

l'Apollo luongustaio 1986

l'Apollo luongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1986

a cura di Mario dell'Arca

Copie personnelle M. Quastl.
Septembre 1985

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1986

a cura di Mario dell'Arco

Stamperia Santa Lucia (00047 Marino, Roma)
Design, Mario dell'Arco (00045 Genzano di Roma)
Autunno del 1985

Alberto Arcioni

AVE ROMA

No, non è l'esclamazione di saluto o di addio lanciata da qualche spirito illustre del passato, alla vista dell'Urbe dal Gianicolo o dal Pincio, ma più semplicemente il nome che a Roma, circa cinquant'anni or sono, aveva un grosso biscotto ricoperto di cialda croccante, farcito di gianduia o di crema vaniglia. Fratello maggiore dei wafer, che per noi "ragazzini" costituiva la gustosa alternativa alla normale merenda. Rettangolare di forma, alto un buon dito, si frantumava in bocca come una cosa da pasteggiare per assaporarla meglio. Era avvolto da stagnola lucente, la quale, a sua volta, aveva un involucri di carta giallo-arancio. Costava poco, era alla portata di tutte le tasche ed ebbe tra la gioventù una diffusione enorme. Si trovava dovunque, nei negozi di dolciumi, al bar, dal lattaiolo. Nelle scuole i bidelli ne erano forniti e nell'intervallo delle lezioni venivano presi d'assalto dagli studenti che pretendevano l'"ave Roma".

Non parliamo poi dei cinema. Dai più modesti ai cosiddetti "pidocchietti", meta pomeridiana dei ragazzini, due film una lira. Qui l'"ave Roma" aveva una sua collocazione precisa, parte integrante dello spettacolo. Il rivenditore, dalla logora e sgualcita giacchetta bianca e il vaso appeso al collo, era in attesa dietro la porta di fondo come uno scattista alla partenza. Appena in sala si accendevano le luci, faceva il suo ingresso al fatidico grido di: «Mostaccioli, caramelle, "ave Roma"!».

Perché il dolcume si chiamasse così non so dirvelo. Forse un omaggio del fabbricante alla Capitale? O non piuttosto l'influenza della romanità allora imperante? A ogni modo costituì per i ragazzi una ghiottoneria oggi sparita, sostituita sì da tante merende e merendine, ma certo non uguagliata. Forse, per chi sopravvive, quel gustoso biscotto avvolto nella lucida carta-stagnola, rappresenta oggi il ricordo della giovinezza dolce e croccante proprio come l'"ave Roma".

Gisella Azzi

L'ÖÖV IN CAMÌSA

L'ööv a 'l dév vess bèll frèsch: frèsch de giurnàda.
Ta 'l dévat rump — senza mes'cià ul ciaar
cunt ul russ (t'ée preparaa ul caldaar
piscinìn e pien d'aqua riscaldàda?).

L'ööv, inscì biutt, fall sbrisigà pian pian
in d'un bicéér, sì, propi in d'un bicéér.
Quand che l'aqua la fūma, tò duvéér
l'è de tragh-dént l'ööv biutt, stu caar patàn.

E lüü (tée-lì!) a 'l sa vestiss: ul ciaar
a 'l diventa camìsa, inturnu al russ.
Tìral fö sübit-sübit dal caldaar.

Dòpra la scümeröla... e ricugnuss
che urmai ul tò ööv l'è prunt; e che l'è assée
bütàch a sura: òli, saa e asée.

Muraal: camìs? A sa custüman pü.
Dumà i ööv g'ann püduur, vèra, Gesù?

L'UOVO IN CAMICIA (*sonetto comasco caudato*). L'uovo deve essere ben fresco: fresco di giornata. Devi romperlo — senza mescolare albume e tuorlo (hai preparato il pentolino piccolo pieno d'acqua riscaldata?). L'uovo, così nudo, fallo scivolare pian piano in un bicchiere, sì, proprio in un bicchiere. Quando l'acqua fuma, è tuo dovere buttarci dentro l'uovo nudo, 'sto caro pasticciano. E lui (guarda lì!) si veste: l'albume diventa camicia intorno al tuorlo. Tiralo fuori subito dal pentolino. Usa la schiumaiola... e riconosci che ormai il tuo uovo è pronto e basta versarci sopra: olio e aceto. Morale: camicie? Non si usano più. Soltanto le uova hanno pudore, vero, Gesù?

Italia Bortoloso Fracasso

"I TORESANI DE BREGANSE"

Fermà t'el zolo, i toresani indora
la polentina cunà te la lecarda
ciamando man de cogo
a inpenelar pianelo
i toresani del nostro Visentin.

Lardiele fine e salvia che sa da bon
come vol tradission
ghe fa guarnelo
par l'ocio e p'al palato,
bronse che sa de bosco
el vole sto gran piato.

Breganse, tera del "Torcolato"
sgionfo de sole come l'oro vecio
rosojo fato santo
a nosse, batizi e amicissie bone:
Breganse, te ciama a le bele coline,
a le tolade longhe
de vecie tratorie
che ancora mostra lustro de rami antichi
parsora la credensa
altar de la cusina:
rami che ancor rancura
saor de rosti
e àrfio de colina...

I COLOMBI TORRAIOLI DI BRAGRANZA (*dialetto veneto*). Fermàti nel volo, i colombi indorano la polentina cullata nella grande teglia chiamando mani di cuoco a pennellare pianino i colombi torraioli del nostro Vicentino. Pezzettini fini di lardo e salvia, che sanno di buono come vuole la tradizione, fanno ornamento per l'occhio e il palato, braci che sanno di bosco vuole questo gran piatto. Braganza, terra del "Torcolato" gonfio di sole come l'oro vecchio, rosolio fatto santo a nozze, battesimi e amicizie buone: Braganza ti chiama alle belle colline, alle lunghe tavolate di vecchie trattorie che ancora mostrano lustri di rami antichi sopra la credenza, altare della cucina: rami che ancora raccolgono sapore di arrostiti e respiro di collina.

Qui nella Gallia cisalpina, il vero asparago selvatico o corruda (*Asparagus acutifolius*) non c'è. Abbiamo però dei surrogati, cioè altre specie che gli assomigliano un poco nella forma svettante e nel sapore aromatico, e perciò ritenuti *spars salvè*. Dall'America settentrionale è giunta la fitolacca (*Phitolacca decandra* o, appunto, *americana*), inselvaticita. Come sovente accade, è chiamata con nomi diversi a seconda se individuata nei frutti, o dai getti primaverili. Poiché produce grappoli di bacche da cui puoi ricavare una sostanza rossa per colorare vini, liquori e dolci, è detta "uva turca" (i vegetali d'oltreoceano talvolta vengono attribuiti al dominio della mezzaluna, come il mais), e da noi *ua da Spagna* (o delle *bisse*, o del *merlo*); i turioni invece costituiscono uno dei tipi di *spars salvè*. Sono da preferire quelli "grassi", come un pollice; meglio se tolti da terreni piuttosto aridi. Privati delle foglie, si dovranno cuocere pochissimo, per evitare che disfacendosi prendano un gusto sgradevole.

Vi sono poi i getti della spirea (*Spirea aruncus*), o "barba di capra", nell'alta valle del Cervo detta *scarèm*, ed altrove nel Biellese *roca*, o *fior dij sant* (o 'd *San Gids*), relativamente abbondante nei boschi, lungo le siepi umide, sui margini dei canali d'acqua, nei prati e nei fossati; e l'*Anthericum liliago*, lilioasfodelo, di cui sono eduli i germogli, prima cioè che si formino le spighe con boccioli fiorali. Anche le infiorescenze del *Fiteuma spigatum*, qui chiamato *massùch*, sono ottime; ma da noi non sono molto conosciute gastronomicamente, perché si preferiscono le foglioline lanceolate (ed è l'*erbetta* per antonomasia) prima della fioritura.

I sovrani degli *spars salvè* sono i *lavartin*, o *luvèrtin* o *vartìs*, e cioè i giovani germogli del luppolo (*Humulus lupulus*) noti in volgare con un bel nome mutuato dalla lingua veneta, "bruscàndoli". È un rampicante che si avvolge ai rovi, alle gaggie, con le sue foglioline cuoriformi e ruvide. Non è difficile trovarlo lungo le massicciate della ferrovia, nelle *cioende*, le chiudende degli orti meglio se degradati a gerbido; o magari — un'offerta sfida — nella recinzione dietro l'ipermercato usurpatore dell'agricoltura nell'area preurbana. Noi distinguiamo i germogli

"femmina", sottili, piuttosto legnosi, da quelli "maschi", ben più appetibili perché consistenti, rigogliosi e teneri. Sono un toccasana; purificano il sangue, aperitivi e leggermente lassativi.

Tutti questi tipi di *spars salvè* vanno trattati come gli asparagi e — specie i *lavartin* — si sposano felicemente al risotto, alle minestre di riso, alla frittata. Occorre lessarli nell'acqua un po' salata, avendo l'accortezza di metterli in pentola a mazzi, ritti, in modo che rimanga immersa la parte più dura, mentre quella superiore, tenera, cuocerà nel vapore. Il *Cuoco piemontese* (Torino, 1766) raccomanda che «per essere cotti come devono (un mezzo quarto d'ora) bisogna che gli sparagi siano croccanti; poscia aggiustateli sul piatto che dovete servire», con olio e aceto (o limone), in insalata; oppure «sopra versandovi la salsa di butirro, sale e pepe rotto» cui oggi aggiungiamo una spruzzata di grana grattugiato.

Turgidi getti di primavera, carichi di aromi umori amori (afrodisiaci, allora?) gli *spars salvè* sono un legume spontaneo, dunque un dono, per nutrire il selvaggio che si cela nel nostro eremo; un antidoto alla civiltà che corrompe con gli altri sensi anche il gusto, sempre più diseducato ai sapori sottili e arcani. E poi, se vai per germogli nei boschetti, lungo i fossati e le chiudende, puoi sorprenderti con un brivido di smeraldo nel ramarro; od ammirare in bell'evidenza, mai nel folto, il codirosso che ti saluta con uno scatto ad inchino facendo tremare la sua coda castagno-rosso acceso come la marsina del nostro antico costume.

Franco Campegiani

DA QUANDO NON NOMINO LE COSE

E poi, se vivere è mangiare,
mangiare è pure uccidere la vita.
Vuoi capirlo, o no,
che tutto è contraddizione?

Da quando non nomino le cose
il lupo non azzanna più l'agnello
e l'essere m'appare nell'intento
di contraddirsi nell'odio e nella morte,
di dissacrare invano l'armonia.

Michele Capuano

SETE

La bibbeta? Lu vine
'n frîske 'nte la puscîna?
La pèseca? Melune e meluncèlle?

No, no. Pe' questa notte
me vògghie mette stise alla subbîna
sòpe la jàrva, stise,
pe' vvève l'acquarèccia de lli stelle.

SETE (*dialetto garganico di San Giovanni Rotondo*). La bibita? Il vinello in fresco dentro al pozzo? La pèsca? Meloni e meloncelli? No, no. Per questa notte mi voglio mettere giù lungo supino sull'erba, ben disteso, per bere la rugiada delle stelle.

Ogni anno, sullo scorcio della primavera, Mario dell'Arco pungola noi fedeli collaboratori de *l'Apollo buongustaio*, ammonendoci all'osservanza di due regole fondamentali: lo scritto deve occupare poco spazio, lo scritto deve giungere in tempo.

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

Questa volta voglio proprio farti contento e scommetto che nessun collaboratore occuperà col suo scritto meno spazio di me.

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

Ero ragazzina quando sorpresi mia madre in un atteggiamento che mi turbò: stringeva fra le dita un fiammifero acceso fissando assorta la fiammella. Non le chiesi nulla: ma presto trovai la scatolina di fiammiferi che lei conservava gelosamente. C'era scritto: "INDEPENDENCE SAFETY MATCH. AMERICA'S OWN MATCH CO." e sul retro, a mano, *Il giorno della favetta*. "Favetta" è la minestra di fave secche, sgusciate e cotte fino a ridurle a una purea di sapore delicatissimo, esaltato dalla unione con la cicoria catalogna e l'olio d'oliva.

In séguito mi spiegarono perché le fosse dedicato un "giorno". Sul finire dell'ultima guerra, neanche la "favetta" si mangiava più. I campi razzati offrivano poco e niente. Un giorno capitò alla mamma di avere a casa fave e cicoria (ella viveva sola con sua madre, tutt'e due angosciate per la sorte del figlio e fratello, disperso ormai da due anni). La morbida crema marezzata di verde fumava nella zuppiera, quando sulla soglia di casa apparve un soldato negro ferito. Chiese in un italiano approssimativo d'essere aiutato a cambiarsi le bende.

Non appena soccorso, osservò in silenzio la foto del soldato italiano appesa alla parete. Chiese: «Fratello?». E la mamma: «Sì, mio fratello». Si mosse, pose sulla tavola, accanto alla "favetta", una scatolina di fiammiferi. Poi se n'andò trascinando le lunghe gambe. Prima, girandosi sulla soglia, sillabò: «Presto tuo fratello qui». La radio ripeteva i soliti notiziari di guerra, dalla strada saliva il rombo delle jeep dei "liberatori". Nel crepuscolo, la "favetta" raffreddandosi riluceva d'un giallo giulivo.

La mamma ricorda di avere preso inconsapevolmente la scatolina di fiammiferi e di averne acceso uno. Al brillio della fiammella, il tono della radio aumentò: «Attenzione! Attenzione! Diamo i nominativi di ufficiali e soldati che salutano da Amburgo la famiglia e assicurano di star bene».

Il nome a noi caro risuonò tra quelli.

Piero Chiara

IL "BESTIONE" CASANOVA

Quasi sempre Giacomo Casanova associa alle imprese amorose quelle gastronomiche, quasi non gli fosse possibile la fatica amorosa senza avere l'occhio alla tavola imbandita. Ancora giovanetto, va a passare la notte con Marton e Nanette munito di un prosciutto. Nel padiglione dove si incontra con la monaca M.M. ci sarà sempre una cena fredda, pronta sulla tavola per il rifocillamento e la "ripresa".

Ed è proprio la compresenza, nelle vicende casanoviane, dei due godimenti principali della buona vita, la tavola e l'amore, che ha fatto sorgere il mito del Casanova sensuale, del "bestione", come lo chiama affettuosamente Comisso, facendo dimenticare a molti la sua costante tensione verso più alti motivi del vivere, il suo assillo filosofico e la sua insistente ricerca di verità.

Il vivo interesse del pubblico per questo protagonista del Settecento non mancherà di rilevare luci e ombre del mito e di registrare, fra i lati simpatici di Giacomo Casanova, la larga disposizione per la buona tavola che lo accompagnò fino alla morte, come un segno della sua prepotente vitalità, anzi, di quel suo ostentato vitalismo che gli procurò tanti spregiatori fra i letterati dell'Ottocento e fra i malaticci di ogni epoca.

Settimia Cicinnati

RICETTA DA SCHIAFFI

Questa — firmata da Omero (Iliade, libro XI, versi 843 et passim) — è davvero una ricetta da schiaffi che ricopio pari pari dal divino libro, aggiungendo solo un po' di spiegazione. Nella tenda di Nestore sono a tavola — si fa per dire — Nestore stesso e Macaone; la donzella che serve si chiama Ecamede figlia di Arsinoe, donata schiava da Achille al vecchione degli Achei. (Vecchione, povero Nestore! Aveva sì e no 54 anni, se le famose "tre generazioni" da lui vissute non erano altro che 18 x 3).

Eccovi il menù di quella "colazione di lavoro":

*Sovra il desco un taglier pose di rame
e fresco miel sovr'esso e la cipolla
del largo bere incitatrice e il fiore
di sacra polve cereal...*

Questo è il piatto del mangiare, come dire per noi poveri mortali spaghetti alla carbonara o cannelloni, ma per i due eroi: miele, cipolla e farina. Appresso:

*La simile alle dèe presta donzella
pramnio vino versava, indi tritando
su le spume caprin latte rappreso
e spargendovi sopra un leggier nembo
di candida farina, una bevanda
uscir ne fece di cotal mistura
che apprestata e libata, ai due guerrieri
la sete estinse e rinfrancò le forze.*

Questo è il bere, cioè vino con formaggio di capra e farina. Ahimè, i due guerrieri sopravvissero al pranzetto della "simile alle dèe", ma provateci voi, signore, a portare in tavola le stesse cose e i vostri uomini vi porteranno ipso facto in una clinica psichiatrica.

Per un girgentano è come dire *tollu* — stupido, mente vuota — o *tabbiùni* (ch'è una grande *tàbbia*: muro di tavole) ma con riferimento, implicito, a una particolare dolcezza: la mancanza di sale.

Senza "sale in zucca" si è dolci; non fervidi, saporiti. E vi è pure un riferimento, esplicito, alla canna: che ondeggia alle brezze, è lieve, inutilmente lunga.

Si sa, chi è troppo lungo — predicava s'era lui, san Tommaso — di raro è sapiente, ma se sapiente è sapientissimo (quel Dottore, infatti, era alto assai). E *tolli* (al plurale) sono, a Girgenti, pure i cosiddetti gratacieli: sciocchi; perché banalmente alti, fabbricati male.

Tutto questo, per la *cannameli*, è ingiusto. Si può averne prova dalla assenza, in natura, di una qualche canna di sale. Altra riprova: l'estinzione, da tempo immemorabile, della canna da zucchero nelle campagne di Girgenti (dove una stradina col nome Cannameli rimane, non per ricordo di un luogo di coltivazione o di frantoio ma certo per soprannome — ingiuria e nominaglia — di qualcuno), e degli scomparsi — è rito — mai si parla male.

Di quello zucchero la nonna aveva una burnia di terracotta, nell'armadio azzurrino che le faceva da dispensa. Cuoceva la semola di grano duro nel latte; poi spargeva l'impasto sul tagliere, lo rassettava alto appena un mignolo. Freddo, lo tagliava a rettangoli che friggeva in olio d'oliva (altro non ne esiste: non è olio) con un pizzico di sale. Quei rettangoli situava nel piatto grande; vi faceva cadere una punta di cannella rompendola fra le dita, e un pugno di zucchero grezzo (scaglie sottili, avana e marrone, traslucide: al calore della frittura un po' se ne scioglieva, calava nel morbido; si mischiava al sale).

«O beato profummin de baxaicò!
Ti m'aregordi l'aia poncevinn-a,
San Chigo, San Çeprian, Serra Riccò
e a vista ciù lontann-a da Marinn-a...».

In tempi de autostradde e de robot,
a chi ghe vegne in mente o sciö Reginn-a?
Dove segge o profummo, mi no so:
chi regna smog e spussa de benzinn-a.

Fa in te un minuto o pesto — o gimichia! —
un frullatò de plastica o d'assä,
ma o no l'è "quello": no gh'è ciù a poexia

de quande a moae, a moinn-a, a madonnâ
travaggiavan de öe de fantaxia
in to corzeu secreto de mortâ.

PESTO D'OGGI (*dialetto genovese*). «O beato profumino di basilico, mi rammenti l'aria del Polcevera, San Quirico, San Cipriano, Serra Riccò e la vista più lontana della marina». In tempi di autostrade e di robot, a chi viene più in mente il signor Regina? [Mertin Piaggio poeta genovese, 1774-1843]. Non so dove sia il profumo, qui regnano smog e puzzo di benzina. Il pesto (oh portento!) lo fa in un minuto un frullatore di plastica o di acciaio, ma non è "quello": manca la poesia di quando la mamma, la madrina, l'ava lavoravano ore di fantasia nel segreto crogiuolo del mortaio.

Raggiungeva a Roma Fabio che in quei giorni aderiva all'ennesimo digiuno. Durante il viaggio ebbe modo di decidere che avrebbe fatto altrettanto. Ormai non aveva problemi, la fame che la assaliva un tempo era scomparsa, se ne era andata allora, in quella esperienza della comune quando si era affannata, lei sola, a cucinare. Gli altri si presentavano a mangiare e poi sparivano lasciandole montagne di sudici piatti da lavare. Le era rimasta la voglia di preparare di tanto in tanto dei profumati minestrone di verdure e allora invitava qualcuno.

A Roma si ritrovò con Fabio e i suoi amici che digiunavano dal giorno prima. Fu rientrando a mezzogiorno nell'appartamento che ospitava tutti per riposare, che capì di essersi sbagliata. Già al primo piano, un profumo di carciofi alla giudia la mise in allarme. Le scale le salivano tutti lentamente per non affaticarsi, ma così succedeva che quel profumo aveva più tempo per avvolgerla. Non finiva quella tentazione che già al secondo piano un'altra inequivocabile la stava aspettando; si trattava sicuramente di una teglia di parmigiana di melanzane e il profumo non era da meno di quello che riusciva a vedere con l'immaginazione. Gli altri sembravano indifferenti e, una volta a casa, ripresero a discutere. Dopo un po', cercò la cucina e nei cassetti trovò solo dei pezzi di pane vecchio che si cacciò in bocca avidamente cercando di inghiottire in fretta che non la vedessero. Si riunì agli altri ripulendosi gli angoli della bocca nel timore di qualche briciola rimasta lì a tradirla. Un pezzo di pane si era fermato di traverso e quasi la soffocava. Tornò in cucina a bere un sorso d'acqua e cedette alla tentazione di una seconda ingozzata di pan vecchio. Ormai era certa che non avrebbe resistito a lungo. Non riusciva a seguire la discussione e poi, quei profumi e l'immagine di piatti fumanti erano diventati un'ossessione.

Uscì, decise che sarebbe andata a Porta Portese, aveva urgente bisogno di distrarsi.

Pandorato

Taglia delle fette di pane casareccio spesse un dito in pezzi quadrati (di circa sei centimetri di lato) e privi della crosta. Allineali in un piatto, spruzzaci sopra del latte tiepido e ricoprile di uovo battuto salato a dovere. Lascia riposare almeno un'ora finché il pane ha assorbito l'uovo. Poi passa a friggere.

Elisa Del Giudice

SPAGHETTINI DELLA SEMPLICITÀ

Di questi spaghetti il profumo si espande in cucina, sottile ma penetrante. Bisogna affettare finemente la cipolla e imbiondirla nell'olio caldo; si aggiunge, appena la cipolla sarà d'oro, una tazzina d'acqua e si diminuisce la fiamma perché la cottura sia lenta. Si versa a pioggia una manciata di prezzemolo odoroso, tritato, quindi si unisce un'abbondante salsa di pomodoro o un buon "passato" casalingo. Si lascia cuocere per dieci minuti e ancora per altri quindici, dopo aver aggiunto una manciata di capperi, lavati e appetitosi, che vi dispenseranno dal mettere il sale nell'intingolo. Essi conferiranno al sughetto una fragranza fresca, che sa di campi, di primavera, di esotici fiori di capperi bianco-rosati, cresciuti a illeggiadrare i muri severi. Gli spaghetti che condirete così, "alla marinara", cioè semplicemente, come li chiamava la mia mamma, risulteranno veramente appetitosi e buoni.

Buoni. Come tutte le cose semplici e genuine, come il sorriso di mia madre, dello zio che li prediligeva e del dolce fratello, che amava accompagnarli con un bicchiere di vino, rosso, generoso come lui stesso era. "Era". Poiché adesso il suo viaggio estremo, fra le stelle e i campi del cielo, ha lasciato in noi quaggiù il rimpianto della sua presenza in tutto ciò che gli era gradito, persino in un piatto di spaghetti odorosi.

E quando li mangiamo preparati così, i tre cari assenti sembrano ancora seduti fra noi a tavola, mentre, guardando a quei posti vuoti, le nostre pupille diventano umide e lucenti.

Anna dell'Arco

(p.c.c. Mario dell'Arco)

PRANZO PER UNO

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

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

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

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

Già bolle l'acqua. Attenzione, cottura al dente. Scola gli spaghetti, ma non troppo: debbono restare umidi. Prima il formaggio, poi la salsa. Hai apparecchiato per due (distrattamente?). Gli spaghetti fumano nella scodella, il profumo è invitante. Merito della salsa. Buon appetito!

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

Delma

"CHISTA È LA SICILIA"

C'è musica in Sicilia, tuttu è bello
l'affermanu Bellini ed Antonello
un prudigiu tutti li cosi sunnu
di lu Strittu fùiuunu 'ntra lu munnu.

Quantu pisci, su' propiu pisci rari
piaci 'a spicialità, si fa manciari;
acchiana 'u pisci di tutti li banni
'ntra lu sbrinnuri di lu mari 'ranni.

QUESTA È LA SICILIA (*dialetto siciliano*). C'è musica in Sicilia, tutto è bello l'affermano Bellini e Antonello, un prodigio tutte le cose sono, dallo Stretto fuggono in mezzo al mondo. Quanti pesci, sono proprio pesci rari: piace la specialità, si fa mangiare; sale il pesce da tutte le parti nello splendore del mare grande.

Luigi Devoti

UN POMO D'ORO

In lontananza una torre spicca austera tra vigne fiorite di pampani e di grappoli dorati, profilando la sagoma contro il cielo azzurro d'estate quando la cicala trilla più forte il suo verso. Dappresso, un casaleto staglia vecchie pareti dirute contro la pedica guarnita di ginestre e di agavi mentre un'altro più grande ostenta al centro di un campo arato di fresco la sua nobile origine con gli speroni degli angoli e la cornice lavorata del sottotetto. La scala esterna, ora priva di intonaco, mostra le pietre servite per costruirla, tutte antiche, di selce, di marmo, di sperone, come tali trovate e sistemate con giochi diversi d'incastro.

Nei pressi una sorgente versa la linfa da un banco roccioso e tutt'intorno il verde trionfa in un fitto canneto, in giganteschi cespugli di rovo alla cui ombra formano un tappeto meraviglioso il capelvenere e miriadi di altre specie erbose. Tra queste un uomo sapiente ha messo a dimora piante di pomodoro che, cresciute in rigoglioso disordine, mostrano adesso frutti stupefacenti. Coglierne uno non è peccato purché sia poi religiosamente consumato.

Un vecchio piatto lavato alla fonte è utile per deporvi quel frutto ancora bagnato della stessa acqua, e per tagliarlo in due metà secondo un antico rituale. Appare così alla luce del sole in tutto lo splendore la carnosa polpa rosso-porpora che geme per poco alcune stille come di rugiada dalla ferita per la quale la miglior medicina è un pizzico di sale, una foglia di basilico finemente tagliata e appena un filo d'olio di oliva. Una fetta di pane e un bicchiere di vino bianco abboccato sono indispensabile complemento.

E allora, vi domanderete, perché tutto questo sta per finire?

Tiziana Di Fabio

IL PROFUMO DEI CIBI

Voglio parlarvi di una ricetta molto semplice, al sapore della quale sono molto affezionata perché ha il magico potere di suscitare col suo profumo i ricordi della mia adolescenza "abruzzese". Voglio parlarvi delle "melanzane sott'olio". Solo pronunciando questo nome, automaticamente mi torna in mente il ricordo del profumo di quel cibo, e insieme il bellissimo ricordo delle estati fresche e piene di sole passate a confezionare i barattoli colmi di odori forti e di olio di oliva verde.

Questi barattoli poi, si aprivano "mai prima di Natale" e servivano o come contorno speciale o come merenda succulenta, insieme al burro di Rocca di Mezzo e al pane con le patate. Adoravo quel sapore; ora so che oltre al sapore c'era in più una magica proprietà evocativa dell'estate che me lo faceva amare: in un qualsiasi pomeriggio d'inverno (e lì gli inverni sono bui e lunghi) potevo, solo svitando un barattolo, evocare, attraverso quell'odorino di prezzemolo e aglio macerati nell'olio, lo spirito dell'estate, i suoi odori, colori e rumori... come con la lampada di Aladino.

Peccato però che le melanzane non esaudiscano i desideri; appagavano comunque e abbondantemente, sia la mia grande fame che la voglia d'estate, questo sì. Ecco qui dunque la ricetta: lavate le melanzane, fatele a fette, mettetele in un grande recipiente con tanto sale sopra e lasciatele così per una notte. L'indomani buttate via l'acqua nera che si sarà formata e lavatele ancora. Intanto avrete messo sul fuoco un gran pentolone con molta acqua e aceto: quando si leva il bollore buttateci dentro le melanzane e fatele "sbollentare" per cinque minuti circa. Scolatele, disponetele una per una su di un panno pulito, ben disteso e lasciatele lì per un'altra notte. Il giorno seguente preparate i barattoli puliti e asciutti con prezzemolo, aglio, e se volete, peperoncino. Metteteci dentro le melanzane e su quelle l'olio d'oliva e qualche altro pezzetto d'aglio; fate uscire tutta l'aria (importantissimo) e dopo una mezza giornata potete chiudere. Lasciatele così per almeno quattro mesi e buon appetito.

Giovanni Duca

SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Così tu ed io e tu. Con insistenza
(il futuro guardava da una porta)
all'apparenza dicevamo basta
mangiavamo spaghetti con le vongole.

Oh gentile, pensavo, che sarà di te?
Una cena una camera un ricordo
saranno assieme ciò che resta o esalta
un'allegria che torna dopo il nulla.

Il titolo dice tutto. Piatto tipico messinese, è una ghiottoneria, dalla quale mi separano, ohimè, milleseicento chilometri.

Sebbene in cucina io non avessi mai raggiunto le alte vette, quando lo preparavo, in maniera alquanto approssimativa, piaceva a tutti.

Maestre nel prepararlo erano due sorelle: mia madre e mia zia Eugenia. Non si può dire chi delle due fosse la più brava. A loro assegno l'ex-aequo, la palma la do invece alla cugina Elvira che le ha superate entrambe, il che è tutto dire.

Quando ci incontriamo, una volta all'anno, me ne dà un piatto così abbondante che a stento posso mangiare poi la frutta.

Per prepararlo occorrono: stoccafisso, patate di media grossezza, olive bianche, capperi, sedano, passata di pomodoro.

Lavato che sia il pesce e liberato dalle squame e dalle lisce piccole (mai da quella grossa, per evitare che si spappoli), lo si pone in grossi tocchi in un largo tegame dove si son fatte prima soffriggere leggermente le patate in abbondante olio di oliva di prima scelta (non si dice forse che l'olio va posto nelle mani di un prodigo?). Si aggiungono le olive disossate, i capperi ben lavati e quindi privi di sale, il sedano tagliuzzato non troppo sottilmente, la passata di pomodoro. Si copre e si fa cuocere lentamente per un paio d'ore, aggiungendo, quando occorre, un po' d'acqua, ma molto poca. Non bisogna usare il mestolo ma solamente agitare di tanto in tanto il tegame perché il tutto deve essere ben cotto ma restare assolutamente intero. È importante che si presenti bene, che abbia una certa compattezza.

È una pietanza appetitosa, una vera leccornia che mangio con avidità mista a rabbia per il fatto di dovere attendere che passi un anno per poter fare il bis. E mentre mangio ripeto ogni volta: «Se non avessi altri peccati, andrei all'inferno solo per quello di gola».

Ma sarà vero che Gesù Cristo, il quale ci ha dato tante cose belle e buone in questo mondo, ce ne vieti poi l'uso?

Di campagna 22 Dicembre 1836

«Mio carissimo ed ottimo amico. Questa lettera sarà molto arida e digiuna, e servirà solo a mostrarvi ch'io sono ancora in vita, ma non potrà soddisfare ad alcuna delle vostre domande, perch'io mi trovo in campagna, non tanto per timore del cholera, quanto perché trovandomi già quando tale malattia scoppiò in Napoli che fu il 18 ottobre, feci quello che fecero gli altri nel caso mio, cioè di restare dove si trovavano. Il cholera è ora a Napoli in declinazione, ma non punto cessato».

Leopardi interruppe la lettera a Luigi De Sinner a Parigi, e nella fioca luce di una candela che si stava per spegnere, pensò improvvisamente a sua madre e a Pilla, che certamente a Recanati ora, erano intente a misurare le uova, le più grandi, necessarie per preparare i dolci di Natale. Paolina Ranieri era una solerte infermiera, ma non era una brava cuoca, aveva poca fantasia.

Leopardi prese un ritaglio di carta che gli serviva come segnalibro e, subito, gli venne l'idea di compilare una lista di cibi che durante la sua vita, aveva gustato e preferito. La lista (l'autografo è alla Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele II di Napoli) l'avrebbe data a Paolina, raccomandandole di variare e di alternare i cibi giorno per giorno. Cominciò con i cibi che più di tutti aveva gustato a Recanati, fino ad arrivare ai cibi che aveva scoperto a Napoli:

- 1) Tortellini di magro. 2) Maccheroni, o tagliolini. 3) Capellini al burro. 4) Bodin di capellini. 5) Bodin di latte. 6) Bodin di polenta. 7) Bodin di riso. 8) Riso al burro. 9) Frittelle di riso. 10) Frittelle di mele e pere. 11) Frittelle di borragine. 12) Frittelle di semolino. 13) Gnocchi di semolino. 14) Gnocchi di polenta. 15) Bignès. 16) Bignès di patate. 17) Patate al burro. 18) Carciofi fritti, al burro, con salsa d'uova. 19) Zucche fritte, ec. 20) Fiori di zucca fritti. 21) Cavoli fiori, ec. 22) Selleri, ec. 23) Ricotta frita. 24) Ravaioli. 25) Bodin di ricotta. 26) Pan dorato. 27) Latte fritto, avena ec. 28) Purée di fagioli, ec. 29) Cervelli fritti, al burro, in cibreo. 30) Pesce. 31) Paste frolle al burro o strutto, pasticetti, ec. 32) Paste sfogliate. 33) Spinaci. 34) Uova, ec. 35) Latte a bagno-maria. 36) Gnocchi di latte. 37) Erbe strascinate. 38) Rape. 39) Cacio cotto. 40) Polpette, ecc. 41) Chifel fritto. 42) Prosciutto, ec. 43) Tonno, ec. 44) Frappe. 45) Pasticcini di maccheroni o maccheroncini, di grasso o di magro. 46) Fegatini. 47) Zucche o insalate ec. con ripieno di carne. 48) Lingua, ec. 49) Farinata di riso.

Leopardi portò la lista dei cibi in cucina: la mise sul tavolo, al centro. Domani mattina, senz'altro, Paolina, scesa presto per preparare la colazione, l'avrebbe vista e insieme l'avrebbero commentata e discussa. Tornò nella sua stanza e la candela mandava ora un debole chiarore. Riprese a scrivere al De Sinner: «L'edizione delle mie opere è sospesa, e più probabilmente abolita, dal secondo volume in qua, il quale ancora non si è potuto vendere a Napoli pubblicamente, non avendo ottenuto il *publicetur*. La mia filosofia è dispiaciuta ai preti, i quali e qui e in tutto il mondo, sotto un nome o sotto un altro, possono ancora e potranno eternamente tutto. Se volete ch'io vi spedisca per la posta un altro esemplare del 2° vol. per completare il numero 5, non avete che a scrivermelo». La candela improvvisamente si spense. Ora nella piccola stanza entrava violenta solo la luce delle stelle.

Luciana Galimberti Beretta
LA MIA TAVOLA

Trovo in un piatto di poesie
l'essenza del vivere
e mi disseto, centellinando,
da un bicchiere colmo di rime.
Uso tre posate
per fare la mia poesia:
sfrondo le idee
con un coltello affilato,
infilzo quelle a me più care
e le raccolgo in un cucchiaino
di parole.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi
PIZZA RUSTICA AI FORMAGGI

Ingredienti per la pasta: ogni uovo vuole un cucchiaino d'olio d'oliva, un cucchiaino di cognac, farina quanto ne occorre per ottenere una pasta molto morbida.

Aggiungere un pizzico di sale e a piacere un cucchiaino di zucchero. Si lavora il tutto a lungo e si lascia riposare tra due piatti, per un'ora almeno.

Grattugiare varie qualità di formaggio: fontina, provolone, emmenthal, scamorza passita, parmigiano e anche un po' di pecorino. Amalgamare con delle uova battute. Attenzione: si possono aggiungere dadini di prosciutto o di salsiccia.

Imburata e cosparsa di farina una teglia, vi si stende la pasta resa sottile, si aggiunge il composto di formaggi e si ricopre con delle strisce di pasta a reticolato. Infine si lucida con un tuorlo d'uovo battuto.

Cottura in forno a calore moderato finché la pizza è bene indorata.

Anticamente, in Abruzzo, si impiegava solo il formaggio pecorino. Oggi, con lo scambio-merci delle varie regioni, si aggiungono tutte le altre varietà di formaggio.

Emma Gianturco
INSALATINA

Farò per te una piccola insalata
di pomodori colti in su l'aurora
da pianticelle tremule all'alata
voce di un vento lieve che s'infiora.

Non mancherà l'argenteo aglio, alleata
la foglia di basilico che odora
di primavera e ancora una spruzzata
di origano. Sarà la limpida ora

del tramonto. Lo specchio della luna
rifletterà il sorriso che ci stringe
l'uno all'altra nell'aria che s'imbruna.

Mangeremo ad un tavolo di pietra
come gli dèi campestri. Amor ci cinge.
L'usignolo sarà la nostra cetra.

Francesco Granatiero
"MUSCARI CAMOSUM"

Sciuppéte sgammetténne jemmetune,
nu vudde mîezze jacque e mmîezze acite,
pe ll'agghie e u pputrusine sò ssaprite
misse sòtt'ùegghie quissi lambaşoune,

ca danne a cchi l'assapre n'apputite
pe qquande sònne şute li uagnune
matine speculénne sparaciune
nd'a mmîerse de nnechiàreche e rrussite.

Ije l'assapùre e ppénze a lla paròule
lambaşoune. Jè pròpete tutt'une
p'u mmarùre che téne e u dduluciùre

de l'ùegghie d'auulive. È lu sapùre
bbùene, de tèrra jarse, d'i pendune
òue cande lu zappudde mbacce a ssòule.

"MUSCARI CAMOSUM" (*dialetto di Mattinata, Puglia*). Sradicati sgambettando per dirupi, un bollore in metà acqua metà aceto, con aglio e prezzemolo sono gustosi messi sott'olio questi cipollacci, ché danno a chi li assaggia un appetito per quanto andarono i ragazzi di buon mattino spigolando, di qua e di là, in pendii di terre incolte e magre. Li assaporo e penso alla parola *lambaşoune*. È proprio tutt'uno con l'amaro che ha e la dolcezza dell'olio d'oliva. È il sapore buono, di terra arsa, dei poderi dove canta lo zaponcello sotto il sole.

Plinio Guidoni
"A VINETTA"

A no l'é stòrbia e a no luxe
a lampa de vinetta
da tò cantinn-a, Adelmo. A me ricorda
'na nuvièta a mez'äia sorvia l'onda
ch'a no xeua verso o çê
e a no l'affonda; o 'na stansièta grixà
ma co-i barcòin averti
proibìa a-i ciù gaggiardi, a-i braghemolle
e a-i troppo asperti;
un limbo, veuggio dî, donde a realtae
a se tinze do cô da fantaxia.

E poi, tranquillo, Adelmo;
nisciun te a porta via:
a no l'ha de etichette, ma o savô
de cöse scette.

IL VINELLO (*dialetto genovese*). Non è torbido e non luccica il gotto di vinello della tua cantina, Adelmo. Mi ricorda una nuvoletta a mezz'aria sopra l'onda che non vola verso il cielo e non affonda; o una stanzetta grigia ma con le finestre aperte proibita ai più gagliardi, ai calabracche e ai troppo furbi; un limbo, voglio dire, dove la realtà si tinge del colore della fantasia. E poi, tranquillo, Adelmo; nessuno te la porta via: non ha di etichette, ma il sapore delle cose schiette.

Un funerale è sempre un funerale. Imperdonabile, in un triste giorno di novembre fiorito di crisantemo, non ossevare le ataviche usanze quiriti dopo le funzioni funebri. Qualunque piatto, purché caldo, benvenuto! Quindi in tre, forse in quattro, avremmo fatto in tempo a mietere qualche briciola su una parca mensa casareccia; ma dei quattro, o forse tre che eravamo, giungemmo a sedere spossati su due volgari sedie d'una osteria apparsa tra i vicoli di Roma, soltanto io e "er Barone". Erano circa le tre. Gli occhi assonnati dell'addetto alla corvè si distolsero dalle righe d'un quotidiano già unto e bisunto e si posarono su di noi: «Che volemo magnà?». Qualcosa di caldo dicemmo noi e lui: «Du' past'e ceci» urlò verso la cucina e smosse il suo pesante corpo facendo fulcro sull'avambraccio posto sul tavolo dondolante. «E da bere?». «Quello che c'è, intanto... sta facendo lei». «Be', certo... qui famo noantri, 'na cosa sola ma bona. Per cui fateve servì e... mosca!».

Non fiatammo per sette, otto minuti, finché sbucò dall'angusta cucina una zuppiera fumante che spargeva intorno un odore-sapore da catturare la gola. Ci vollero quindici secondi perché il profumo al rosmarino invadesse le scodelle. Poi fu tutto un rincorrersi di veloci cucchiariate dirette senza sosta nelle nostre fauci bramosi. La "pasta e ceci" aveva riscosso un meritato applauso interiore e i nostri stomaci si erano riscaldati nella silenziosa tenzone con gli sprovveduti "cagnolicchi" affogati nel portentoso liquido. Unica delusione, non aver potuto soddisfare il tradizionale "bis", richiesto prima dell'ultima cucchiariata, per il quale lo smascherato "principale", tornato a sonnecchiare sul giornale, si dimostrò compiaciuto, ma decisamente ostinato a non concederlo.

«Paganini non bissa mai. Però, quando che sona, avete inteso sicché zinfonia?» sbottò alla fine, quando si approssimò al nostro tavolo con un modestissimo conto e un superbo sorriso. Io e "er Barone" ci guardammo soddisfatti per l'esigua spesa e per l'eccellente "pasta e ceci". Un piatto così non l'ho mai più mangiato. Quell'osteria nascosta tra i vicoli: svanita nel nulla. Non fui più capace di rintracciarla. Apparve e scomparve come fantastico sollievo d'un triste giorno di novembre fiorito di crisantemo.

Baccalà in guazzetto

Affetta in un tegame la cipolla a lasciala cuocere nell'olio. Versa salsa di pomodoro: quando è ristretta allinea i pezzi di baccalà nel tegame e lasciali insaporire a fuoco lento. A cottura raggiunta, un pizzico di pepe, una manciata di pinoli, una d'uva sultanina e porta in tavola.

Cesare Mainardi

I TORTELLI DELLA ZIA LIVRAGA

Sappia anzitutto il lettore che nella Milano popolaresca del passato e un poco anche in quella d'oggi non era e non è difficile imbattersi in cognomi mascolinizzati o femminilizzati al singolare dalla loro originaria forma plurale. Perciò accade che un signor Bianconi diventi "el Biancon" e la sua legittima metà "la Biancona", anche se le loro chiome sono nere e lucide come il coperchio di un pianoforte a coda. Così la fantomatica zia Livraga doveva essere nata all'anagrafe come Livraghi e divenuta Livraga nel lessico familiare. Se mai era stata zia (la cosa non è certa) aveva avuto come nipote una robusta e milanesissima brunona trentenne, o giù di lì, appetitosa per esuberanza di sode rotondità.

Costei, saputo ai bagni di mare che io masticavo musica, mi aveva acalappiato e nelle ore morte del pomeriggio voleva che sul "verticale" dello "Stabilimento Mafalda" presso Savona io l'accompagnassi in quelle romanze tipo *Voi lo sapete, o mamma* oppure *Ebben, ne andrò lontana* che fin d'allora (1917) erano uscite dalle orecchie di mezza Italia. Quando accantonava il repertorio melodrammatico, passava a quello "da salotto" fra i cui autori emergevano Francesco Paolo Tosti, Ciriaco De Masi, Gastaldon, Tirindelli e tanti altri ora sepolti nell'oblio forse non meritato. E io smanicavo sulla tastiera nulla sospettando delle aspirazioni extra-musicali della cantatrice e male interpretando i suoi fervori lirici e i suoi afiori fisici.

Ma una sera mi tirò in casa col pretesto dei tortelli da lei stessa preparati secondo l'infallibile ricetta della zia Livraga. Ricordo i novanta gradini per arrivare al quinto piano di una di quelle abitazioni liguri dalle scale mozzafiato che sorgono ancor oggi "a specchio del golfo". I tortelli imbibiti di strutto mal fritto e duri come castagne erano im-mangiabili. Il puzzo graveolente aveva ammorbato la cucina. Non potei trattenere una smorfia di disgusto. «Se non ti piacciono i miei tortelli» disse perentoria, «prendi almeno questo». Mi afferrò il viso e trattennendolo con le due mani mi porse le labbra unte e zuccherose baciandomi come io — allora diciassettenne — ancora ignoravo che si potesse baciare.

Irene Maria Malecore

AL CAFFÈ

Fumo leggero del caffè
occhi umani pieni d'angoscia
ma il sole scocca dagli specchi
e la gente intorno si muove
e ride e vive
e passa.
Ed io sono ebbra
del caldo fumo che sale
degli occhi che mi guardano
delle parole
che dico, che mi dicono
del riso che si effonde.
Mi hanno detto «È morto»
e il freddo mi rabbrivisce il sangue
ma il sole, il sole
è così caldo, così dorata la strada
così rosse le case piene di uomini
così teneri i rami nudi nel cielo
ed io sono così terribilmente viva.

Giuliano Malizia

LE POLPETTE D'UN TEMPO CHE FU

Non c'era da sbagliare. Quando l'odore del caffè mi arrivava di buon mattino misto a quello del brodo brontolante sul fornello, spariva ogni dubbio: cominciava quello che "di sette è il più gradito giorno", il sabato. Lo annunciava proprio quell'odore nato dal connubio di cipolla, sedano, carota, pomodoro e carne, impegnati a realizzare minestra in brodo e polpette.

Ancora mi chiedo perché il solo sabato fosse riservato a tale menù. Certo, nell'atmosfera patriarcale e un po' conventuale della mia famiglia ogni giorno della settimana aveva un menù fisso; solo qualche particolare ricorrenza imponeva radicali cambiamenti. Allora sì che era davvero festa. Quindi il sabato la fantasia culinaria era in libera uscita e la realtà legata al brodo e alle polpette, oggi diventate una rarità.

Tracciamo un estratto di nascita delle favolose polpette di carne da brodo. Il lesso (di solito un bel pezzo di callo di petto di manzo e qualche tocco di taglio diverso) veniva triturato sulla "battilonta" a colpi precisi e vivacissimi di coltellone. Trasformato in un ammasso omogeneo, finiva in un'ampia terrina, dove era atteso da un paio di patate lesse o da un panino raffermo ammolato nel latte e strizzato. La massaia allora lasciava cadere gli altri ingredienti: prezzemolo tritato ben bene, uno spicchio d'aglio rosso ridotto in granellini, un uovo o due, un tocco di burro, tanto parmigiano grattugiato, una manciata di pinoli e passerina, un pizzico di sale e uno di pepe, qualche goccia di limone.

Qui entravano in azione le mani per amalgamare bene carne e ingredienti e trasformare il tutto in tante palette schiacciate: le polpette. Ognuna veniva poi rivestita d'un velo candido di farina, oppure, secondo i gusti, d'uno strato leggero di pangrattato. Finalmente, il tuffo nell'olio bollente del padellone e qui cominciava la danza delle polpette, ciascuna circondata da un tutù di mille bollicine scoppiettanti. Girate e rigirate a punta di forchetta, si coprivano d'una delicata pellicola dorata, mentre piccole nuvole profumatissime aleggiavano nella cucina e per tutta la casa, come pennacchi d'incenso purificatore, e l'aria era resa sacra e degna dei luculliani sacrifici programmati per la domenica.

Mauro Marè

LA PIMPINELLA

Sito d'insogno, de ricordo,
un'isola, un'osteria?
Acqua, silenzio e porvere.
Piagneva un salice
e le lagrime ingrossavano fiume.
E fave e pecorino co la lagrima
e vino a fiumi
ne l'odore chiaro dell'erba.
Sciurio fresco in bucale
pitturato a viole
e una voce che tintica una stella:
la Pimpinella.

Giorgio Mori

LA "ZUPPA POLETTI"

Quando il colonnello Charles Poletti, assume, nel giugno 1944 il comando di "Roma liberata" certamente non suppone minimamente di passare alla storia in virtù d'una... zuppa.

La nomina comporta al Colonnello impegni urgenti e difficili, ma soprattutto quello di placare l'appetito della popolazione (negli ultimi mesi sono finiti in pentola persino i tuberi delle piante grasse) e anche la grande occasione per promuovere e costruire in Europa il mito americano dell'abbondanza e della efficienza. Il nostro oriundo piemontese, rovescia così sulla città affamata tonnellate e tonnellate d'una polvere verdastra, tanto misteriosa negli ingredienti quanto inodore e insapore. «In tempo di carestia ogni crosta è pandispagna» dice l'antico adagio. I romani si ingozzano di *american soup* e, riconoscenti, la battezzano "zuppa Poletti".

Per un lunghissimo anno, diluita e ridotta a purea, la zuppa riempie il piatto di quanti non possono frequentare le bancarelle dei "borsari neri". Quando però la fame sparisce si desta puntuale la nausea e di conseguenza il rigetto. Il vecchio e furbo Charles annusa aria di burrasca e cerca di fugarla annunciando l'arrivo d'un bastimento carico di... Ma i romani invece della zuppa mangiano la foglia. Una bella mattina in cima al Campidoglio insieme al sole sorge una scritta:

*Colonnello Poletti
meno ciarle
e più spaghetti.*

Glaucio Rino Nesi

IL SÈMELLE DEL GRANDUCA

Sèmelle, sèmelle... Quale l'origine di questo curioso vocabolo usato a Firenze e in altre parti della Toscana per indicare un certo tipo di pane, meglio, di panino, tutto fior di farina? Sempre mi promettevo di consultare il vocabolario... Ma di buone intenzioni, si sa, è lastricato l'inferno. Comunque l'anno scorso, in vacanza a Vienna, ebbi a proposito la più esauriente risposta.

Fu così: in attesa che aprissero al pubblico la Cripta degli Asburgo (stavamo in fila per tre come tanti soldatini) il mio sguardo si posò nella vetrina di un vicino fornaio. Sopra un cartellino infilato in un pugno di pane, faceva bella mostra di sè, in gotico, accosto al prezzo, la scritta "sèmel". Folgorato dalla Dea della semantica: «Ah, ah!» esclamai e tutto mi fu chiaro. Sèmelle, dunque, derivava dal tedesco. La parola, di certo, l'avevano introdotta a Firenze gli Asburgo-Lorena tramite i personaggi del loro séguito.

Disceso nel vastissimo sepolcreto (144 sarcofaghi di bronzo impreziositi da corone, da labari, da scudi gentilizi, da angioletti dorati) mi soffermai pensoso, con qualche riserva, innanzi all'avello contenente i resti dello sfortunato Francesco Giuseppe (Cecco Beppe) consorte della romantica principessa bavarese Elisabetta (Sissi). Dopo di che, abbastanza faticosamente data la fitta penombra, gira e rigira riuscii a rintracciare l'arca di Sua Altezza Imperiale Leopoldo II, ultimo Granduca di Toscana che i miei concittadini avevano soprannominato Canapone per via del colore dei suoi capelli, simile, appunto, ai filamenti della canapa.

Anche Giuseppe Giusti in "Sant'Ambrogio" aveva scritto: «Co' baffi di capecchio e con que' musi». Un pochino emozionato, cristianamente fraternizzai col Principe e gli strinsi (si fa per dire) la mano. Del resto, per quanto ne so, il Granduca fu saggio e liberale.

Risalito alla luce e ai rumori del traffico, non mi rimase che di entrare (voi che avreste fatto?) nella bottega del fornaio ed ordinare, a gesti beninteso, un bel semellino croccante croccante da sgranocchiare lì per lì. Canapone, dal suo pezzetto di cielo, tutto soddisfatto, forse mi sorrideva e forse con bonarietà mi strizzata l'occhio.

Adriana Nobile Civirani
"FAGOTTINI MARIA SOLE"

Con uova, latte, zucchero e farina
prepara un bell'impasto delicato
aggiungendovi il lievito dosato
nella solita piccola bustina.

Stesa la sfoglia, ma non troppo fina,
disponi sui quadretti che hai tagliato
un composto davvero prelibato
di fichi, miele ed uva sultanina.

Arrotola la pasta e nel calore
del forno metti i "fagottini" e aspetta
che cuociano a puntino. Le parole

non trovo per descrivere il sapore
il gusto genuino e la perfetta
bontà dei "fagottini Maria Sole".

Gian Vincenzo Omodei Zorini
LE UOVA DI CICOGNA

L'uovo più consumato è naturalmente quello di gallina, ma certi estrosi amano anche quello d'anatra, di tacchina o di piccione (dalle misteriose qualità rinvigorenti) e vi è pure chi ne ha mangiato di tartaruga o di struzzo. Ma vi fu un tempo in cui, sulle rive del Verbano, era possibile addirittura trovarne... di cicogna.

Li vendeva un povero e vecchio prete che dai suoi monti scendeva a intra col suo piccolo fardello nei giorni di mercato e, al pari di tutti gli altri ambulanti, offriva la sua merce magnificandone la genuina bontà. L'aspetto apparentemente non aveva in verità nulla di diverso da quello di altre dozzine e dozzine di uova che le donne delle cascine venivano a vendere, ma il prete, giurando e spergiurando che le uova erano proprio "di cicogna" riusciva in breve tempo a vuotare il paniere e a riempire (si fa per dire) il borsellino.

Chi comprava quelle uova molto spesso pensava di gustare qualcosa di insolito, di raro, magari anche di magico; ma ben presto si rendeva conto di avere acquistato soltanto comuni prodotti di pollaio. E a questo punto si sentiva autorizzato a imprecare alla falsità del prete. Aveva però torto, perché "di Cicogna" indicava solo il nome del luogo di provenienza delle uova (ove l'anziano religioso era parroco) e niente altro.

Il prete, giocando sull'omonimia barava un poco, ma sono certo che il suo "Principale" non avrà voluto includere questo piccolo inganno neppure tra i peccati veniali.

Quel sornione di Rossini la sapeva lunga in fatto di bocconcini delicati, tanto da lasciar legato il suo nome a una celebre ricetta per i *tournedos*. Ad accreditare la sua leggendaria ghiottoneria ha contribuito lui stesso con quello sterminato e per molti aspetti misterioso silenzio creativo nel quale il "cigno di Pesaro" si chiuse dopo il *Guglielmo Tell*; una pausa durata quasi quarant'anni, nel corso della quale un facile biografismo ha fatto muovere l'autore del *Barbiere* sullo sfondo degli eleganti salotti parigini del Secondo Impero, tra facili battute, episodi di inguaribile pigrizia e, ecco il punto, serate gastronomiche *non stop*.

L'espressione migliore di questa lunga dissipazione era costituita dai famosi "samedis soirs" che Rossini e signora tenevano durante l'anno nella loro abitazione parigina di rue de la Chaussée d'Antin; a quelle serate partecipavano tutti gli artisti e i personaggi importanti che vivevano a Parigi o che a Parigi erano di passaggio: e le testimonianze che gli ospiti hanno lasciato attestano che i desinari rossiniani erano senza rivali.

Ma, oh delizioso transfert, la ghiottoneria del padrone di casa, non paga di tradursi in sapienti manicaretti, tracimava generosa nella stessa sua produzione musicale; basta sbirciare qua e là nelle raccoltine composte in quel periodo, ove l'artista ha lasciato cadere perle ammiccanti che si chiamano una volta "Frutta secca: fichi, mandorle, uva passa e noccioline"; o, un'altra: "Quattro antipasti".

Quelle serate dovevano concludersi con un buon caffè, buono come ci si aspettava da un ospite italiano. Un caffè come quello che Isabella, protagonista de *L'italiana in Algeri* offre a Mustafà, il sultano turco che di lei s'è invaghito. La "signora italiana" (così, perentoriamente, la definisce il librettista nella presentazione dei personaggi) è naufragata sulla spiaggia di Algeri: giusto in tempo per essere fatta schiava e trasferita nell'harem del voglioso Bey.

Lo scenario annovera tutti gli esotismi tipici dell'opera buffa ambientata in quell'indeterminato "Oriente" che è più un luogo deputato che una realtà geografica (non a caso la didascalia, maliziosa, dice: "La scena si finge in Algeri"). E dunque fra eunuchi impassibili, femmine

del serraglio, corsari algerini e schiavi italiani viene servito il caffè — lo portano, ça va sans dire, due mori — una bevanda il cui aroma sprigiona turchesche fragranze.

Isabella, indomita e viperina, ne porge una tazza a Mustafà e mentre questi degusta, l'italiana gli prepara il tranello entro cui lo farà cadere, sconfitto e sbeffeggiato.

Non meno galeotto è il caffè che troviamo nella scena madre de *Il Turco in Italia*; rispetto alla precedente opera, la simmetria è rovesciata: stavolta è Selim, principe turco, che, nel corso di un "inclusive tour", sbarca in Italia, approdando nelle vicinanze di Napoli. La protagonista di turno è Donna Fiorilla che alla vista di Selim («Che bel Turco! Avviciniamoci!...») prova qualche brivido di troppo: è sposata, d'accordo, ma che noia col marito Don Geronio.

Col suo sapiente repertorio di malizie partenopee ciruisce il turco e lo invita a casa; donde, atto primo, scena nona:

(È recato il caffè)

FIORILLA: Ecco il caffè.

SELIM: (Non posso più).

FIORILLA: (versando e porgendo) Prendete.

SELIM: (Che mano delicata!).

FIORILLA: Lo zucchero è bastate?

SELIM: (Che maniera elegante!

Che begli occhi e che foco in lor scintilla!).

FIORILLA: (Il turco è preso).

Così, ancora una volta, le volute aromatiche che la "tazzulella" diffonde attorno a sé, inebriano un turco innamorato e siglano il trionfo di un'italiana nella cui procace silhouette si rinnova la serie dell'eterno femminino rossiniano.

Ugo Onorati

"DOLCE DEL VESCOVO"

La ricetta è abbastanza semplice, destinata ai ghiottoni di buona volontà, alieni dalle sofisticherie. Proviene da Oriolo Romano, ma io l'ho appresa da amici di Ladispoli.

Si amalgamano a lungo zucchero e farina, il cui peso corrisponda a quello di quattro uova, complete di tuorlo e albume. Quindi si aggiungono via via cento grammi di uvetta, cento di nocciole, cento di cioccolato fondente tagliato a scaglie. L'impasto può essere arricchito da un etto di canditi d'arancia e di limone. Indispensabile la bustina di lievito e la teglia imburata.

Un'ora di forno e potrete gustare del rustico dolce l'odore fragrante e il sapore accattivante.

Misteriosa l'origine del nome, ma a séguito di lunghe indagini sono in grado di svelarla.

Poco più d'un secolo fa, in una famiglia, di cui ometto il nome, viveva un anziano vescovo, confortato dal tenero "affetto" dei suoi cari, i quali bramavano di ottenerne la cospicua eredità e lo lusingavano offrendogli spessissimo questo dolce.

Non sappiamo dirvi se il prelato, al termine dei suoi giorni, fu riconoscente verso i familiari.

L'importante è che da allora il dolce si guadagnò un nome solenne: "dolce del vescovo".

Gaetano Pagano

SALSA ALLE ALICI

Dante ha messo i golosi nel terzo cerchio dell'Inferno. Cervantes si è occupato anche di gastronomia. Giacomo Leopardi, sebbene incapace di gustare le gioie della vita, amava i sorbetti.

Lasciarsi tentare dalla gola è un peccato veniale. Io preferisco la cucina semplice, cibi genuini cucinati e preparati al momento, nei ristoranti condotti dal proprietario nelle piccole città dei Monti Lattari (Agerola, Pimonte, Lettere) e della penisola sorrentina. Vi dominano le lasagne imbottite al forno; fusilli e gnocchi al ragù precedono le salsicce alla brace, il capretto, la mozzarella "in carrozza", il coniglio alla cacciatore. Nelle improvvisate cene a casa mia a volte ricorro a una salsa alle alici fresche. Vi dico gli ingredienti, le dosi, l'impiego.

Occorrono: alici fresche, olio d'oliva, aglio, peperoncino rosso, limoni e mentuccia.

Pulire un chilo di alici fresche togliendo testa, fiele, lische e spine; lavarle e poggiarle su un panno da cucina. Rosolare in un tegame di terracotta quattro spicchi d'aglio con due decilitri d'olio d'oliva e un pezzetto di peperoncino rosso. Preparare a parte il succo di due limoni. Appena l'aglio e il peperoncino sono coloriti aggiungere le alici e farle cuocere per qualche minuto; unire infine il succo dei limoni e qualche fogliuzza di mentuccia. Versare la salsa sugli spaghetti cotti "al dente" e servire ben caldo.

Il piatto va gustato pasteggiando un vino rosso "speciale", non uscito dalla enoteca, e di forte personalità, limpido e brillante sì da far venire a galla la verità e predisporre l'animo all'ottimismo.

Se non fosse stato per il gran gelo, la mia pergola sarebbe, quest'anno, una realtà. Ma quattro viti su sei sono morte, povere barbatelle impreparate alla crudezza del mondo. Le altre due, quasi a volermi compensare del grande sacrificio — una pergola tutta in ferro, a doppio tetto, un mezzo cerchio davanti alla cucina — si sono messe a prosperare di gran lena; una più dell'altra, quella bianca; la rossa è timida, un grappolino solo. La bianca ne ha ben tre e mezzo. E poi venitemi a dire che, al primo anno, la vite non fruttifica.

Perché voglio la pergola; ma perché ce l'aveva nonna Orsola e io la ricordo, mi sembrava immensa nel cortile della casa a Grado, poi divenuta l'albergo "La Panarie", e ora mestamente una banca. Sotto pigolavano i pulcini quand'ero bambino, e altre nidiare quando mia figlia Maura dormiva nella carrozzina. La pergola c'era ancora. Come la quercia. La vita, la forza, la perseveranza della nostra gente. Nella Sicilia occidentale non c'è casa in campagna che non abbia la sua pergola ed è un segno augurale, ave Maria, benvenuti, la benedizione alla gente che passa e che sosta, alla gente che attende e lavora. Ecco perché voglio la mia pergola.

Ma anche nelle Marche, dove sentii ripetere il motto che feci mio: "per vitem ad vitam" e dove mi vidi presentare una minestra d'uva. Sì, al posto dei fagioli o del riso, dei ceci o dell'avena, c'erano dei bei chicchi d'uva bianca e persino dei pezzettini di foglia d'uva, d'un buon sapore. Dicevo, tra me, della stranezza del mondo e delle usanze che ti colgono di sorpresa. Li sentii chiamare "magna pulenta", quei marchigiani, quasi fossero friulani, e li vidi mangiare la minestra d'uva e me la sono segnata, quella ricetta strana, perché un giorno, deve pur capitare, quando inviterò gli amici alla vendemmia, all'ombra della mia pergola, preparerò anche la minestra d'uva e dovrà essere gran festa. Dall'antipasto al dolce, sarà tutto frutto dell'uva. Ci sarà soltanto una differenza rispetto alla pergola di nonna Orsola: Maura era la ventiquattresima nipote e altri ne vennero. Altri tempi, forse altre pergole. Di nipoti, io, ne ho una sola, ed è tuttavia una gran fortuna, anche se minaccia di rimaner astemia per tutta la vita.

Gh'èa un segreto in te porpette da mamma;
restâvan d'ue e sode comme un stallo
da taggiâ co-o cotello,
te paivan faete de carne da ciù bella.
Me l'ha spiegòu a Lola questo arcano:
o l'é o pan grattòu ch'o vâ abbondante,
insemme a aggio, persa,
a-o rosso d'euvo e tanto parmisan
(solo o rosso che o gianco o fà e sciumette)
misse in te'n bello tocco sempre a-o boggio.
Ma importante l'é a man bagnâ in te l'aegua
che in te l'abballettale a-e fà compatte.
Quelle piccinn-e, grosse comme un'oliva,
fan inmatî in to riso cheutto a-o dente.

POLPETTE (*lingua genovese*). C'era un segreto nelle polpette della mamma; rimanevano dure e sode come uno stallo di carne da tagliare con il coltello, ti sembravano fatte della carne più bella. Me lo ha spiegato la Lola l'arcano: il pan grattato che deve essere abbondante, assieme all'aglio, alla maggiorana, al rosso d'uovo e tanto formaggio parmigiano (solo il rosso perché il bianco fa la schiuma) messe in un bel sugo sempre al bollore. Ma importante è la mano bagnata d'acqua che nell'appallottolarle le fa compatte. Quelle piccole, grosse come una oliva, fanno impazzire nel riso cotto al dente.

Albino Pierro

"I FINUCCHIE"

Chiòvete, mannagghie, e nd'i chinucchie
i'éte u frische nu mòzziche ma crèie
agghi' 'a zumpè, m'agghi' 'a mangè i finucchie
ca nda sti notte sonne tante assèie.

Su' chille scanghe ianche com'a scille
di zùcchere e nd'i rènte su' nu scrocchie
nun sacce si di nn'osse o di scintille
nda nn'èrva sicche addù su' com'a ll'occhie.

E ci vire cchiù assèie, e nd' 'a carizze
ca fùjete nd'u sagne mi ci niche,
e, com'a chi le sònnete: «'A billizze
i'è schitte chis'acquè», rirenne diche.

Ma chiòvete, mannagghie, e i vaccarelle
ièssene a passijè duce nd'i corde
d'u vente ca ni cùntete a li stelle
come ié di murì n'arie mi scorde.

I FINOCCHI (*dialetto di Tursi in Basilicata*). Piove, mannaggia, e nei ginocchi è il fresco un morso ma domani salterò, mangerò i finocchi che in queste notti sogno tanto assai. Sono quei pezzi bianchi come ali di zucchero e fra i denti sono uno scrocchio non so se di un osso o di scintille in un'erba secca dove sembrano occhi. E io ci vedo di più, e nella carezza che nel sangue fugge mi ci annego, e, come chi la sogna: «La bellezza è solo questa qui» ridendo dico. Ma piove, mannaggia, e le lumache escono lente a passeggiare fra le corde del vento che alle stelle glielo racconta come io per poco di morire mi scordo.

Risante

"UN PRANZO DE STAGGIONE"

Er prato è apparecchiato.
Una tovaja verde — e primo piatto
papavero avvampato
da la fiara der sole,
appresso biancospino e rosmarino;
contorno, insalatina de viole.

Un pranzo de staggione
e intorno intorno
le bocche-de-leone
aspetteno che spara mezzogiorno.

Lino Santoro

21 APRILE

Roma sopra la tavola imbandita
s'è scelto come torta il Colosseo,
così com'è dismozzicato e reo
d'aver perduto i denti alla partita

de' secoli... né lesa né smarrita
la Storia nell'aprire il gran corteo
dei convitati ha commentato: «È un neo,
vicino a certi orrori della vita».

Tutti gli dèi allora, in preda all'onda
del panico, si son rubate intere
le colonne del Pantheon. E la Rotonda,

rimasta nuda e spoglia, insieme al bere,
si sono divorata sulla bionda
sponda, brindando, in meno che due sere.

Pizza di polenta col zibibbo

Poni in una terrina trecento grammi di farina di polenta, scioglila con mezzo bicchiere d'olio e acqua tiepida, fino a ottenere una crema. Aggiungi un etto di zucchero, un pizzico di sale, odore di cannella e abbondante zibibbo rinvenuto in acqua tiepida. Cuoci al forno, a giusto calore, per tre quarti d'ora circa.

La chiesuola di Santa Sinforosa splendeva fra i prati di smeraldo nella limpida luce meridiana del cielo mediterraneo. Vecchia com'era, pur conservava una grazia di fanciulla per il sorriso della pietra chiara e per quel nome vaporoso e fresco che evocava abiti di organza o tulle millestrati per le domeniche dell'infanzia o il ballo di una debuttante. Nel percorso fra la città e il paese in cui ci recavamo a insegnare, Santa Sinforosa era diventata il nostro punto di riferimento. Ci attendeva, ci sorrideva, ci salutava e al ritorno, la sera, l'avremmo trovata ancora lì, piccola e immota nel rosso del tramonto.

Quando la temperatura si fece quasi estiva, sostituimmo — partendo un po' prima — il pasto solitario e casalingo con un picnic da consumare insieme all'ombra complice di Santa Sinforosa. Ma il pensiero delle lezioni da sostenere, l'incanto del luogo, l'amore che traboccava in quell'ora di grazia, ci impedirono sempre, in realtà, di mangiare sul serio. Fu, quella, un'intensa stagione del cuore e una bella cura dimagrante... di cui godettero a schiere i dolci passerì e le industrie formiche.

Leggeri nel corpo e nello spirito, benedetti da quelle creature di Dio, salivamo in allegrezza il colle, ma ogni sera, scendendo, sapevamo che era una volta di meno.

La sera dell'ultimo ritorno sostammo a lungo sul sagrato della chiesa. Lasciammo spegnere il tramonto. Sostenemmo l'angoscia del crepuscolo. E quando, dopo tanta agonia, scesero morbide le tenebre estive, in ginocchio seppellimmo il nostro povero amore che non voleva morire. La luna guardava curiosa; un cane abbaiava lontano. Dormivano i passerì e anche le formiche. Lasciammo un messaggio alle lucciole e ai grilli: «IL RISTORANTE DI SANTA SINFOROSA È CHIUSO PER FERIE, ANZI NO, FORSE È CHIUSO PER SEMPRE».

Fra tante "colazioni de lavoro"
e tanti altri storici rimpasti,
a preferisso de gran longa i pasti
che se prepara al'Ostaria del Moro.

Primo, parché se sa che se ghe magna
senza pastrocì, e no' se va in galera;
e po' anca par via del'atmosfera
che gà l'ambiente: sana, de campagna.

E po' zòntaghe un piato da "tre stele",
tipo 'sto qua, che no' se fa spetare,
coi so' fruti de campo, d'orto e mare,
come el formento, l'ajo, le sardèle.

E tutto in dò minuti, senza tanto
piciare sui bicèri, spazientà,
ché l'ajo zà el se ròsola, ed intanto
boje i bìgoli in aqua ben salà.

'N'altro minuto, dàì, che zò in cusina
se stà impastando l'ajo e le sardèle,
par ricavar la salsa, ma de quele
che ghe tòca le tete a la regina.

E adesso che 'sta gloria l'è imiscià
coi bìgoli zà pronti, bei fumanti,
se pòl mandare in mona tuti quanti
i altri piati del bìgolo che i fa.

SPAGHETTI IN SALSA (*dialetto polesano*). *Bigoli*, spaghetti; *a*, io; *pastrocì*, pastrocchi; *gà*, ha; *zòntaghe*, aggiungici; *dò*, due; *piciare su i bicèri*, picchiare sui bicchieri; *zà*, già; *boje*, bollono; *zò*, giù; *che ghe tòca le tete a la regina*, deliziose; *imiscià*, mescolata; *mandare in mona*, mandare a quel paese; *del bìgolo*, del cavolo.

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

Accipies lac adversus quod patinam aestimabis: temperabis lac cum melle, quasi ad lactantia; ova quinque ad sextarium mittis, sed ad heminam ova tria; in lacte dissolvis ita ut unum corpus facias; in cumana colas, et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper aspergis, et inferes.

Mara Soldi Maretti
TORTA DI LATTE

Prendi del latte in giusta misura
(ché ti consiglia il tuo intendimento),
tempera il latte con miele.
Per venti once di latte
tu romperai cinque uova;
per dieci once, tre uova.
Con diligenza impasta la torta.
Versa in un vaso di Cuma,
et igni lento... fuoco modesto
la porti a cottura.
Sèrvila sparsa di pepe.

Modesto polmento non *rare* distende
la fronte crucciata di un ricco
che noia deprime.

E un buon vino ridoni speranze
e dissipi, amari, gli affanni.

NOTA - Questa ricetta figura nel *De re coquinaria* di Celio Apicio. Il termine *patina* (una padella per cuocere migliacci e torte) è rimasto a indicare una specie di focaccia; nel veneziano *piadena* e nel romagnolo *piadina*. Gli ultimi versi sono ripresi da Orazio (*Carmi*, IV 12).

La storia non dice chi ebbe l'idea di collegare la carrozza alla mozzarella. Forse, all'immaginifico autore della ricetta si sarà trasfigurato in carrozza quel sostegno utile a trasformare in pietanza il più schietto dei formaggi, grondante di fresco e gustosissimo latte. Oppure, la stessa denominazione di pane "a cassetta" potrebbe aver suggerito l'idea della carrozza attraverso l'immagine del breve e alto sedile che ospita il cochiere, cioè la "cassetta", come dire il tutto per la parte.

Servono per questa "carrozza" due triangoli o due rettangoli ricavati da una fetta di "pain carré". Alla fuggevole immersione nel latte ne segue un'altra più riposata in uovo battuto: tra le due fettine infine se ne asside una generosa di mozzarella (di bufala; se non vi dispiace).

La "carrozza" è pronta per la padella. Al calore dell'olio bollente l'uovo scivola dalla fettina superiore su quella inferiore e si saldano insieme come ad apprestare uno scrigno alla mozzarella. L'opera è compiuta non appena una lieve, delicata doratura ha colorito l'insieme. Alla pressione del coltello che vi ritaglierà il primo boccone, vedrete il triangolo, o rettangolo che sia, gonfiarsi di uovo e di latte in una soffice commistione di sapori e di profumi che la levità della frittura non ha spento.

Variante: c'è chi cosparge il "prodotto finito" d'una impalpabile nuvola di formaggio grattugiato, e un terzo sapore, magari piccante, si aggiunge agli altri due. Cibo primordiale, d'una semplicità che è privilegio delle cose perfette: cibo degli dèi.

Non perdetevi tempo a chiederne prima di aver varcato il confine con la "Campania felix": ad di qua, tale prelibatezza non fa parte delle cose conosciute. Se, increduli, vi venisse fatto di insistere, correreste un rischio elevato: quello di vedervi ammannire degli abominevoli "crostini", duri e abbrustoliti da ricordarvi il trapano del dentista e, per giunta, farciti di prosciutto che il forno ha reso bell'e pronto, se mai dovessero occorrevi, per le nuove mezze suole.

A Roma esisteva il libro del "panonto" ed era il quaderno o registro dove il "pizzicarolo" teneva i conti dei "buffaroli", ossia quei clienti che pagavano ogni fine settimana o ogni fine mese, a seconda che il capo famiglia fosse un salariato o un impiegato.

Naturalmente il piccolo libro era tutto unto di olio e di altri grassi per il continuo maneggio che se ne faceva nella bottega piena di salami, vesciche di strutto, guanciali e lardi. Da qui la voce dialettale di "panonto" e varie espressioni, come: «Quello, pe di 'ste fregnacce ha consurtato er libbro der panonto» (quasi fosse la Bibbia o il Corano). Petrolini quando se la prendeva con una persona antipatica gli attribuiva i titoli di: «Unto, bisunto, sindaco der panonto».

Da "panonto" deriva la "panontella", ottima merenda (in quanto bisogna latinamente meritarsela: *mereor, mereris*), consistente in erte strisce di ventresca cotte con un forchettone sulla fiamma viva e premute ripetutamente tra due fette di pane casareccio, che ne assorbe avidamente il grasso. Anche se le riviste femminili che si leggono dal parrucchiere la giudicano volgare e dannosa alla linea, mangiate la "panontella" vicino al fuoco, d'inverno, e vi sentirete consolati.

Tarcisio Turco

ROMOLO "ALLA SCALETTA"

La "Scaletta" è un'antica osteria-cucinante ("polpette in umido e vino") nel cuore di Parione, rione VI di Roma, alle spalle della "Isola panfiliana". Aguzzando l'orecchio giunge nitido il tubare della colomba col ramoscello d'ulivo nel becco, emblema araldico di Innocenzo X.

Alla "Scaletta" una bella clientela di poeti romaneschi. C'era Trilussa. C'è sempre, affidato agli ammiratori tramite il collage di foto e ritagli di giornali.

C'era Romolo Balzani. C'è sempre. Nell'osteria si rifrange l'eco delle sue canzoni. Soprattutto canzoni in lode del vino. Vino dei Castelli. Marino, in primo luogo.

Non poteva esserci sede e uditorio migliore della "Scaletta". Alla chiamata insistente, all'applauso scrosciante, Romolo, primo cantautore romano, saliva tre o quattro gradini della scaletta che unisce il pianterreno dell'osteria al mezzanino. Non poteva esserci per l'esibizione un podio migliore.

Le canzoni di Romolo stillavano vino. *Viva Noè* («Vengo a ditte l'orazione / e me vengo a inginocchià. / O Noè, tu sei la vita»). *Er vignarolo marinese* («Grappolo bionno, / sugo der sangue mio, / tu te presenti ar monno / come coppa d'oro giallo»). *Carettiere a vino*, una canzone viva tutt'ora («Quanno ritorna a Roma er carettiere / ve porta er vino bono e er bonumore»).

Sempre versi romaneschi, semplici, nitidi, sinceri. Anche disadorni, ma incoraggiati, quasi stimolati dal trillo di mandolino e chitarra, riuscivano a introdurre nell'aura vinosa dell'osteria di via dell'Anima, "animosamente", un'aura di colle. Colle d'Alba, è ovvio, assiepato di filari di trebbiano, di malvasia, di cesanese: i pampini ondegianti al minimo refolo di vento, i grappoli d'oro a ventiquattro carati.

Cesare Veschi

"COLAZZIONE"

La corona d'alloro
su la capoccia
e sbragato ner bosco,
le ninfette più bone
me le pómicio io.

Imbriaco de zinne e de chiappette,
inguazzato d'aurora,
pe briosce er farcetto de la luna
fo colazione
insieme ar sole.

- 5 Alberto Arcioni, *Ave Roma*
- 6 Gisella Azzi, *L'ööv in camisa*
- 7 Italia Bortoloso Fracasso, *"I toresani de Breganse"*
- 8 Gustavo Buratti, *Asparagi selvatici*
- 10 Franco Campegiani, *Da quando non nomino le cose*
- 11 Michele Capuano, *Sete*
- 12 Libera Carelli, *Spazio e tempo*
- 13 Anna Centore, *Il giorno della "favetta"*
- 14 Piero Chiara, *Il "bestione" Casanova*
- 15 Settimia Cicinnati, *Ricetta da schiaffi*
- 16 Antonino Cremona, *"Cannameli"*
- 17 Franco Cusmano, *Pesto "d'ancheu"*
- 18 Mariolina Damonte, *Digiunare a Roma*

Pandorato

- 20 Elisa Del Giudice, *Spaghettoni della semplicità*
- 21 Anna dell'Arco (p.c.c. Mario dell'Arco) *Pranzo per uno*
- 22 Delma, *"Chista è la Sicilia"*
- 23 Luigi Devoti, *Un pomo d'oro*
- 24 Tiziana Di Fabio, *Il profumo dei cibi*
- 25 Giovanni Duca, *Spaghetti con le vongole*
- 26 Olga Duca Natoli, *Stoccafisso alla ghiotta*
- 27 Elio Fiore, *La lista dei cibi compilata da Leopardi nel Natale 1836*
- 29 Luciana Galimberti Beretta, *La mia tavola*
- 30 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Pizza rustica ai formaggi*
- 31 Emma Gianturco, *Insalatina*
- 32 Francesco Granatiero, *"Muscari camosum"*
- 33 Plinio Guidoni, *"A vinetta"*
- 34 Luciano Luciani, *Una "pasta e ceci" di sogno*

Baccalà in guazzetto

- 36 Cesare Mainardi, *I tortellini della zia Livraga*
- 37 Irene Maria Malecore, *Al caffè*
- 38 Giuliano Malizia, *Le polpette d'un tempo che fu*
- 39 Mauro Marè, *La pimpinella*
- 40 Giorgio Mori, *La "zuppa Poletti"*
- 41 Glauco Rino Nesi, *Il sèmelle del Granduca*
- 42 Adriana Nobile Civirani, *"Fagottini Maria Sole"*
- 43 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Le uova di cicogna*
- 44 Franco Onorati, *Caffè "alla Rossini"*
- 46 Ugo Onorati, *"Dolce del Vescovo"*
- 47 Gaetano Pagano, *Salsa alle alici*

- 48 Luigi Papo, *La pergola*
49 Vito Elio Petrucci, *"Porpette"*
50 Albino Pierro, *"I finucchie"*
51 Risante, *"Un pranzo de staggione"*
52 Lino Santoro, *21 aprile*
Pizza di polenta col zibibbo
54 Simonetta Satragni Petruzzi, *Nessun picnic a Santa Sinforosa*
55 Angelo Savaris, *"Bigoli in salsa"*
56 Leonardo Sciascia, *Il "pitaggiu"*
57 Mara Soldi Maretti, *Torta di latte*
58 Francesco P. Squillacciotti, *Una carrozza per la mozzarella*
59 Alberto Tenerelli, *Il panonto*
60 Tarcisio Turco, *Romolo "alla Scaletta"*
61 Cesare Veschi, *"Colazione"*