrò un religioso silenzio, rotto di tanto in tanto da mugolii di piacere e dallo scricchiolio delle crosticine preda dei denti. Delle pizzette autarchiche non rimasero che le macchie d'olio sparse sulla carta-paglia.

GIULIANO MALIZIA

"ER VINO L'ORO ER SOLE"

Ah, fussi bono a sversà su la pagina
un sfrizzo de vinello cannellino!

Le parole sonanti come baiocchi,
luccichenti da sbarbajatte l'occhi.

Una boccia de sole,
una bisboccia,
scancellata la notte,
e mille làmpene in saccoccia.

MAURO MARÈ

"FABA SYRIACA"

Rosola in olio abbondante due spicchi d'aglio schiacciati, pomodoro, peperoncino e un pizzico di origano: quando l'insieme è amalgamato aggiungi fagioli lessati e scolati (con l'acqua della bollitura allunga il sugo) e servi in terrina.

È la classica zuppa di fagioli? Può darsi.

Se per avventura ti trovi dalle parti di quella meravigliosa conca d'antico lago di montagna, posta a cavallo fra Jonio e Tirreno, dove faggete, castagneti e abetaie, in felice e rara commistione proteggono Serra San Bruno e la Certosa, scoprirai che non si tratta di zuppa di fagioli ma di "suriaca".

La differenza non è solo nell'etimologia ("suriaca" è derivazione popolare dal botanico "faba syriaca") ma soprattutto nella cottura, in quanto gli ingredienti, tutti del luogo, vi ritrovano il comune humus ed è proprio questo ancestrale legame con la madre terra serrese ad armonizzare sapori e profumi, sino a rendere il piatto assolutamente unico.

Accetta un consiglio disinteressato: trova un amico (meglio un' amica) a Serra San Bruno e inzuppate insieme pan di grano nella "suriaca". Toccherete il cielo con... il palato.

GIORGIO MORI

QUEL VEGETARIANO DI BINO SANMINIATELLI

Ogni volta che torno a Firenze fo una capatina alle Logge del Porcellino (si tratta, poi, d'un grosso cinghiale di bronzo, opera di Pietro Tacca) dove tutti i giorni, d'estate e d'inverno, col buono e col cattivo tempo, si dipana, sulle bancarelle fisse, un pittoresco mercato. Cappelli di paglia e tovaglie ricamate a mano; borse di pelle e ceramiche artistiche; cofanetti di cuoio e cornici di legno patinato d'oro. Càpita anche di imbattersi in bancarelle ambulanti di libri usati.

Quella mattina stavo appunto a razzolare tra gli sparpagliati volumi quando, inaspettato, mi si affiancò lo scrittore Bino Sanminiatielli, preso anche lui dall'uzzolo della ricerca. Qualche convenevole e subito due passi nei dintorni tra Ponte Vecchio e la Signoria, Porta Rossa e piazza Santa Trinita (Trinita, alla latina). Dove si slarga piazza Davanzati, un venditore di trippa, dall'alto del suo attrezzato carrettino, con voce e gesti garbati, ci profferì un sèmmelle (panino di fior di farina) ripieno di bollenti riccioli di trippa, ben lessati, candidi, odorosi di spezie e d'erbe aromatiche. Sentii salirmi l'acquolina in bocca. Tutto sorridente Sanminiatielli, dopo avermi fissato negli occhi, disse «Due». Con quel panino in mano che crocchiava fra le dita prima ancora che sotto i denti, vagabondammo per medievali vicoli, sbalordito, io, che un "signore" come lui (conte e imparentato con la migliore nobiltà italiana e forestiera) non avesse punto in dispregio una leccornia plebea, spesso considerata cibo da gatti. Più tardi s'entrò in una mescita piccinina piccinina e si bevve un quartino di Chianti. Alla fine dello stesso anno, Bino Sanminiatielli, ringraziandomi de l'*Apollo buongustaio* che gli avevo mandato con gli auguri natalizi, ebbe a scrivermi: «M'interessa di leggere le raffinatezze culinarie, sebbene io possa profittarne soltanto in parte. Sono *vegetariano*...».

E allora, il semellino con la trippa? Eccezione o capriccio? Forse né l'una né l'altro. Forse soltanto un atto di aristocratica cortesia nei confronti d'un popolano par mio.

GLAUCO RINO NESI

DOLCE "RITMO"

a Gianni Agnelli

Per questo dolce, un pandispagna prendi rettangolare, morbido e dorato: dopo averlo tagliato, con il brandy lo irrigghi come un campo seminato.

Preparata una crema, la distendi ma il dolce non può dirsi terminato ché, se un poco di tempo ancora spendi, rendere lo potrai più raffinato.

Col cioccolato aggiungi un bel decoro che sarà il tocco che non ha l'uguale per un ritmo di gusto e di lavoro

e ne potrai offrire senza danno ché a ripetuta offerta i commensali: «FIAT voluntas tua» ripeteranno.

ADRIANA NOBILE CIVIRANI

ALLA RICERCA DELL'UNICO BISCOTTINO

Il biscottino di Novara "vero", non quello che si trova nel negozio dietro l'angolo, devi andartelo a cercare soltanto all'ombra della cupola antonelliana di San Gaudenzio, perché può nascere soltanto in quell'ambiente, tra le vie, le viuzze e i vicoli che si dipartono nel centro della città e che spesso esalano proprio l'invitante profumo di forno.

Guidato da quell'aroma devi farti condurre, come cane da trifola stimolato da intenso richiamo odoroso, e ripercorrere vecchie strade, ricalcando i passi degli avi, che già furono indotti dalle stesse voglie. Entri così in incredibili negozi-forni che sfidano i tempi e le mode, magari valicando cortili di ascosa bellezza, e infine trovi. E trovi biscottini che sanno di antico, che profumano, friabilmente freschi in ogni momento e, come diceva il Carducci, «ad immollarli nel vino, non sono veramente immolati» perché non si rammolliscono subito.

I novaresi amanti della tradizione li intingono, anzi, li "puciano", nel marsala, a essi legato da tempo in sicuro matrimonio; altri preferiscono vini differenti, ma lo scopo è il medesimo: quello di unire alla fragranza del biscottino più leggero del mondo (solo uova, zucchero e farina) il piacere di una bevanda adeguata.

Un chilo di biscottini, poi, fa tanto volume: sicché vorremmo consigliare ai parsimoniosi non novaresi (questi lo sanno già da parecchie generazioni) di non dimenticare che, oltre al sapore particolarmente grato e agli intrinseci pregi... di statica una volta inzuppati, i biscottini di Novara devono essere tenuti in gran conto anche perché "rendono", consentendo di fare una bella figura con una spesa abbastanza contenuta.

Ma soprattutto ricordatevi che il vero biscottino, uscito dalla clausura dei conventi solo da poco più di un secolo, è e deve restare "grande" e non come il lillipuziano fratello del supermercato, standardizzato nella forma e nel formato e dallo sciatto gusto industriale: "quello", del novarese, non ha proprio niente, lasciate che ve lo dica io che a Novara sono nato.

GIAN VINCENZO OMODEI ZORINI

OH DOLCI NAPPI E LANGUIDE PIETANZE

«Amai la vita e l'amo / e ancor bella m'appare». In questo paio di versi del duetto d'amore che chiude alla brava il prim'atto della *Fanciulla del West* c'è tutto Puccini. Bell'omo, cacciatore non solo di selvaggina, il sor Giacomo sigla fin dai suoi verdi anni uno stile di vita che, con l'avvio del successo, si espande su due versanti: quello dell'agiatezza borghese (la villa a Torre del Lago, le crociere, la collezione di macchine) contrapposto al côté sboccatato del circolo "per soli uomini", non a caso intitolato *la Bohème*, luogo di bisboccia, dove ritrova con gli amici il suo "privato" godereccio.

Non c'è opera pucciniana dove non si desini o tracanni: in quasi tutte, amore e morte sono bellamente collocati entro scenari propizi ai riboboli dei succhi gastrici.

Manon s'apre su un vasto piazzale dove campeggia un'osteria con porticato; vi si affolla il solito variopinto comparsame che consente al regista di turno dio sa quali impennate creative: studenti, borghesi, popolani, donne, fanciulli e soldati.

Esemplari di varia umanità che hanno in mente una cosa sola: godersela. Ci pensa il coretto degli studenti a ribadirlo bene: «Festeggiam la serata / com'è nostro costume; Suoni musica grata / nei brindisi il bicchier / e noi rapisca il fascino / ardente del piacer! / Danze, brindisi, follie / il corteo di voluttà / or s'avanza per le vie / e la notte regnerà».

In questa atmosfera scollacciata come volete che finisca il viaggio di *Manon* verso il chiostro che, per voler del padre, l'attende? Il cavaliere Des Grieux rappresenta ben più attraente alternativa al convento: un gran trapestio, una carrozza che la provvidenza fa transitare al momento giusto, un falso rapimento: e via, per Parigi si cambia! Giusto in tempo per consentire agli studenti di motteggiare: «Assetato labbro aveva / coppa piena / ber voleva e avidamente / già suggeriva, ma repente / bocca ignota la fa vuota». E sulla risata cala la tela.

La Bohème, per definizione, è un inno alla gioia della vita, più spesso sognata da quel gruppetto di squattrinati artisti (Rodolfo

poeta, Marcello pittore, Schaunard musicista, Colline filosofo) che tirano la cinghia nella gelida soffitta, in attesa di tempi migliori. S'è appena spento un esiguo focaraccio cartaceo, al quale hanno sacrificato il manoscritto d'un dramma di Rodolfo, che appare Colline, preceduto da due garzoni carichi di cibi, bottiglie di vino, sigari e un fascio di legna. Bordò! Arrosto freddo! Pasticcio dolce! Una impreveduta grascia che rischia d'essere divorata in pochi attimi se il richiamo della Vigilia di Natale non consigliasse di pranzar fuori. Certo, come si fa a mangiare a casa «mentre il Quartier Latino le sue vie / addobba di salsicce e leccornie? / Mentre un olezzo di frittelle imbalsama le vecchie strade?». Detto fatto: si berrà in casa, ma si pranzerà fuori. Tanto meglio, poi, se al gruppo s'unirà Mimì, gaia fioraia, che al caffè Momus, fra una tenerezza e l'altra col poeta, confesserà una debolezza per la crema. Si mangia, si sbevazza: tacchino, pollo, intingoli vari «e via i pensier / alti i bicchier»: tanto il conto lo paga Alcindoro, vecchio spasimante di Musetta, il quale, piantato in asso, assiste alla fuga dei bohémien, ormai sazi e su di giri.

Si dà il caso che anche *Tosca* s'apra su un salvifico paniere. Spenellando una discinta Maddalena, Mario Cavaradossi declina l'invito del sagrestano a un pranzo al sacco; inappetenza providenziale, la sua: di lì a poco il paniere sfamerà l'Angelotti, console della Repubblica Romana, appena fuggito dalle prigioni di Castel Sant'Angelo. Ma non è finita: sarà lo stesso paniere, svuotato dall'affamato fuggiasco, a rivelare allo scaltro Scarpia che Cavaradossi se l'intende coi repubblicani: con tutti i guai che ne seguono.

Ben altro menù viene servito, all'atto secondo, in palazzo Farnese: Scarpia deve intendersene e il pensiero di degustare le rotonde grazie di Tosca lo dispone a stuzzicare l'appetito con la nouvelle cuisine del maître francese. E quando la cantatrice finalmente arriva, la prima mossa per propiziarsi l'assenso della diva a essere sua è di offrirle un sorso di vin di Spagna. La donna tituba: fra la bella signora e l'infoiato barone comincia un affannoso negoziato. Tosca alla fine cede: riprende in mano il bicchiere e degustando l'ispanico nettare s'illumina d'immenso: la sorsata galeotta le ispira l'uso improprio d'un coltello affilato

che fa bella mostra sulla tavola imbandita e di lì a poco sbuzzerà il malcauto Scarpia.

Da Roma a Nagasaki il salto non è solo spaziale. Anche dal punto di vista gastronomico lo spettatore, per quanto gourmand, va incontro a varie sorprese. Il ricevimento nuziale di *Madama Butterfly* è tutto giocato su ghiottonerie "made in Japan": la didascalia precisa trattarsi di "varie confetture, pasticcetti, liquori, vini e servizi da thé". Chi non si converte al colore locale è il tenore: Pinkerton, tenentino yankee tradisce, anche in questo, il modesto spessore del personaggio che lo porterà, balordaccio!, a mollare Cio-cio-san per una sbiadita americana, certamente avvezza a sbrigativi hamburgers. Sicché i librettisti gli ficcano in bocca, come ricorrenti interiezioni, banali richieste di whisky e la serie dei brindisi s'allunga a dismisura, poiché il parentado di *Butterfly* è assai variegato. Facile perciò comprendere la sua impazienza quando, sbarazzatosi del clan familiare e dello zio bonzo, Pinkerton offrirà alla sposa ben altro che chicche e pasticcetti.

Whisky, ancora whisky scorre a rivoli nel tavernone multiuso della *Fanciulla del West*: lontano da casa, i minatori colpiti dalla febbre dell'oro hanno poche altre consolazioni. Ciascun personaggio ha un rapporto "personalizzato" col whisky: lo sceriffo Rance lo gradisce al limone; il cameriere Nick lo consiglia per pasteggiare il piatto del giorno (orrore: ostriche all'aceto!); il tenore, per fare l'originale, lo allunga con acqua, scandalizzando l'intera biscazza.

Ancora sul whisky Minnie si basa per farla in barba allo sceriffo. Sul punto di perdere la partita a carte che ha come posta in gioco Dick Johnson (il nome d'arte con cui Ramerrez, il tenore, va in giro coi suoi balordi, prima di redimersi) finge uno svenimento, chiede a Rance un gottino di whisky e in un baleno sfilà dalla giarrettiiera la carta vincente, aggiudicandosi il suo drudo. C'è da aspettare ancora un intero atto, con la suspense mozzafiato della mancata impiccagione di Dick Johnson: e poi, finalmente, via per le smisurate praterie della California, a godersi l'amore, la libertà, la vita tra un sorso e l'altro di quello buono!

FRANCO ONORATI

I MOSTACCIOLI DI FRANCESCO

In una deliziosa pagina dei *Fioretti* leggiamo come, ormai infermo a Santa Maria degli Angeli, san Francesco desiderasse rivedere la devota iniziatrix del Terzo Ordine: Jacopa de' Settesoli.

Gentildonna della famiglia dei Frangipane, signora del Castello di Marino e di altre terre e palazzi di Roma e Campagna, era rimasta colpita dall'intensa spiritualità del Santo; al punto che, pure mantenendosi in uno stato laicale, ne aveva seguito gli insegnamenti.

Tuttavia "frate Jacopa", come amava chiamarla Francesco per la saldezza virile delle virtù, era lontana, a Roma. Allora Francesco, presago della imminente fine, dettò al fraticello una lettera indirizzata a Jacopa, e la invitava a mettersi in viaggio e a raggiungerlo ad Assisi nello stesso giorno, se voleva essergli vicina nel momento del trapasso.

Così concludeva: «...porta teco panno di cilicio, e la cera che bisogna per la sepoltura. Priegoti, anche, che tu mi porti di quelle cose da mangiare le quali tu mi solevi dare quando io ero infermo a Roma».

La lettera non era ancora terminata e l'incredibile viaggio era già compiuto. Infatti già da alcuni giorni Jacopa era in cammino, spinta da una voce divina al capezzale del moribondo, con il ruvido panno, i ceri e i mostaccioli tanto graditi a Francesco. Quei dolcetti a base di fior di farina, mandorle e uva passa, amalgamati con il mosto e con il miele, furono l'unica e l'ultima cosa che riuscì a mangiare.

(Il mostacciolo, scuro di colore e maltagliato come un rozzo saio, è forse un avo del "tozzetto", fatto della stessa pasta del pan-giallo e del panpepato, che a Natale si sgranocchia davanti al presepe, o tra una tombolata e l'altra).

Quando vi capiterà di mangiare la fetta di panettone o il tocco di torrone al cioccolato, ricordatevi dell'umile mostacciolo, tanto caro al più umile dei santi.

UGO ONORATI

DE' RAPONZOLI

I raponzoli sono certe radici candide, lunghette e molto sghiacciate [friabili e croccanti come ghiaccio] e non pur le radici sole, ma le foglie sono ancor buone; e queste ancor si deono radere, e crude in insalata si mangiano e con molto gusto delle persone che tal insalata san conoscere. Alcuni ancora ne fann'ottima minestra, cocendole in molto buon brodo di carne con pepe e cacio grattugiato sovra.

ORATA ALLA FRANCESE

Chi abita in una città di mare, dicono, vive in una perenne vacanza. Sarà anche vero, ma io (nato a residente in una località turistica termale marittima, Castellammare di Stabia) ho preferito godermi le ferie partecipando a una crociera, attratto, forse, inconsciamente, dalle parole di Charles Baudelaire: «Uomo libero, sempre avrai caro il mare».

Sulla motonave, immerso in nuove amicizie, riuscii ad avere da una giovine signora del palcoscenico (le feci notare che l'anagramma di "attrice" è "ricetta") le indicazioni precise per un piatto nutriente, digeribile e appetitoso: la "orata alla francese".

Preparazione, cinque minuti; cottura, venti. Per quattro persone: cinque etti di filetti di orata, sei olive, mezzo bicchiere di vino bianco, qualche pomodoro, uno spicchio d'aglio, qualche filetto di acciuga, olio, sale e pepe, farina e burro.

Infarinati i filetti di orata, friggili in olio caldissimo e tienili al caldo ben disposti in una fiamminga. Prepara a parte i pomodori pelati, tagliati a pezzi e lasciali insaporire in olio con uno spicchio d'aglio, qualche filetto di acciughe, le olive snocciolate e tritate, sale e pepe. Per arricchire la salsa aggiungi il vino bianco legato con un po' di farina e di burro. Versa la salsa sopra i filetti di orata e guarnisci il piatto con prezzemolo tritato e fettine di limone. La pietanza si può servire fredda o calda (così la preferisco).

È opportuno accompagnarla con un garrulo ruscello di vino bianco, la cui onestà sia garantita da un maître di fiducia. Io ci bevo su, sempre, un bicchiere di Chianti rosso.

A proposito: «Chi non sa cuocere il pesce» dice un proverbio marinaresco, «lo arrostitica».

GAETANO PAGANO

IL SANGUINACCIO

Mentre osservavo mia madre preparare il sanguinaccio, mi veniva da pensare che, al mondo, non c'erano spettacoli più truci dell'ammazzamento e successivo integrale utilizzo del maiale, tanto che a chiamarlo "un bene di Dio", mi sembrava quasi una bestemmia. Poi ho sentito parlare di allevamento di proteine animali, e da allora i difensori delle povere bestiole indifese mi fanno tenerezza. Perché piangere sulla sorte dei cuccioli della foca e non sulle quaglie allevate in batteria? Questione di numero, forse, o di moda. Ma la mia opinione, in materia, non ha grande peso, così che posso continuare, lasciando da parte le malinconie ecologiche.

Era stato mio padre a volere il mezzo maiale tutto per noi, operazione che aveva inizio al mercato, con l'acquisto di un paio di maialini appena svezzati (venti lire l'uno, mi sembra di ricordare) e l'affidamento dei medesimi ad un amico contadino che doveva allevarli; al momento del sacrificio natalizio ce ne restituiva mezzo, ma bello e grande. Un affare come tanti altri, niente di più. Si usava nella mia Istria, a Montona; forse si usa ancora oggi, da qualche parte. Il problema stava nella utilizzazione di tutto quel ben di Dio ed in tempi stretti, squartando, macinando, salando, bollendo, friggendo; un prosciutto, una spalletta, pezzi di lardo, strutto, salsicce e il sanguinaccio. Era, mi sembra, l'ultima operazione, a notte fonda, in cucina. Il pentolone con il sangue del maiale dava il senso della "fetenzia" dell'uomo (l'ho sentito dire a Napoli, poi), ma bisognava compiere anche quell'atto, il più atteso, perché a me il sanguinaccio piaceva enormemente, proprio come lo preparava la mamma, che a quella fatica si dedicava con animo tutt'altro che leggero. Mamma è stata sempre una donna molto forte, ma non sanguinaria; non ha mai ammazzato un pollo in vita sua e se l'uccisione degli animali fosse dipesa da lei, sarebbe diventata vegetariana.

Il sangue e un grosso, ben pulito budello erano essenziali; ma ci voleva la cioccolata grattugiata, occorrevano i pinoli e l'uva passa e delle uova, se ben ricordo, forse anche del latte, del

pane grattugiato e tutto macinato, impastato, rivoltato e, infine, dentro al budello, legato con refe sottile alle due parti, a farne una colossale salsiccia. L'ultima operazione consisteva nella bollitura. Ma difficilmente arrivavo alla fine, tanto, fino al giorno dopo, non c'era niente da fare. Tutti a letto e l'indomani sì, una bella fetta di sanguinaccio, un dolce squisito che, a pensarci oggi, sentivi ancora gli acuti strilli del povero maiale, la mattina del giorno prima, quando concludeva la breve vita per finire a fette, a tocchi, a pezzetti, a "sfrizzoli" e budelli, prosciutto e salsicce, da mangiare durante tutto l'anno, in attesa del nuovo Natale.

Si salvava la testina, per la notte di Capodanno, bollita, posta su di un vassoio d'argento, la crestina bianca, il limone in bocca, l'augurio di prosperità per l'anno nuovo. Roba da richiamare alla memoria la ghigliottina. Perché dovremmo considerare cattivo il lupo dei tre porcellini? Ecco un altro dei pensieri che dovrebbero tormentarci, a Natale, pensando alla strage dei maiali. Ma basta pensare alla Pasqua, alla strage degli agnellini e, allora, la malinconia passa.

Il mondo è così, non è colpa mia; lo pensavo allora, quando non potevo immaginare che avrei messo al servizio della gastronomia persino i ricordi dell'infanzia. Però, è da tanti anni che non assaggio più il sanguinaccio dolce, come lo preparava la mamma, mentre mio padre, aiutava salando e pepando il prosciutto e la spalletta, quasi fosse un esperto. Ed era un farmacista.

LUIGI PAPO

MENESTRA A-I GATTI

T'ammiâvo in faccia, moae di gatti, vej;
t'aveivi a sporta veua
e ti montâvi sciù da-i Leughi Santi.
Gh'êa 'na gioia, un piaxeî, un consentimento,
comme t'aesci faeto l'amô co'n reggimento.

Peu finî tutto, tutto sparî,
tutto finî in to ninte,
se gh'è chi lungo e sponde do Sturla
o porta menestra a-i gatti.

VITO ELIO PETRUCCI

MINESTRA AI GATTI (*lingua genovese*). Ti guardavo in faccia, madre dei gatti, ieri; avevi la borsa vuota e tornavi dai Luoghi Santi. C'era una gioia, un piacere, una condiscendenza, come se tu avessi fatto l'amore con un reggimento. Può finir tutto, tutto sparire, tutto finire nel nulla, se c'è chi lungo le sponde dello Sturla porta minestra ai gatti.

"I FICHE NAPUUTENE"

Cchi mpìzze na fihére
di tanta dicitte russe,
assimmigghiene a palme sempe tise
di na mène, sti frunne accussì chiatte
d'i fiche napuutène.

Su' tèle e quèle a chi forte ci rìrete
nd'u nivre di na drupe quanne u vente
ci scafòrchiete 'a jatte,
e ié, si chille fiche mó lle cògghie
cc'u scatuùicchie tunne ca ci pènnete
vacante e com'a crocche da na canne,
uéra zumpè cuntente.

Mbàreche accussì lle stùtene nd' 'a chièsie,
duce o leste, i cannéhe;
ma si pó, allè, nd'u scure ci rumànese,
ié, aquè, nd'u mangia-mangia mi ricrije,
e pure nda na spine le scummògghie
cchiù fitte 'a 'uce d'u céhe.

ALBINO PIERRO

I FICHI D'INDIA (*dialetto di Tursi in Lucania*). Con in cima una filza di tante dita rosse, somigliano a palmi sempre tesi di una mano, queste foglie così grosse dei fichi d'India. Sono tali e quali a chi forte ci ride nel nero di un dirupo quando il vento ci stana il gatto, e se quei fichi ora io li colgo col tondo scatolino che pende vuoto e come a uncino da una canna, vorrei saltare contento. Forse così spengono nella chiesa, lentamente o veloce, le candele; ma se poi, lì, nel buio ci rimani, io, qui, nel mangia-mangia mi ricreo, ed anche in una spina la riscopro più fitta la luce del cielo.

DALLE MISCHIANZE OTTIMA INSALATA

Si piglia una parte delle spuntanti foglie della menta riccia, quelle del nasturzio, del basilico, della cidronella, le cime della pimpinella, del dragone, i fiori e le foglie della borana, i fiori dell'erba stella, i germogli del rinasciente finocchio, le foglie della ruvola gentile e dell'acetosa e i fiori del rammerino, alcune violette mamole, le più tenere foglie ovvero i cuori della lattuca. A farle buone conviene, postovi l'olio, rivolgerle, e poi porvi l'aceto, e da capo rivolgerle tutte. Il testo della legge insalatesca dice: «Insalata ben salata, / poco aceto e ben oliata».

A CENA IN PARADISO

Un capo de la corda tra le nuvole
e l'altro capo a tera.

Ho deciso: stasera, cocca mia,
sopra a la funivia
annamo insieme a cena in paradiso.

RISANTE

L'ORA DEL PRANZO

Nell'anno santo della redenzione
a mezzogiorno di costa del Gianicolo
romba netto il cannone.
«Se il papa usasse il passetto
a scanso degli agguati» afferma in fretta
il pellegrino affamato.

Traversano torme di gatti,
compagnia di ventura imbestiata,
metafora della fame nel mondo,
per via della Conciliazione.

Qualcuno dei custodi a Castello
cucina apertamente
con aromi fortissimi.
Ed è volato a Borgo
l'Angelo all'odore di spezie
ch'esce dai templi dell'abbacchio arrosto.

LINO SANTORO

I CANI E L'ABBACCHIO

Quando tornai a Tivoli, dopo anni di assenza, in compagnia di una vecchia signora che mi aveva voluto come guida, il cuore bruciava ancora per un'antica, profonda ferita.

Non vi tornai in autunnno, quando il pizzutello "mangiami-mangiami" si accatasta copioso sulle bancarelle improvvisate; ma in un giugno afoso che raddoppiava il peso dell'anima.

Mezzogiorno. Villa Adriana: il salice piangente dove "lui" mi sorrideva coi begli occhi chiari. Una trattoria con pergolato. Ci sediamo, ordiniamo il pranzo. Un cane, un altro cane, alla fine ci sono tre cani. La padrona della trattoria si scusa: «Non sono miei, ma a mezzogiorno vengono sempre. E come fai a mandarli via?».

Arriva il "primo", rigatoni: gli occhi buoni dei cani implorano. Il suo cane ("lui" è cacciatore) certamente a quest'ora sta mangiando. Un rigatone a te e uno a me, uno a me e uno a te. Abbacchio con le patatine: l'abbacchio a me e l'osso a te, e a te, e a te. Rughetta nell'insalatina fresca: adesso non è roba per voi. Una pausa. I cani sono sempre lì, quasi ci fanno corona. Sono buoni, mansueti, immobili (forse anche il cane di "lui" è così). «Gelato?». «No, grazie». «Caffè?». «Sì». Abbiamo finito.

Lento muoversi dei cani intorno a noi. Qualcosa hanno avuto, ma non si decidono ad andarsene. Forse sanno che il mio dolore ha bisogno dei loro occhi buoni; forse capiscono che di quel pranzo resterà nel ricordo, assai più dell'abbacchio che adoro, il loro sguardo buono e la memoria di quel salice che piange laggiù con le chiome a terra, grigie e verdi come certi occhi chiari.

SIMONETTA SATRAGNI PERUZZI

"GNOCHI A LA PADOVANA"

Darghe del "gnoco" a uno, vòle dire de solito bolárllo bon da gnente, ma questo no' succede çertamente con çerti gnocchi... boni da morire.

Basta pensare come i va tratà: patate ben lessà e passà a la fina, un ovo o dó impastà co' la farina, de quèa a dó zeri... be', te capirà.

Ojo de oliva: bastarà un sculiero. E un sculiarin de lievito col sale ben mescolà anca lori, in modo tale che vegna fora un unico pastiero.

Donca, formare tuto un bigolòn, par po' tajarlo fin in fondo, a tochi. E dato che bisogna fare... i gnocchi, pressarli, uno a la volta, sul piròn.

Rivà, cossì, a la fine dela strada, butarli drento l'aqua ben bojente, conzàndoli con sugo, alegramente, de pomodoro, opur de pastizzata.

E quei ch'i li vòl dolzi, e no'i xe pochi? Basta che i méta sùcaro e canela. Parché 'sti gnocchi i gà questa de bela: ch'i è sempre boni, che i xe sempre gnocchi.

ANGELO SAVARIS

GNOCCHI ALLA PADOVANA (*dialetto polesano*). Passà a la fina, setacciate scrupolosamente; sculiero, cucchiaino; pastiero, impasto; donca, a questo punto; bigolòn, lungo rotolo; piròn, forchetta; conzàndoli, condendoli; pastizzata, stufatino; sùcaro, zucchero.

INFUSO DI SAMBUCO

Quando la primavera
ricama di rondini il cielo
e il sole d'aprile carezza
i rustici fiori sui cigli dei fossi,
tu vai per i campi
in cerca del forte sambuco.
Riempi di fiori un cestello
e a casa ritorni
di prima mattina:
il sole non deve ferire.
Le bianche corolle
uccise dal latte bollente
a lui cederanno un potere
che sempre soccorre
chi è tribolato da mille sternuti.
(È complice il fieno
o il polline d'oro?).
Il tiepido latte di fiori
tu bevi con animo grato
appena l'aurora gentile
risveglia la cima dei pioppi
e quando il tramonto
colora di rosso
la tua nostalgia.

MARA SOLDI MARETTI

IL "PIGNATO MARITATO" O LA FAME ACQUIETATA

Tra il Quattro e il Seicento la fame fu il vero emblema della *Campania felix*, di Napoli soprattutto: una fame irresistibile e divorante, privilegio non solo dei "lazzaroni" (di cui narra il Goethe nel *Viaggio in Italia*), ma comune allo strato sociale che poteva già chiamarsi "popolo".

Alla sopravvivenza soccorreva la *foglia*, cioè l'erba condita con sale e un po' d'olio: verdura, insalata e, sovrani, i broccoli di quei feraci terreni cui la costante concimazione del Vesuvio conferiva un sapore ineguagliabile. Poiché *chi confiette non ha cocina foglia*, broccoli, *torze e torzelle* (una varietà di broccoli dolci) assurgevano a cibo quotidiano e quasi esclusivo. Donde ai napoletani il soprannome di *mangiafoglia* e non di *mangiamaccheroni* (i maccheroni passavano allora per un cibo quasi esotico, destinato a una classe superiore), come, del resto, di *cacafagioli* per i fiorentini e *mangiarape* per i lombardi. La carne? Sconosciuta al novero dei possibili alimenti correnti, se non in via d'eccezione, magari la domenica, e giammai da sola ma, a risparmio di quantità, in combinazione con la immancabile "foglia". Ed ecco allora il *pignato maritato*: un piatto di parata, il *non plus ultra* dell'abbondanza, cui concorrevano, in un *grand complet* eventuale, *carne de jenco* (vitello), *capone* (cappone), gallina casareccia, *saucecciuone de la Costa* (una specie di cotechino), *quattro cape de saucicce cervellate*, *no piezzo de caso nostrano*, *na fella de verrina* (una fettina di mammella di vacca), ossa, spezie e, ovviamente, una (prevalente) profusione di *torzata di foglia*. Avvertenza al cuoco: *se làssano vollere soave, soave* (dolcemente, a fuoco lento); *pò làssale riposare no poco* e, prospettiva finale: *bì che magne!* (vedrai che mangi!).

Il mio (confessato) favore per i broccoletti mi ha sollecitato al *revival* di così antica vivanda, oggetto della ricostruzione quasi... archeologica offerta al paziente lettore. Ma come porvi mano ignorando le accortezze non tramandate, le astuzie, i tanti o pochi, grandi o piccoli segreti che presiedono anche al più ovvio dei piatti, per "produrre" infine quell'*addore* che (in corso di confe-

zione, come celebrava il nostalgico poeta popolare) *ne jeva pe tutto lo quartiere?*

Quanta gente, a Napoli e più in là, ho interrogato, che l'età poteva raffigurarmi possibile depositaria, per successione di echi lontani, di una ricetta che fu già un "piatto nazionale"; ma, ahimè, più che tanto d'occhi sgranati al solo udir nominare il *pignato maritato* non ne ho potuto sin qui ricavare.

Eppure...

Ci sarebbe forse qualcuno in vena di aiutarmi? Chissà.

FRANCESCO P. SQUILLACCIOTTI

REGALITÀ DELLE FETTUCCHINE

Qualcuno le chiama tagliatelle e tale denominazione evoca persone dall'avidio sguardo e dal buon appetito; personalmente preferisco chiamarle "fettuccine", secondo l'antica tradizione che le fa risalire alle *laganà* del mondo classico, da cui si dice siano derivate anche le lasagne.

Preparare le fettuccine, per noi dell'Italia centrale, è come preparare la sposa alle nozze, l'alfiere all'investitura da cavaliere, il frate alla tonsura, con la stessa sacra e solenne atmosfera di attesa e di iniziazione, alla vigilia delle feste solenni, dei matrimoni, delle domeniche.

Dieci uova per ogni chilo di farina, le massaie impastano sul tavolo di marmo, con tutta la forza delle braccia e dei fianchi e con lo *stennerello* preparano la sfoglia sottile, senza buchi e senza *bozzi*, che tagliano rapidamente a fettucce, dopo averla avvoltoata. Spruzzano, poi, con altra farina le fettuccine distese sopra la tovaglia grande, appoggiata sul letto matrimoniale.

Quando appaiono fumanti e ben condite sulle nostre mense è tale e quale a uno scampanio solenne, a uno sparar di mortaletti e giustamente i ciociari gridano, lucidi gli occhi: «le fittaccineee!!!», poiché ci saranno forse piatti più sublimi, ma " 'e fettuccine so' sempre 'e fettuccine".

ALBERTO TENERELLI

A UN AMICO

Antipasto e un sonetto, pastasciutta
e un sonetto, capretto
sbrodettato e un sonetto,
sonetto e dorce, frutta
e sonetto, sonetto e marvasia.

Tutto ho gradito, amico: versi e cena
e grazie de l'invito.
Sai che te dico? Solo a panza piena
s'apprezza la poesia.

TARCISIO TURCO

LA "BRUSCHETTA"

Da la battecca maggica, la strega
Capoccia d'Ajo
fa sortì una favilla:
la fetta casareccia de Genzano
s'abbrusca accarezzata da la brace.

Mijara de folletti,
cor cappuccio inguazzato
d'ojo, zompetteno
da mollica a mollica
e scaprioleno
tra li baci der foco.

Sur pane scrocchiarello
nevica er sale
e la bruschetta canta
insieme ar vino
una canzona a Bacco.

CESARE VESCHI

- 5 Fabrizio M. Apollonj Ghetti, *La charque*
- 6 Fabio Aquilanti, *La Bastia*
- 7 Alberto Arcioni, *Lista del giorno*
- 8 Gisella Azzi, *"Sunet al pomm de tera"*
- 9 Gustavo Buratti, *"Bale dël tor e pecc ëd vaca"*
- 11 Franco Campegiani, *Gastronomia nel cuore della Maiella*
- 12 Michele Capuano, *L'allegria primavera*
- 13 Libera Carelli, *Dante in cucina*
- 14 Anna Centore, *Il coccio dei "lampascioni"*
De' carciofi
- 16 Settimia Cicinnati, *Pomodori "addurmuti"*
- 17 Antonino Cremona, *Latte di donna*
- 18 Franco Cusmano, *"Sunetto pe l'imbriaego"*
- 19 Mariolina Damonte, *Una torta all'alchermes*
- 20 Elisa Del Giudice, *Le piccatine di Paolo*
- 21 Mario dell'Arco, *Il risotto a parmigiano e burro*
- 22 Delma, *"Cbista è la Sicilia"*
- 23 Luigi Devoti, *La "pastuccia"*
- 24 Giovanni Duca, *Un'insalata come un'allegria*
- 25 Olga Duca Natoli, *Nostalgica acquolina*
- 26 Italia Fracasso Bortoloso, *"El polastrelo de la nona Beta"*
- 27 Luciana Galimberti Beretta, *"Pèss del laagh de Comm"*
- 28 Emma Gianturco, *Acqua e vino*
Degli sparagi
- 30 Francesco Granatiero, *"I cciammariche, chjove"*
- 31 Plinio Guidoni, *Bernardo Strozzi: "cuoca"*
- 32 Luciano Luciani, *La "ciriolata"*
- 33 Cesare Mainardi, *Il grappolo dimenticato*
- 34 Irene Maria Malecore, *Io colgo l'uva bianca e tu la nera*
- 35 Giuliano Malizia, *Pizzette autarchiche*
- 36 Mauro Marè, *Er vino, l'oro, er sole*
- 37 Giorgio Mori, *"Faba syriaca"*
- 38 Glauco Rino Nesi, *Quel vegetariano di Binio Sanminiatielli*
- 39 Adriana Nobile Civirani, *Dolce "Ritmo"*
- 40 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Alla ricerca dell'unico biscottino*
- 41 Franco Onorati, *Oh dolci nappi e languide pietanze*
- 44 Ugo Onorati, *I mostaccioli di Francesco*
De' raponzoli
- 46 Gaetano Pagano, *Orata alla francese*
- 47 Luigi Papo, *Il sanguinaccio*

- 49 Vito Elio Petrucci, *"Menestra a-i gatti"*
50 Albino Pierro, *"I fiche napuutene"*
Dalle mischianze ottima insalata
52 Risante, *A cena in paradiso*
53 Lino Santoro, *L'ora del pranzo*
54 Simonetta Satragni Peruzzi, *I cani e l'abbacchio*
55 Angelo Savaris, *"Gnocchi a la padovana"*
56 Mara Soldi Maretti, *Infuso di sambuco*
57 Francesco P. Squillacciotti, *Il "pignato maritato" o la fame acquietata*
59 Alberto Tenerelli, *Regalità delle fettuccine*
60 Tarcisio Turco, *A un amico*
61 Cesare Veschi, *La bruschetta*