

l' Apollo luongustaia 1987

l' Apollo luongustaia

Almanacco gastronomico per l'anno 1987

a cura di Mario dell'Arco

novembre 1986

U. O.

l' Apollo buongustaio

l' Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1987

a cura di Mario dell'Arco

Alberto Arcioni

LE LAGRIME DER PECORINO

Sotto a la coccia nera
je piagne sempre er core ar pecorino.
So' lagrime spremute goccia a goccia
doppo che j'hai tajato la capoccia.

Pe consolallo e faje compagnia,
sotto a le frasche e sopra ar tavolino
ce so' sempre l'amichi,
sempre l'istessi: er vino de Marino
e insieme, fresca fresca,
la fava romanesca.

Stu bass,
quand che balca la lüüs e la 'legrià,
ta cascì là in cantùn, malincunìa.
Sari i finèstar, cuuri là in cüsina,
pizi 'l ciaar... e ma senti una regina.
Scià 'l zèlar, i garòtul, i patati,
i bèi tumàtis fresch (minga i *pelati*),
ul basilich... Ah, che prufümm de dòrt!
L'è un uduur che pò fà rinvegni i mòdrt.
Gù resùn. Pròpi adèss — e tütt d'un bòtt —
gh'è scià la Mama (e sa s'ciarise la nòtt).
La Mama — bèla, *viva* — che la diis:
«Trida ben i tumàtis, munda 'l riis!
Ta sa regòrdat quanti pitanzitt
èmm preparaa nün dū, pai nevuditt?
('Oh Nòna, oh Zia! Che buna, sta minèstra!').
L'è scüür, Gisèla, sara la finèstra». *viva*
L'è scüür, Gisèla, sara la finèstra». *viva*
e varda scià! ù cumbinaa un pastizz:
in del caldaar, insèm' al cundimeent,
dù o trè làgrim bèi gross inn burlaa deent.
Mama, và minga via, che in Paradiis
ta see tròpa luntana ('l mundi, 'l riis).
Fööra, i campan sa dïsan: «Finì un dì».
Mama, và minga via! Sta' chì cun mì!

OGGI ALL'IMBRUNIRE (*dialetto comasco*). Oggi, all'imbrunire, quando si affievoliscono la luce e la letizia, ti butto in un angolo, tristezza. Chiudo le finestre, corro in cucina, accendo la lampada... e mi sento regina. A me il sedano, le carote, le patate, i bei pomodori freschi (non i *pelati*), il basilico... Ah, che fragranza d'orto! È un profumo che può risuscitare i morti. Ho ragione. Proprio ora — tutto a un tratto — è qui la Mamma (e si rischierà la notte). La Mamma — bella, *viva* — che dice: «Trita bene i pomodori, pulisci il riso! Ti ricordi quanti manicaretti abbiamo preparato noi due, per i nipotini? ('Oh nonna, oh zia che buona, questa minestra!'). È buio, Gisella, chiudi la finestra». È buio, davvero, anche se la luce è accesa... e guarda! ho combinato un pasticcio: nella pentola, insieme al condimento, due o tre lagrime grosse sono cadute. Mamma, non andar via, ché in Paradiso sei troppo lontana (lo pulisco il riso). Fuori, le campane si dicono: «Finito un giorno!». Mamma, non andar via! Sta' qui con me!

In una rara "cinquencentina" (*Le risposte di M. Bartolomeo Taegio, giureconsulto del Collegio di Melano*, in Novara appresso Francesco e Giacopo Sesalli, 1558) trovo forse il più antico elogio del vino di Biella, a proposito del lauro poetico di tale Messer Francesco Scaglia, mio compatriota (a quel tempo, anche il concetto di patria era a misura d'uomo, si riferiva a quanto puoi abbracciare con lo sguardo, dall'alta valle, o dal campanile). L'autore, Taegio — a me ignoto, come il laureando — immagina di salire al Parnaso, di presentare l'aspirante poeta al divino Apollo affinché questi convochi il collegio delle Muse per pronunciarsi in merito, e di così perorare la causa dell'amico:

«Divino Apollo, et voi sacre Muse havete a sapere, come M. Francesco Scablia gentil'uomo di Biella, versificatore, buon compagno, et che beve volentieri il buon vino, vago di farsi come poeta coronar di Lauro, vi prega con tutta quella riverenza, che si deve alla divinità di voi tutte, che vogliate per l'incredibil vostra humanità accettarlo nel collegio de' Poeti, et se gli compiacerete di sì honesto desiderio egli vi promette, et giura degnandovi voi di andàr a Biella à casa sua di farvi sentir d'un vino frizzante, morbido, gentile, di color d'un fiammato robino, che in un tempo baccia, morde, tira de calci, et ci fa pianger di dolcezza, et se questo non vi gusterà vi promette farvene sentir d'un altro traboccante, solenne, stomatico, polputo, generoso, odorifero per la molta vecchiezza, et tale, che se voi Muse m'ammusaste con lui una sola volta son certissimo che cantereste come tante merle, ma che più io m'assicuro, se Giove assaggiasse un tratto di questo licor divino ch'egli perderebbe l'amore al suo favorito nettare. Onde Apollo per esser il gallo delle Muse fu il primiero a parlar in tale maniera: Muse mie dolcissime io vi ho fatto qui tutte ragunare, perché ho caro intendere il parere di voi se questo Scablia si dee ascrivere al rollo de poeti, o nò.

Al quesito rispondono, positivamente, una per una: Euterpe, Talia (per dar ad intender che la poesia è amicissima del vino la qual cosa viene confermata dal veder voi, che l'alta cima del nostro Parnaso vien confermata a Baccho, del che ancora ne è infallibile il vedere che i cerchi delle taverne si fanno di Lauro), Pollinnia, Tersicore (io vi dico che il vino è un dono dato da Dio a mortali per allegare, et ragioire i cuori

afflitti, come disse il nostro Homero nel suo divinissimo poema, et in oltre dico, che l'uomo, che non beva vino non può anco compor versi alti, et numerosi, si come ancor le berte — le gazze — non cantano mai bene, se prima non fanno la zuppa nel vino), Clio (ricordiamo d'una antica nostra legge che non vuole ch'alcuno possa poeteggiare se prima non viene agittato dal furor divino), Melpemone (hoggi dì da gl'ingegni tedeschi nascono tanti meravigliosi poemi se non perche gli aggrada il vino), Calliope, Erato (se noi s'accontentiamo che del nostro lauro s'ornino l'anguille, et i pesci accarpionati quanto maggiormente si dobbiamo noi contentare che di lui s'adorni il capo di questo gentil'uomo onorato, il quale è più d'una anguilla, ò d'un pesce accarpionato), Urania (et io direi che per piacerli il buon vino se gli dovesse donare una ghirlanda, non di Lauro, ma di foglie di vite). Onde Apollo finalmente disse: Hor su, per esser il Scablia componitor di versi, et per gustargli il buon vino, ma non in maniera che l'appetito vinca la ragione, io mi risolvo che se gli doni un fregio tramezzato di pampini, raceni, et tralci.

L'autore conclude: «Di maniera, il mio M. Francesco, c'havete inteso il successo della cosa. Hor non potete errare da inviarvi al bel Parnaso quanto prima, et se portate appresso un fiaschetto di quel vostro vin bianco, che quando io ero a Biella non poca letitia apportava all'animo mio, ch'era oppresso da una fiera malinconia, io vi prometto di farvi compagnia. In tanto poeteggiate, godete del vostro buon vino, et amatevi».

Se nel vino solenne, stomatico, polputo, odorifero per la molta vecchiezza riconosciamo la nostra regale, generosa Spanna (Vigliano, Lessona, Gattinara...), di quello frizzante, che in un tempo bascia, morde, tira de calci (come pure il bianco: oppure, forse, era il passito di Zimone e Roppolo?) s'è perduta testimonianza, proprio come de' frutti del poeteggiare di Messer Scaglia (il che presumo sia però men doloroso).

Franco Campegiani
IL PANE COMPRATO

«Quando visitai l'ultima volta mia nonna per dirle che ero costretto ad espatriare», scriveva Ignazio Silone in un articolo del 1965, «la povera vecchia accolse la notizia con indicibile tristezza; la sua età avanzata rendeva probabile che non ci saremmo più rivisti. Ma la sua preoccupazione era un'altra. Chi ti farà il pane?» mi chiese. «Non è questa la difficoltà» risposi. Dopo una pausa penosa ella ripeté: «Ti ho chiesto chi te lo farà». «Non so» risposi, «come faccio a saperlo in anticipo? Lo pagherò per quel che costa». «Povero figlio mio» ella concluse con infinita compassione, «mangerai pane comprato».

Durante la Rivoluzione Francese, in nome della dea Igiene, il Direttorio impose a tutte le famiglie di utilizzare solo lievito proveniente dalla Capitale: iniziava così la guerra alla sussistenza e all'indipendenza familiare, culminata oggi con la televisione. Prima dell'avvento del mercantilismo e di suo figlio il consumismo; prima della mostruosa invenzione dell'agricoltura industriale; prima del crollo della buona e materna civiltà contadina, l'inquinamento non era neppure una parola. E la fame? Si soffriva, certo, ma nessuno poteva morirne. Oggi mezzo mondo muore di fame e mezzo di veleni propinati dall'alimentazione.

Questa la superba e grande "inciviltà" di cui andiamo fieri?

Tornare al passato è impossibile. Ma fino a quando potremo permetterci di lasciare il nostro "pane" in balia di politici, industriali e commercianti? Ristrutturare la società in villaggi è un assurdo, anche se non manca chi sta tentando di imboccare questa via. Utopia a parte (da un punto di vista collettivo tali soluzioni trascendono il libero arbitrio dell'uomo), non resta che la scelta individuale. O meglio familiare. Pensate a quanto potrebbe rafforzarsi la famiglia, se solo potesse riappropriarsi del suo vero ruolo nella produzione e nel consumo degli alimenti. Difficile finché volete, ma ancora fattibile. E ancora in grado di allontanare l'autodistruzione.

Michele Capuano

LU DUNE DE NATALE

Scampàte a lla vennègna,
nu 'raspe d'uva ghiànca
ancòra lùcia all'aria settembrina.

Lassàtelu campà fine a Natale,
che vógghie purtà pure l'uva passa
jnte la 'ròtta de Gesù Bambine.

IL DONO DI NATALE (*dialetto pugliese*). Scampato alla vendemmia, un grapo d'uva bianca ancora brilla all'aria settembrina. Lasciatelo campar fino a Natale, che voglio portar pure l'uva passa dentro la grotta di Gesù Bambino.

Anna Centore

UNA MELAGRANA PER I "CICCI COTTI"

La grande gelata che cadde quell'anno, a primavera inoltrata, distrusse tutte le gemme già in boccio e ne soffrì anche il melograno del nostro giardino. Solo in un orto vicino gli alberelli rimasero stranamente intatti e fioriti. Dall'anziano padrone dell'orto miracolato ci divideva una vecchia disputa di "confini" che si trascinava tra cavilli legali.

L'autunno era già nell'aria e dal melograno del vicino-nemico pendevano i frutti maturi. Fu allora che un mio piccolo cuginetto cominciò a guardarli (e... sempre più da vicino). Sorpreso dall'avar padrone che lo scacciò agitando il bastone, il bimbo non si intimorì. Puntando il ditino verso gli ambiti frutti gridò sorridendo: «Mi dàì un granato per i cicci cotti?».

In questa zona settentrionale della Puglia i "cicci cotti" vengono preparati per il giorno di Ognissanti. È una specie di dolce, ormai in disuso, di origine araba o addirittura pagana. Si lessano i chicchi di grano tenero finché, gonfiandosi, si aprono leggermente. Ben asciugati, si condiscono con abbondante vincotto, gherigli di noce, pezzetti di cioccolato, spezie e chicchi di melagrana. Significava forse questo miscuglio di grano, di vino e di frutta un simbolico ringraziamento al raccolto dell'anno. I bimbi ne erano ghiottissimi. Perciò i "cicci cotti" urgevano nel desiderio del nostro bimbetto che sempre continuò a guardare il vecchio avaro, lanciandogli quel suo sorriso dolcissimo e raggianti, finché una buia sera sul finire dell'ottobre sentì battere tre colpi duri e ritmati alla finestra bassa del giardino: ta, ta, ta. Vide allora, attraverso quei vetri brumosi, agitarsi un bastone e poi, poggiata sul davanzale esterno, una grossa melagrana che, già spaccata, pareva ridere col riso scintillante dei rubini.

Finì così l'annosa disputa dei confinanti: per una ciotola di "cicci cotti" e una melagrana. E per il sorriso di un bimbo.

Prima di intonare il "Sudate, o fochi..." che poi sarebbero i fornelli accesi, è necessaria una dichiarazione semantica a proposito della "mattutella", la cui ricetta ci viene pari pari dalla Francia.

La dichiarazione è la seguente: i meridionali — e parlo soprattutto della piccola gente e degli ormai introvabili contadini — pronunciano certe frasi a modo loro, come vien viene; quindi, per "requiescant in pace" dicono "reque e schiatta in pace"; l'invocazione "da nobis hodie" è divenuta "donna Bissodia", un inquietante personaggio sconosciuto agli evangelisti; infine "et lux perpetua" diviene "è lu sperpetuo" (*sperpetuo* è da noi un evento straziante, una tortura). Non basta: i tipografi dei giornali, quando muore una persona importante ricavano dal "coccodrillo" le notizie biografiche pronte in archivio, e il coccodrillo altro non è che il "curriculum vitae".

Conclusione: la "mattutella" è la traduzione sciùè sciùè di "maitre d'hotel" e si capisce subito che si tratta di patate, proprio i lividi tuberì venuti d'America che il ministro Parmentier impose ai Francesi col semplicissimo sistema di... vietarglieli.

Basta, ecco la ricetta della "mattutella": si lavano, si sbucciano seicento grammi di patate, si tagliano a cubetti, si pongono in tegame con circa cento grammi di burro e poca acqua da coprirle raso raso, un pizzico di sale e pepe bianco, coperchio, fuoco lentissimo e quel poco di cottura che non faccia dei cubetti una purea. Al momento di servire il rosbif o altra carne, versare la "mattutella" bollente sul piatto di portata e coprirla con un praticello di prezzemolo triturato.

Ma... non vi sembra che invece delle ventotto aggrondatissime lettere di *pommes de terre à la maitre d'hotel* sia meglio adoperare le dieci lievi come rondini primaverili di "mattutella"?

Controluce s'intravede nei luccichii dell'onda, appena opaco, l'olio a mare. Con mani delicate, perché non si disperda, nel padellino — subito — un velo d'olio d'oliva (con spicchio d'aglio, un pizzico di sale, e l'uovo rotto) a fuoco lento; chi vuole macini un chicco di pepe nero. Cuocere animali vivi, e un altro che sta formandosi, roba da galera. Nessuno, quando mette a purgare lumache, si ricorda che quelle sono animali; e le aragoste — i granchi, le cozze, vongole, patelle — mentre l'immerga nell'acquario. Se ne rammenti, perché qualcosa apparecchia in proposito il governo: serpeggia considerazioni di filosofia morale (e teoretica) sul gusto di mangiarci fra noi, bestie che siamo, la carta variata dei diritti degli animali.

Inutile uscirsene con una boutade, com'è stato a favore di un'altra plaudibile iniziativa (firmo il referendum anticaccia perché ho paura che mi sparino all'uccello): cucinare animali vivi sarà reato. Non importa che lumache, aragoste, altre, se già defunte si possono preparare solo a confortevole sepoltura (sempre vive sono le anguille, in ogni caso esenti da morte clinica: ogni pezzetto sguscia, si contorce).

Lasciamo le lumache a quanti si deliziano di vermi. Quella carta — fra dimenticanze, e opportune previsioni — sarà il trionfo della moda fast food di ammannire le aragoste, altri parenti, nel surgelatore (e vale già divieto di assaggiarne), elencherà nuove categorie di fuorilegge: come i sardi per i loro stupendi fildiferro.

Dentro legge resteranno i mangiatori di ostriche — crude, vive, con la spruzzatina di limone — perché mai si servono cotte. Ma ostriche fast food ci hanno già afflitti, secondo le incredibili regole della civiltà surgelata. Ora, un dubbio atroce: sono, o non sono, animali i batteri del vino; sono, o non sono, i batteri.

«Potage, bouillabaisse...?». Je regrette,
câi amixi françeixi... Vegnî a Zena,
gh'è da criâ: «Très bons, ma foi, très nettes!».

I Ingreixi, pe 'na cossa che a l'è a primma,
che ne ghe n'è de mëgio, dixan "top",
che traduto in zeneize, veu dî "çimma".

Quanto a-a çittae di exotici mangiari,
dove o "goulasch" l'è o "Est! Est! Est!"
dîmoghe: a capitale di Magiari,
no a porta o nomme (pe-a meitae) de Pest?

Pe Zena un manifesto?
Trae specialitae "D.O.C.",
trenette, çimma e pesto,
son faete proprio "ad hoc".

GENOVA-MANICARETTO (*dialetto genovese*). Voi dite: «Potage, bouillabaisse...»? Mi spiace per voi, amici francesi... venite a Genova dove c'è da gridare: «Ottimo davvero, magnifiche (le trenette!)». Gli inglesi, per ciò che primeggia, che di meglio non ce n'è, si esprimono con "top", che tradotto in genovese vuol dire "cima". Quanto alla città dai cibi esotici, che culminano con l'"Est! Est! Est!" del Goulasch, cioè la capitale dei Magiari, non ha essa per metà il nome di Pest? Trenette, cima e pesto, tre specialità D.O.C.: per Zena un manifesto, son fatte proprio «ad hoc».

Minister vetuli puer Falerni,
inger mi calices amariores,
ut lex Postumiae iubet magistræ
ebrioso acino ebriosioris.
At vos quo lubet hinc abite, lymphæ
vini pernicies, et ad severos
migrate: hic merus est Thyonianus.

CATULLO

(*Garzone, mescimi Falerno vecchio, ch'io ne vo' calici meglio mordenti come Postumia prescrive a noi, ebbra più che acino d'uva briaco! E voi fuggitene, peste del vino, acque, ov'è comodo per voi; dai sobrii! Qui puro impera Thioniano*).

"El muto da l'Osela" possedeva un'abilità riconosciuta: era un esperto "grassinaro". Viveva nella frazioncina tra Orzano e Bosco e in paese scendeva solo quando lo chiamavano i commercianti salumieri, conosciuti per le loro specialità anche nei dintorni. Per tutto il tempo della lavorazione della "grassina", "el muto" rimaneva in paese. Quando finalmente salami grossi e piccoli e le lucaniche venivano appesi in lunghe file e agganciati a grappoli agli uncini che pendevano dal soffitto, lui aveva finito il lavoro e tornava a casa. Durante quei giorni aveva tutto il tempo di adocchiare indisturbato la sua bella, senza essere visto da lei che abitava nella casa di fronte, al piano sotto rispetto a quello dove lui lavorava. Lì la strada si stringeva e la distanza era appena di qualche metro; così poteva vedere la donna mentre girava per le stanze. Per l'intera giornata si sentiva in compagnia, per lui quella era quasi una convivenza.

Aspettava quei giorni "el muto" assaporando la vista della donna amata che nell'intimità della casa era tutta per lui. Non c'era peccato in quel suo desiderio perché lei era vedova e sempre sola. Continuò l'idillio a scadenze fisse, quando un giorno tornato con il cuore allegro e pronto a rimettersi al lavoro, "el muto" trovò una sgradita sorpresa. Gli bastò quello che vide al suo arrivo; lavorò senza mai affacciarsi per l'intera settimana. Quando arrivò il giorno di tornare a casa, lanciò il primo e ultimo messaggio alla sua bella.

Quella sera, la vedova inconsciamente fedifraga, trovò sul pavimento una manciata di occhi di maiale.

«Hai preparato il pezzo per Dell'Arco?». Così la dolce Vera Carelli mi chiedeva nella riunione, che fu l'ultima.

L'età incalza, impietosa, e molte ricette sfuggono dalla mente. Ma il ricordo di questi semplicissimi asparagi, profumati di bosco e di poesia, riportano alla mia mente memorie incancellabili e l'immagine fresca di una bimba sognante.

Asparagi non coltivati, dunque, ma raccolti pazientemente lungo le siepi, nei boschi odorosi di pioggia... La mia Mamma me li comprava ed era quasi sempre il piatto che preferivo: li mangiavo lessati, conditi con olio e limone, sale, un uovo sodo e tanta fantasia; io ero una bambina un po' irrequieta e alcune sere reclinavo la testa sul tavolo, vinta dal sonno, ancor prima di cena. Mia sorella maggiore insisteva: «Non dormire ancora, mangia, pupina; vedi, questi lunghi steli odorosi di bosco sono come degli alberi che s'inclinano al passaggio della principessa "Raggio di sole", vestita di bianco e con la chioma d'oro (l'albume e il tuorlo)... e il sughetto di olio e limone è la lucida distesa d'un lago nel chiarore della luna... Non dormire, pupina!».

Asparagi con olio e limone, fantasia d'alberi e di cavalieri alla ricerca della bionda principessa smarrita... E il ricordo d'un tavolo su cui mi addormentavo, qualche volta, inseguendo altri sogni lontani e innocenti. Intorno a me volti cari e, nel fascino del passato, il ricordo della Mamma, di persone amate che ci hanno lasciato e che — come la stessa amica Vera — ci hanno sempre stillato nell'anima un messaggio di bontà e di dolcezza infinita, pane dello spirito, ricchezza insostituibile per il nostro cammino.

Mario dell'Arco

PROSCIUTTO E FICO VALE UN BECCAFICO

Caccia "fissa" la mia al beccafico, uccello di becco gentile e di carne gentilissima. Un chiaro mattino di settembre e una chiara visione gastronomica davanti agli occhi. *Bucatini al beccafico* (soffriggere in un padellino olio e cipolla e peperoncino; cuocere a fuoco lento i beccafichi, versare sui bucatini); *beccafichi alla fiamma di carbonella* (infilzarli allo spiedo insaporati con sale e pepe e finocchietto, e ruotare fino a cottura); *stecchino di beccafico* (infilzare allo spiedo, divisi da un crostone di pane, un beccafico, una salsiccia, una fettina di pancetta e guarnirli di lauro). Robusto lo stecchino, robusto lo stomaco del mangiatore.

La caccia "fissa" al beccafico offre un notevole vantaggio. Mancando il beccafico all'appuntamento col fico, restano per conforto i frutti. "Ficorelle": fichi minutini, d'un verde tenero, la polpa lievemente rosata; "paesani": fichi grossetti piuttosto tondi, d'un verde denso, la polpa rossa e granita; "vellettraneli": fichi di media grossezza, d'un nero violaceo rigato d'argento, la polpa vermiglia, tanto zuccherini da scricchiolare sotto i denti. Attenzione. I "vellettraneli" sono i più saporosi, i prediletti dal beccafico buongustaio.

Torno a casa all'ora di pranzo col carniere colmo di frutta e non mi sorprendo affatto se mia moglie, intelligente come tutte le mogli di vagheggianti-cacciatori, ha sciorinato sulla tavola una cartata di prosciutto di montagna. Prosciutto e fico (l'adagio nasce spontaneo) vale un beccafico.

Delma

I PISCI MISSINISI

Si 'ssittatu a Granatari
talii 'u sbrinnuri di lu mari
c'è 'u pisci bonu pi ttia
mancialu ccu frinisia.

Tu assai manci, ancora, ancora,
e ogni cosa ti ristora.
Manci e senti lu piaciri.
'U celu ti fa giuiri.

I PESCI MESSINESI (*dialetto siciliano*). Sei seduto a Granatari, guardi lo splendore del mare, c'è il pesce buono per te, mangialo con frenesia. Tu assai mangi, ancora, ancora, e ogni cosa ti ristora. Mangi e senti il piacere. Il cielo ti fa gioire.

Luigi Devoti

UNA FRITTATA PRANZO DA RE

Un amico improvvisamente annuncia il suo arrivo e in questi frangenti si dice sempre che in casa non c'è nulla da mangiare. Quel nulla però alla fine diventa uova, pancetta, salsiccia, un carciofo, asparagi, una cipolla, una scatola di spinaci surgelati e altro ancora.

E allora datti da fare: prendi sei uova o più se credi, aprile in una piccola zuppiera aggiungendo una presa di sale e di pepe, e sbattile ripetutamente con una forchetta mentre l'olio già al bollore nella padella attende che vi versi una metà del frullato. Appena consolidato toglila dalla padella dal fuoco e dividi questa prima parte della frittata in tanti spicchi. Su ognuno alternativamente deponi con delicatezza gli asparagi, il carciofo tagliato a pezzetti, la cipolla in fette sottili, alcune foglie di spinaci, una salsiccia sbriciolata e dadini di pancetta. Versa nella padella poi il rimanente delle uova coprendo il tutto e rimetti sul fuoco. Puoi ripetere l'operazione per un'altra frittata usando formaggi diversi.

In tavola, conversando piacevolmente, qualsiasi tipo di vino sarà degno compagno della frittata, per celebrare semplicemente l'incontro di due amici.

Salvatore Di Pietro

MENSA DI SAN FRANCESCO

Vui mittiti a tavula
buatti e scatuli,
iu, quannu Maju è ni lu pirculatu,
mangiu favi viridi cappuccini,
ricotta salata e picurinu,
vinu e poi cirasi a mangia e pigghia
ca rappu di cirasi è la famigghia.

E quannu 'ssi favi cappuccini
si svacantanu la vèrtula,
iu ridu a San Franciscu ritruvatu
sutta lu pirculatu,
vui riditi a 'ssa natura morta,
di buatti e scatuli.

MENSA DI SAN FRANCESCO (*lingua siciliana*). Voi mettete a tavola boatte e scatole io, quando Maggio è sul pergolato, mangio fave fresche cappuccine, ricotta salata e pecorino, vino e poi cerase a mangia e piglia grappolo di cerase la famiglia. E quando queste fave cappuccine si svuotano la bisaccia io rido a San Francesco ritrovato sotto il pergolato, voi ridete a questa natura morta di boatte e scatole.

Giovanni Duca
DA LIETE LIBAGIONI

Da una lastra di silenzio
capace di durare
la morte ingentilisce
testimone a discarico.

Scagiona pure te
da liete libagioni
da una rima sbilenca
che si torce al ricordo.

Olga Duca Natoli
I PRANZI DELLA SIGNORA MARIA

Tutte le volte che vado a trovarla, appena fuori dall'ascensore, vengo investita da un profumo che mi mette l'acquolina.

Resa ardita da una lunga, collaudata amicizia, dopo i soliti abbracci, con voce quasi implorante, le dico: «Presto, signora, presto, mi faccia mangiare! Non resisto a quest'odore».

La signora Maria è una marchigiana trapiantata a Roma. Bellissima da giovane, malgrado l'età è tutt'ora bella e ha carattere allegro e risata gagliarda. Abilissima cuoca, sa rendere la minestrina più semplice un piatto delizioso. Aiutata dal marito Armando, galantuomo a ventiquattro carati, dalle sue mani, a guisa di cascatelle, vengono fuori gnocchi, fettuccine e quaglie ripiene.

Alla loro mensa, io, di solito piuttosto parca, divento ghiottona e mentre divoro i pasti commento: «Uh, che bontà, che squisitezza. Valeva davvero la pena di fare un viaggio per tortellini simili». E lei, che ha un cuore grande così, mi risponde sorridendo: «Tiri giù, signora, tiri giù». A forza di tirare giù nel piatto, alla fine del pasto non riesco quasi più a tirarmi su dalla sedia. È tutta roba genuina fornita dai contadini del suburbio, ma è certamente anche la digestione psichica a salvarmi dai danni che potrebbero derivarmi dalla quantità.

«Che errore ha fatto, le dico sovente. Se avesse aperto una trattoria "DALLA SORA MARIA", mezza Roma vi sarebbe accorsa ed oggi, come da quelle di Paperone, verrebbero fuori dalle sue tasche milioni e milioni». Mi risponde con una sonora risata. Quella sua grande abilità in cucina è, in certo senso, anche la sua condanna. Ovunque vada a trovare quel subisso di nipoti che ha, in Francia come in America, è sempre disponibile alla richiesta di preparare gnocchi e fettuccine, che siano dieci o venti i commensali, non le fa specie, il numero non la sgoimenta. Il borbottio delle pentole, il gorgoglio dei tegami, sono melodie al suo orecchio; l'amalgama dei vari profumi dà poi quella tale acquolina alla quale non resisterebbe nemmeno un fachiro.

Se l'amica mia fosse vissuta nel Trecento, se Dante avesse mangiato "DALLA SORA MARIA" avrebbe di certo usato versi meno agghiaccianti per descrivere le pene dei dannati per la gola!

Elio Fiore

PRANZO DEL CAPODANNO EBRAICO (ebr. *Rosh ha-Shanah*)

Una delle principali feste ebraiche, che si celebra il giorno 1 e 2 di Tishri è il Capodanno. Un uso popolare in questo giorno è quello di salutarsi a vicenda con l'espressione «Possa tu essere iscritto (nel libro della vita) così che ti venga un anno propizio». In questo giorno, caratteristica è l'usanza di suonare lo shofar secondo una successione melodica che è prescritta in termini precisi per questa festa e anche la recita di particolari preghiere che hanno come tema la regalità di Dio, il "ricordo di Dio". Eccovi un tipico pranzo che si consuma da secoli nell'antico Ghetto romano per Capodanno:

Ngozzamoddi con polpette: Ingredienti: un pollo, sale, pepe, olio, due uova, pan grattato, cannella, aglio, brodo, sedano, pomodoro. Tagliare il pollo a pezzi, metterlo in un tegame dove sarà stato precedentemente preparato il sedano con aglio, olio, sale, pepe e pomodoro. Cuocere a fuoco lento. A metà cottura si possono aggiungere delle polpette fatte con il petto di pollo pestato, il pan grattato, le uova, sale e cannella. Infine cuocere le polpette con del brodo di pollo.

Piselli: Ingredienti: due kg. di piselli, cinque cipolline, sale, olio. Appassire la cipolla nell'acqua salata, poi scolarla e insaporirla con l'olio. Aggiungere i piselli con un po' d'acqua calda. Far cuocere lentamente finché il liquido sarà assorbito.

Zucca: Ingredienti: 500 gr. di zucca gialla, olio, sale, pepe e aglio. Prima di tutto togliere i semi dalla zucca e tagliarla a pezzettini, poi friggere con molto olio. Scolare l'olio e condire con sale, pepe e aglio; ricuocere per circa quindici minuti.

Carcioncini in brodo: Ingredienti: 500 gr. di farina, due uova, sale, 300 gr. di bollito magro di manzo, brodo. Tritare a pezzettini la carne bollita, un po' di sale e pepe. Preparare la pasta all'uovo. Stendere la sfoglia: mettere il ripieno a mucchietti sulla sfoglia. Lasciare ad asciugare le strisce e staccare i carcioncini ad uno ad uno tagliandoli; quando il brodo bolle, metterli a cuocere come una normale minestra. Si possono fare anche con carne pestata cruda.

Triglie al pomodoro: Ingredienti: 600 gr. di grosse triglie, cinque pomodori grossi, uno spicchio di aglio, sale, pepe, olio. Preparare il sugo in un recipiente basso e mentre cuoce, pulire le triglie lavarle e allinearle nel sugo che deve finire di cuocere. Agitare con delicatezza il tegame durante la cottura.

Pizza dolce: Ingredienti: 2 kg. di farina, 500 gr. di zucchero, 350 gr. di mandorle, 350 gr. di pinoli, 350 gr. di uvetta, vino rosso, sale, 200 gr. di cedro candito, 100 gr. di ciliegine candite e un litro di olio. Impastare la farina con l'olio caldo, unire gli altri ingredienti e formare dei grossi rettangoli di circa sei cm. di lato; cuocere al forno e farli imbiondire.

NOTA. Queste ricette sono tratte dal libro di Donatella Limentani Pavoncello, *Dal 1800 ad oggi la cucina ebraica della mia famiglia* (Carucci, Roma).

Italia Fracasso Bortoloso

EL PESSATARO

Da Ciosa el vegnea col so arzento vivo
la voce el destirava da la Laguna al Brajo.
In Piassa 'na fermada e n'altra a San Simion
par l'umile doneta p'al nobile Scipion.
Col so saor de mare el vegnea a la pianura
a gratis... dispensando segreti de cotura.
E chi savea de rane spinose e bisatej
zontava a la farsora i gambari pì bej.

Tenpi de "pesse popolo" sardele e scopeton
ma anca de delissie p'al gusto del paron:
ch'el so Venare Santo faséa in devossion
co' i scanpi e co' l'orata a salve del capòn.
Saor de on mare ciaro sora del caretelo.
Vose de pessataro co' arte destirà:
da l'Igna a la Fasola Verlata e Cantarana,
dal Pontaròn e Piazzola a pì sconte Contrà.

IL PESCEVENDOLO (*dialetto veneto*). Veniva da Chioggia con l'argento suo vivo la voce distendeva dalla Laguna al Braglio. In piazza una fermata e un'altra a San Simeone per l'umile donnetta per il nobile Scipione. Col suo sapor di mare veniva alla pianura gratis dispensando segreti di cottura. E chi sapea di rane pesci di rog-gia e anguille aggiungeva alla padella i gamberi più belli. Tempi di pesce marinato sarde e aringhe salate ma anche di delizie per il gusto del padrone: che il suo Venerdì Santo faceva in devozione con gli scampi e con l'orata a salve del cappone. Sapor d'un mare chiaro sopra del carrettino. Voce di pescivendolo con arte distesa: dall'Igna alla Fasola Verlata e Cantarana, dal Pontaròn alla Piazzola alle più nasco-ste contrade.

Navigo fra la gente dei borghi d'Alba, fatta di figliole per bene e di maschi indomenicati, pacati e sani. Mi sento delle ruote di bicicletta tra i ginocchi, mi sento carezzare affettuosamente le reni e contro la schiena un gran caldo molle. È una signora enorme, che lo scirocco e il vin di Marino hanno reso carezzevole e termogenica, tutta in un felice bagno di sudore. Mi sorride. Le cedo il passo, cavaliere quale son sempre.

Un'onda di grida mi leva fuori dalla melma del mio destino: pesci fritti!, fiori di cucuzza!, magra magra! (attributo esimio della porchetta), alla manna de Marino! (che è l'uva), baccalà fritto!, focacce col buco!, alla vera manna, bisogna magnà, giovinotti! giovinotti, tenetevi in forze! mentre le ragazze dalle scarpe di finto serpente inducono in ogni pensiero sereno, con dolci o languidi o puri occhi: mentre dei canarini gialli mi volano davanti al naso, vellutati batuffoli di sei soldi, compreso l'elastico che li fa volare.

Magra, magra! Abbaiano, presso la defunta porchetta, una megera furante e suo marito. Magra, magra! I latrati convincono all'acquisto una comitiva di energumeni, ma più lo squisito colore della porchetta: ch'è un marrone chiaro da non poter dire, tutto lustro, morbido e croccante a un tempo: e dentro, la polpa, un grigio carne senz'osso, dove il rosmarino ha combinato miracoli.

Gran paruluni e grand ciciaramént
per scascigà da tüti i nòstar busch
la "cacia" che la fà crudà 'mè musch
üsèi che vula in céél, liberamént.

Quasi tüta la géént a l'è d'acoord
per purtà inanz 'sta bèla inuvaziùn
(na parlan giornaj e televisiun)
e piantàla de fà tüti 'sti moort.

Ma se pö a m'invidan una séra
a mangià pulenta e üsèi in cumpagnia
sèmm minga bun — nò — de scantunà-via

e denanz a un bicéér de vin "barbera"
sa regòrdum già pü del bun prupòsit
e tirum sü 'l gùmbat per un "pròsit!".

I BUONI PRUPONIMENTI (*dialetto comasco*). Parolone e grandi chiacchieramenti per bandire da tutti i nostri boschi la "caccia" che fa cadere come mosche uccelli che volano in cielo, liberamente. Quasi tutta la gente è d'accordo per portare avanti questa bella innovazione (ne parlano giornali e televisione) e smetterla di fare tutti questi morti. Ma se poi c'invitano una sera a mangiare polenta e uccelli in compagnia non siamo capaci — no — di andare via e davanti a un bicchiere di vino "barbera" non ci ricordiamo più del buon proponimento e alziamo il gomito per un "salute!".

Elisabetta Gasbarrini

UNA MINESTRA "MARITATISSIMA"

All'antica minestra "maritata", primo piatto festivo dell'Italia meridionale, è succeduta in alcuni paesi d'Abruzzo questa minestra che potremo chiamare "maritatissima".

Allestite in anticipo le polpettine di carne grandi come un grosso pisello (carne tritata, uova ben battute, parmigiano grattugiato, sale e noce moscata) e la zuppa "imperiale" (cento grammi di farina e cento di parmigiano, tre uova, mezzo etto di burro, sale: versate il composto in una teglia imburata per un'altezza di un centimetro e mettete al forno fino a farle raggiungere una leggera tinta dorata; lasciatela raffreddare e tagliatela a quadretti piccolissimi).

Preparate un brodo di manzo e di gallina (ruspante, se è possibile), tuffatevi un cespo di indivia tritata, parmigiano grattugiato, uova ben battute, un nonnulla di noce moscata e poi aggiungete polpettine e "zuppa imperiale". Fate cuocere solo per pochi minuti.

È un primo piatto squisitissimo e spero che sarete d'accordo con me.

Emma Gianturco

NANO CURIE

(dopo Cernobyl, maggio 1986)

Non più, Nano Curie, non più misura
sulla terra che schiude i semi e spinge
le verdi foglie al sole, la natura
non più offesa dal male che costringe

le scorie radioattive oltre ogni cura
sulle mense degli uomini e dipinge
di paura il convito, e fa insicura
anche la fresca lattughina e tinge

d'oscuri miti il latte, l'alimento
primo innocente. Sia dischiuso il fiore
sereno della gioia, ad ornamento

della tavola, scorran liete l'ore
del nostro quotidiano nutrimento,
e la bella verdura apra il suo cuore.

Francesco Granatiero
CHÉSE ANUCE NU RÀFECHÉ

Vècchie túerne da fóre
e vvíene a lla candíne,
stracurse síende o accunde
(ce sóne e ccande, fanne
cunde, ce šóche ai ccarte),
i cchiàcchiere accumbagne
pe nnu quarte de vine,
chése, anuce, nu ràfeche
de péne, pruuenzéne,
dói cangíedde da sparte
p'i cumbagne.

Pó, sule,
dau quéle n'atu quarte
te scule, t'appapagne.

CACIO NOCI UN ORLICCIO (*dialetto garganico di Mattinata*). Vecchio torni dai campi e vieni all'osteria, fatti ascolti o racconti (si suona e canta, fanno conti, si gioca a carte), le chiacchiere accompagna con un quarto di vino, cacio, noci, un orliccio di pane, olive provenzali, taralli con semi di finocchio, da spartire con i compagni. Poi, solo, dal boccale un altro quarto ti scoli, ti assopisci.

Lygdamus ad cyathos, vitrique aestiva supellex,
et Methymnaei Gracca saliva meri.

PROPERZIO

(*Ligdamo stava ai bicchieri, e il ghiaccio (eravamo d'estate) serviva, e il vin di Lesbo così ghiotto al palato*).

Plinio Guidoni

DA UN RICETTÄIO SEGRETO

Reçepe o profummo de 'na reuza,
un xeuo de farfallette sorvia o bàico,
a grazia di lillà de quella creuza
e l'axillo de mille rondaninn-e.
Azzunzighe 'na préisa de celeste
(ma no de quello sperso da çittae)
e l'eco da paziensa de 'n daedae
magara accompagnòu da quarche notta
da serenata eterna do rianetto.

Remescia tutto in calma e se pe caxo
proprio te va de fà un manicaretto
domanda a 'na figgetta de passaggio
ch'a ghe pose cianin l'ombra de 'n baxo.

DA UN RICETTARIO SEGRETO (*dialetto genovese*). Recipe il profumo di una rosa, il volo delle farfallette sulla violacciocca, la grazia dei lillà di quel viottolo e l'allegria di mille rondinelle. Aggiungici una presa di celeste (ma non di quello sbiadito della città) e l'eco della pazienza d'una coccinella magari accompagnato da qualche nota della serenata eterna del ruscello. Rimescola tutto in calma e se per caso proprio ti va di fare un manicaretto domanda ad una fanciulla di passaggio che vi posi sopra piano l'ombra di un bacio.

Giuliano Malizia

LE "MELANZANE A FUNGHETTO"

Non me la sento di continuare a chiamarle "melanzane": è più forte di me. Con "marignani" mi è più facile e mi trovo a mio agio, così la penna scorre meglio sulla carta che già attende impaziente la ricetta. Oh, una ricetta semplice, alla portata di tutti e, grazie alla moderna tecnica dell'agricoltura, applicabile in qualunque periodo dell'anno. Certo il sapore dall'orto alla serra cambia un po', ma se ne avvantaggia il vegetariano che di sicuro davanti a un piatto di "marignani a funghetto" non può rinunciare a un peccato di gola così genuino, così umile, così francescano.

Innanzi tutto raccomando la scelta del marignano; la buccia scura o quella bianca screziata color... melanzana non pregiudica in alcun modo. L'occhio deve individuare il sesso per non offendere il palato con l'invasione, in bocca, dei semi. Nella parte inferiore del marignano, il nodo posto al centro è la spia della individuazione: se a forma di taglio, il marignano è femmina, altrimenti è un... seminatore. Fatta la scelta, si procede alla sbucciatura e alla riduzione del marignano in tanti cubetti di modesta grandezza: a tocchetti, per intenderci meglio; quindi si salano senza esagerare e si mettono sotto pressa in un colapasta, affinché avvenga lo sgocciolamento e la liberazione dell'amaro. Mentre mi dedico alla vivisezione del marignano, mia moglie è già davanti al fornello a tagliuzzare un paio di spicchi d'aglio nell'olio del tegame, dove già galleggiano alcuni piccoli brandelli di peperoncino rosso. Appena i marignani hanno scontato il proprio purgatorio e un getto d'acqua corrente li ha liberati dalle ultime... amarezze, come anime rimmerse dal Letè, il tegame li invita al tuffo finale nell'olio bollente, dove l'aglio si è già indorato al passo di un tango lento. Un pizzico di sale, un coperchio e si affidano i marignani alla loro metamorfosi; ogni tanto una mestolata e, all'avvicinarsi della cottura completa, si premia l'olocausto dei marignani sparpagliando sui resti profumati, imbevuti di gustoso sapore, una manciata di foglioline di prezzemolo.

Raccolti in un piatto, i "marignani a funghetto" raggiungono così la tavola: sembrano discesi dall'Olimpo luccicanti d'olio e superbi nel loro verde prezzemolo: un serto di gloria che non ha nulla da invidiare a quello di alloro cingente le divine tempie di Apollo.

Philippe Camille Casimire Marcellin de Tournon, prefetto napoleonico del Dipartimento del Tevere dal 1809 al 1814, oltre a svolgere con competenza l'incarico affidatogli da Bonaparte, trova il tempo per scrivere il prezioso *Etudes statistiques sur Rome* e per accogliere nel salone giallo della Consulta il fior fiore dell'aristocrazia romana alle cosiddette "accademie musicali".

Quando però i clamori dell'ufficialità gli vanno in uggia abbandona Montecavallo per Trastevere e si rintana in alcune salette del palazzo Corsini alla Lungara, dove riceve, fuor d'etichetta, le visite e i favori della duchessa Marta d'A.

Proprio da uno scambio di biglietti tra i due amanti impariamo che Camille possiede le qualità e le raffinate conoscenze di un valente simplicista o erborista, come si dice oggi. Infatti, allorché l'amica gli annuncia di dover rimandare un incontro, perché affetta da "noiosissimo infreddamento", il barone, presa carta e penna, le scrive: «...in una tazza versi del vin rosso amabile e lo condisca con una presina di cannella e una di noce moscata, aggiunga ancora due chiodini di garofano, un pizzico di pepe nero e una scorza di limone. Adesso le conviene lasciar bollire l'infuso per un po' di tempo e poi, tolto dal fuoco, lo addolcisca con miele in abbondanza. Prima che il sole torni a illuminare questa nostra splendida Roma, Lei sarà tra le mie braccia a consolare la mia malinconia».

Purtroppo, dall'epistolario non ci è dato sapere se il prefetto sia stato buon profeta, e allora per toglierci il dubbio e l'uzzolo ci siamo preparati l'infuso e, dopo averlo bevuto, possiamo affermare che: se Marta d'A. s'è lasciata sedurre dal consiglio di Philippe Camille non avrà visto né sorgere né tramontare il sole, perché con una tazza di vin caldo il raffreddore scompare ma la sbornia rimane.

Dopo aver bighegionato tutta la mattina, sbirciando tra una chiacchiera e l'altra nei negozi degli antiquari, suonato il tocco ci si infilò in un ristorante. Palazzeschi era stracco e non nascondeva la stanchezza; anzi semmai la rilevava cantilenando tra il serio e il faceto i versi d'una sua filastrocca: «Ormai vecchio / e quasi infermo...».

Il cameriere ci sottopose la lista. «Toh!» disse sorpreso Palazzeschi e velatamente coccolandosi con l'apollinea bellezza di quel ragazzone (un tipo bruno, slanciato, asciutto eppure carnoso) mi fece osservare che assomigliava come una gocciola d'acqua a Remo, l'emblematico personaggio delle *Sorelle Materassi*. Un'occhiata al giovanotto e una alla carta, il poeta lesse e rilesse con meticolosa attenzione i nomi delle pietanze, indugiando ora su questa ora su quella, intanto che ad alta voce esclamava: «Delicato il vitello tonnato. Lo mangiavo sempre a Parigi; gustosa e... afrodisiaca la bistecca con le acciughe; eccellente l'orata alla maître d'hotel». Poi sbottò: «Ma che lo leggo a fare il menu se più in là di due spaghetti in bianco e d'una lombatina di vitello non m'è consentito di andare?». E si mise a ridere, a ridere, a ridere (ma era un riso, il suo?) come sovente fanno i fanciulli quando per gioco si prendono in giro. A malincuore (non farlo, mi sembrava mala grazia) mi adeguai alle sue scelte, schernendomi col sostenere che in fondo in fondo si confacevano anche a me che nei giorni passati, a cagione d'uno stravizio, non ero stato punto bene. In quattro e quattr'otto, divorai le portate. Il mio illustre amico, invece, appena le spilluzzicò. Al dolce (uno stampino piccino di crème caramel) Palazzeschi a bruciapelo mi chiese se conoscevo la sua lirica intitolata *I fiori*. Senza nemmeno aspettare la risposta, prese a declamarla e a commentarla. Più che un commento mi parve un amaro e sofferto sfogo. Quei versi e quella voce che sembrava pianto, li ho sempre nell'orecchio: «Dio, / abbi pietà dell'ultimo tuo figlio. / Aprimi un nascondiglio / fuori dalla natura». Fu allora che per associazione d'idee, sul suo conto mi tornarono in mente certe voci intese in giro anche da personalità serie e discrete come Folgore e Papini. Per darmi un contegno e per sottrarre il poeta dall'imbarazzo nel quale consapevolmente o no s'era cacciato, proposi di gustare un altro budino. Palazzeschi capì l'antifona e annuì. Poi cambiò argomento.

C'era la guerra e le dispense scarseggiavano di tutto. La carta annonaria non permetteva cibo a sufficienza e la borsa nera aumentava i prezzi di giorno in giorno. Mia madre, anche per mettere in pratica il consiglio di un'amica, dopo essere riuscita a comprare dei piselli decise di conservare le bucce per eseguire poi una ricetta di sua invenzione. Cosa che fece subito — non potendo avere altri contorni sottomano — in occasione di un pranzo al quale erano stati invitati alcuni parenti: un consigliere di Stato, una scrittrice e traduttrice famosa, un professore d'Università. Ma come si poteva a commensali così importanti servire bucce di piselli? Si poteva, si poteva, ma bisognava camuffarle e presentarle in maniera originale e raffinata.

Furono, infatti, lessate ben bene, passate al tritatutto e unite con uova, formaggio, mollica intrisa di latte, noce moscata e un ninin di pepe e aglio. Amalgamati che furono gli ingredienti con molta cura da mia madre, la nostra domestica Antonietta ne fece velocemente delle pallottoline molto somiglianti ai pompons con cui la moda di allora guarniva i lavori a maglia. E siccome era abitudine di noi ragazze dare un nome ad ogni nuovo piatto questo fu chiamato "Pompons di Antonietta" meglio ancora "Pompons Toinette" più esotico e chic. Due elegantissimi vassoi di Capodimonte accolsero il contorno caldo e croccante pronto ad accompagnare un saporito coniglio di cui avevamo un piccolo allevamento sul terrazzo del nostro attico. Fu un successo e da allora e per molto tempo le bucce non furono buttate. Poi, tornò l'abbondanza con i frigoriferi stracolmi, il boom economico e le bucce tornarono nella pattumiera. Ma se per caso si dovesse tornare a mangiarle sarebbe mai possibile farlo oggi allarmati dallo spettro dei "nano-curie" e compagni che ci piovono addosso contaminando tutto? Certamente no e allora i deliziosi "Pompons Toinette" rimarranno soltanto il contorno ideale di quella pietanza gradevolmente amara che è il ricordo.

Ebbene sì, lo devo confessare: sono un risotto-dipendente! Ora non vado più soggetto a "crisi di astinenza", ma vi furono giorni in cui io, forzatamente privato del mio Bene, soffrìi gravi tormenti.

Vivevo allora a Perugia, in... esilio per motivi accademici. Non dico che Perugia fosse brutta né le sue persone odiose né la sua cucina poco invitante: sta di fatto che quella non era la mia patria né quelle le mie abitudini alimentari. Così ero laggiù straniero di cultura (sono insubro e non etrusco), di lingua (sono abituato al suono di altre parlate che non la gutturale cadenza umbra) e di consuetudini (amo la puntualità, detesto passeggiare sul Corso). Ma soprattutto nella capitale umbra non ritrovavo la mia principale fonte di nutrimento: il riso, neppure nelle sue forme di più elementare preparazione.

Nato ai bordi delle risaie, per me il riso è indispensabile quanto ai Cinesi ed un soggiorno prolungato in terra non risofila mi crea sicuramente molti disagi. Avrei anche svuotato il mio smilzo borsellino di studente pur di assaporare di tanto in tanto l'amato risotto... Nulla da fare, neppure il migliore ristorante cittadino si sarebbe mai sognato d'inserirlo nel suo menu, manco si fosse trattato di "zampe di elefante col contorno di salsa di formiche".

E così, solitario e triste, sentivo il battito del mezzogiorno dall'orologio del Palazzo dei Priori, che per gli indigeni, abituati ad altri orari, non aveva neppure il suono domestico dell'ora del pranzo. Ad ogni tocco chiudevo gli occhi e mi veniva in mente, specie la domenica, la patria lontana ove tutti, a quell'ora, con le gambe sotto il tavolo, si mangiavano il loro buon risotto; soffrivo quindi e, anche se non giungevo al delirio, ero tormentato da un complesso e curioso insieme di desiderio (del risotto) e di nostalgia (della famiglia, della casa, dei luoghi domestici).

Ma una volta, transitando per un vicolo, vidi uscire da una minuscola friggitoria una ragazzetta con un supplì... Ecco! Ecco, almeno per oggi, il mio surrogato, il mio "metadone". Mi precipitai ad acquistarne un paio e non ricordo neppure se fossero buoni o meno, ma so che li mangiai subito e quel risaccio stracotto e riciclato in polpettine fritte per un poco riuscì a placare la mia voglia e a non farmi andare incontro a un'altra "crisi di astinenza".

IL VINO DI FRANCONIA DEL SIGNOR BACH

Proviamo a entrare in casa Bach, a Lipsia, la città dove, dopo numerosi spostamenti, si installò definitivamente per viverci ben ventisette anni. Era vedovo dal 1720 della prima moglie Barbara, dalla quale aveva avuto quattro figli.

Risposatosi già nel dicembre dell'anno successivo con Anna Magdalena, non perse tempo, è il caso di dire: nel solo primo decennio del soggiorno a Lipsia gli nacquero altri dieci figli e altri tre ne seguirono fino al 1742. Non stupisce che un suo occasionale ospite abbia così definito la casa di Bach: «Era un alveare, e, proprio come un alveare, brulicante di vita». Ogni nascita, col relativo battesimo, dava la stura al raduno dei vari Bach sparsi qua e là per la Germania: decine di fratelli, zii, cugine e nipoti si mescolavano agli ospiti d'onore, ai padrini e madrine, agli allievi, alle autorità.

Il severo *director musices* espandeva la sua ospitalità, la sua tenerezza di padre e marito il suo profondo attaccamento al clan familiare; e, naturalmente, le feste non erano tali senza musica: non c'era un Bach che non suonasse o cantasse; al punto di far dire al gran patriarca: «Tutti i miei figli sono musicisti nati e vi posso assicurare che con la mia sola famiglia io posso *forniren un Concert vocaliter und instrumentaliter*».

Un tal giocondo bailamme era evidentemente foriero di teutonici banchetti, nei quali non poteva mancare il vino. Le generose vigne della Germania producevano vini assai reputati: e le peregrinazioni da una Corte all'altra che segnarono le varie "tappe" della carriera di Bach consentirono al musicista diverse degustazioni. Alle numerose residenze del suo itinerante tour d'Alemagna, bisogna poi aggiungere i viaggi fatti per collaudare gli organi, mestiere in cui somma era la sua perizia. In occasione del collaudo dell'organo della *Liebfrauenkirche* di Halle, Bach fu ospitato con dovizia; ne fa fede il menu del banchetto finale: *Boeuf à la mode, Luccio in salsa di burro e acciughe, Prosciutto affumicato, Salsicce e spinaci, Montone arrosto, Arrosto di vitello, Piselli patate zucca bollita asparagi lattuga ravanelli, Frittelle, Scorza di limone candita, Ciliegie in conserva, Burro fresco*.

Figuriamoci che libagioni! La voce "vino" gli era così cara che, nel compilare per i suoi committenti la nota spese, non ebbe mai a dimen-

ticarsene. Un esempio? Quando nel 1724 si reca a Gera per collaudarvi un nuovo organo, il suo "pié di lista" presenta le seguenti voci: 30 fiorini come onorario, 10 fiorini per il viaggio, 17 fiorini e 8 gr. per il vitto, 7 fiorini e 8 gr. per il vino. Che al vino fosse sensibile, era un dettaglio che non poté sfuggire ai suoi ospiti: che per ricambiare, una volta rientrati a casa, gli spedivano in omaggio barili... di quello buono. È quello che fece, tra i tanti, un suo cugino di Schweinfurt, tale Johann Elias Bach che nel 1738, avendo vinto una borsa di studio, era venuto a Lipsia per studiare teologia ed aveva alloggiato in casa dell'illustre cugino. La gratitudine per tale ospitalità durò a lungo: ed Elias scelse, per manifestarla, il periodico invio a Lipsia, al caro Giovanni Sebastiano, di un barile del suo vino fatto in casa. Era il *Frankenwein*, prodotto cioè in Franconia, la regione ove Elias abitava e dove pare che s'usi ancor oggi farsi in casa una piccola quantità di un vino bianco e secco locale, tra i più nordici d'Europa.

C'è rimasta una lettera in cui il musico destinatario così conferma la ricezione del prezioso barilotto: «Onoratissimo signor cugino, La sua lettera, che ho ricevuto ieri, mi porta la buona notizia che Ella e la Sua cara sposa stanno bene. Voglia accettare i miei fervidi ringraziamenti per il barile di ottimo vino che con essa arrivò. Digraziatamente, il barile ha subito un colpo o vi è stato qualche altro incidente di trasporto perché esaminato, all'arrivo, si è trovato versato per un terzo, così che, come dice il visitator, contiene soltanto sei boccali. Fa dispiacere che anche la più piccola goccia di un così nobile dono di Dio vada perduta, ma io sono nondimeno grato di cuore al mio onorato cugino per il suo gentile presente. *Pro nunc*, non sono réellement in condizione di ricambiare, e, siccome *quod differtur non aufertur*, spero di trovare l'occasione di sdebitarmi».

Seguono espressioni di circostanza. Dopo la firma («di Vostra Signoria il devoto cugino e fedele servitore: Joh. Seb. Bach»), un post-scriptum in cui il "sublime" *Thomaskantor* sfodera un realismo e una pignoleria di una disarmante franchezza. Eccola: «P.S. Sebbene il mio caro cugino si offra di mandarmi ancora di questo *liqueur*, debbo rifiutare a causa delle forti spese che questo trasporto è costato. Trasporto 16 gr., la consegna 2, il *Visitator* altri 2, dazio provinciale 5 gr. e 3 pf., dazio generale 3 gr. Il mio cugino può quindi calcolare che il vino mi costa quasi 5 gr. al boccale: un dono davvero troppo caro!». In una parola: *danke, nein!*

Ugo Onorati

UNA CORATELLA TIRAMI-SU

Marino, 15 ottobre 1986

caro "Apollo buongustaio",

è quasi un paio di mesi che abito a Marino per ritemprare la mia fibra infiacchita dall'aria di Roma; ma ora muta il tempo e con il freddo arriva il momento del mio ritorno. Fervono i lavori della vendemmia e tutte le strade odorano di mosto.

L'altro ieri sono entrato nella cantina del sor Nando, mio generoso ospite, il quale, assistito da due forzuti garzoni, premeva le vinacce dentro un torchio di legno.

Da queste parti è usanza che il padrone rinfranchi le opere con una coratella che farebbe risuscitare pure i cappuccini del cimitero di piazza Barberini. La sora Nannina prima ha soffritto nel tegame due o tre cipolle tagliate fine, poi ci ha buttato dentro cuore e fegato a tocchetti, e pure qualche pezzetto di polmone, d'un abbacchio scannato dal pecoraio il giorno prima. Rosolata piano piano la coratella, salata e pepata a dovere, non appena strillava sul fuoco lento è stata spruzzata un po' alla volta con un bicchiere di vino bianco.

L'ho mangiata calda e ci ho bevuto sopra il vino fresco e frizzante per il quale va rinomato, insieme con le cipolle, Marino, Castello Romano, e ci ho intinto una grossa crosta di pane, che qui fanno a casa. Dopo aver fumato un po' di pipa, sono uscito fuori e t'assicuro che non sentivo il freddo della notte.

Arrivederci all'anno prossimo

Ugo

Gaetano Pagano

FRITTATA DI ALICI FRESCHE

Ingredienti: un chilogrammo di alici fresche, sei uova, cinque cucchiaini di parmigiano, olio d'oliva extravergine (per carità, niente olio di semi, niente margarina, niente strutto), prezzemolo tritato, spicchi d'aglio, sale e pepe.

Deliscate le alici, lavatele bene, mettetele in una scodella dove sono le uova ben battute e aggiungete il formaggio, il prezzemolo, l'aglio, più sale e pepe e mischiate dolcemente. Versate il composto in una padella dove sia olio bollente e comportatevi come con una normale frittata.

È bene accompagnare la frittata di alici fresche con un vino nobile, come il Capri bianco e l'Aglianico; tanto meglio il frizzante Asprino, apprezzato e decantato anche da Alessandro Dumas padre.

Un giorno scrissi che la gastronomia non è altro se non l'arte di rinnovarsi nella tradizione, ovvero la somma di due essenzialità: disponibilità più fantasia. Convinto d'avere risolto qualche cosa di estremamente importante, mi dissi che era ora di inventare almeno una ricetta nuova, di quelle che possono risolvere, all'estate, uno dei problemi assillanti: quello degli avanzi, attraverso la formula dell'utilizzo globale.

Nacque, così, nella mia fervida mente la marmellata di bucce di anguria. Voi direte che con idee del genere non si risolve il dramma della fame nel mondo; aggiungerete che già Pinocchio aveva risolto il problema, sia pure con altro frutto di madre natura. Mi par di sentire anche altre osservazioni, ad esempio: le bucce dell'anguria, tagliate a fettine ed a quadrucci, sono ottimo mangime per le galline; oppure: non hanno alcun sapore, sono legnose, ed il resto acqua. Ma attorno ad un gran piatto di bucce d'anguria immaginate una casa in campagna, una nipotina curiosa e in vena sempre di giocare, e un nonno intento a far giocare la nipotina.

«La facciamo la marmellata di bucce di anguria?». Il resto della famiglia scomparve nel giardino in preda al riso. Ma i due con estrema serietà, si misero all'opera e per tre buone ore giù a mescolare l'intruglio nel pentolone. Ogni tanto il nonno e la nipotina, con cautela, assaggiavano e, diciamo la verità, non è che la marmellata sapesse di qualche cosa. Così i due aggiungevano zucchero, e via zucchero, e via zucchero. Dopo cinque ore di cottura, l'impasto era perfetto, un candito morbido, zucchero che non filava ma croccava ed era un divertimento impastarlo. Divisero la marmellata in due parti: al naturale per la nipotina e con aggiunta di Brandy per il nonno. Il tutto a conservare entro barattoli di vetro, con tanto di etichetta e data della lavorazione.

Dal giardino gli increduli fecero ritorno, mentre i barattoli prendevano la via della cantina per la conservazione assieme a tutte le altre marmellate, succhi di frutta, pomodori pastorizzati, fichi in sciroppo e tutte le altre leccornie che la campagna e la buona volontà donano all'umanità. I nipoti crescono e si divertono con il computer; i nonni rimangono attaccati alle tradizioni ed alle loro esperienze. «Vuoi che facciamo la marmellata di bucce di anguria?». Nessuno si mosse, solo il

nonno a lavorare e, dopo un paio d'ore, il pentolone prese la via del giardino e l'intruglio fu scaraventato su un mucchio d'erba secca da bruciare. Cosa avevo scritto? Correggo: disponibilità + esperienza. Con grande risparmio di zucchero. Ma è ben triste: neppure i nipoti sanno più ridere.

Vito Elio Petrucci

I SUCCHIN DE CÀ DE PEO

O succhin frïto da Cà de Peo
o no pä vëo.

Taggiòu pe-o lungo, comme veu l'usansa,
'na nëgia o l'é, finîa co-un bordin verde,
teiza senza fâ pansa, ch'a scotta,
ma a frittùà a ghe passa addosso
comme un'ombra caramellâ
che no ti a veddi, ti a senti
in to croccâ sott'a i denti.

Un succhin mollo o diventa
un guerriero in arme dùe:
l'eujo de chî a dâ lustro
e a sâ, o bouquet de 'na cuxinn-a antiga
faeta de cöse belle e bonn-e.

LE ZUCCHINE DI CÀ DE PEO (*lingua genovese*). La zucchini frita a Cà de Peo non sembra vera. Tagliata per il lungo, come vuole l'usanza, una cialda è, finita con un bordin verde, tesa senza far pancia, che scotta, ma la frittura le passa sopra come un'ombra caramellata che tu non vedi, ma senti nel crocchiare sotto i denti. Una zucchini molle diventa un guerriero in armi dure; l'olio di qui a dare il lustro e il sale il bouquet di una cucina antica fatta di cose belle e buone.

Albino Pierro

QUILLU PICCA MANGÈ

Si n'è vuhète u cardille
e mó tutt'i matine
ci spanne pinzirose a na finestre
quillu picca mangè
ca i'èrete cchi gghiùlle.

E quanne certe vote mi n'addogne
ca ll'ate pullicelle
scillijanne ci cùrene e s'arràjene
cuntente di pizzüuè,
tutte na vote vire ca nd'u scure
d' 'a vita méje
ogne pizzüuète è na scintille.

QUEL POCO CIBO (*dialetto di Tursi in Basilicata*). Se n'è volato il cardellino e adesso tutte le mattine ci spando pensieroso a una finestra quel poco cibo che era per lui. E quando certe volte me ne accorgo che gli altri uccellini aleggiando ci corrono e bisticciano contenti di beccare, tutt'a un tratto vedo che nel buio della vita mia ogni beccata è una scintilla.

Risante

DA UN LIBBRO DE FAVOLE

...e un gran salone illuminato a giorno
e dame e damigelle
infiorate de stelle
e cavajeri intorno.

Entra un valletto e dice:
«Il re vi chiama a tavola, venite!».

Io che ciò la colite
svorto paggina e cerco un'atra favola.

Simplici myrto, nihil allabores
sedulus curo; neque te ministrum
dedecet myrtus neque me sub arta
vite bibentem.

ORAZIO

*(Semplice mirto, altro non vo' che appresti tu nel tuo zelo; ben conviene il mirto
a te che mesci e a me che sotto folta pergola bevo).*

Simonetta Satragni

VACANZA GASTRONOMICA DI DON APOLLODORO

Don Apollodoro Buongusto, vecchio e bravo prete che per tutta la vita aveva sostenuto senza scomporsi gli assalti di Bacco, Tabacco e Venere, sempre più scoraggiato dagli scarsi successi ottenuti come pastore delle sue pecorelle, decise un giorno di prendersi una piccola vacanza all'insegna di un buon pranzetto.

Salito sulla sua "Trappola Ronzante", per quanto glielo concedeva il costo della benzina, cercò di spingersi quanto più lontano possibile dalla sua parrocchia, per garantirsi un prudente anonimato. Cammina, cammina giunse al "Ristorante del Progresso": il luogo in cui sorgeva, brullo e spopolato, non era in verità molto invitante, ma quanto a riservatezza il buon prete non avrebbe potuto trovare di meglio. Accomodatosi nella deserta sala, chiese eccitato — l'acquolina in bocca — la lista delle vivande, ma i gestori, fra mille scuse, dovettero dirgli di avere disponibile un unico menu: «Reverendo, la clientela è troppo scarsa per poter offrire di meglio: viene solo gente di passaggio...».

Con le orecchie basse (la coscienza già gli diceva «vedi, golosaccio!»), don Apollodoro accettò quel menu "bere-o-affogare", sperando — almeno questo non se lo poteva negare — che quelle pietanze fossero veramente "uniche". Gli venne servito Antipasto di frutti di mare con bacilli misti, "Paglia e fieno" ai quattro pesticidi, Vitello gonfiato al forno con insalata di nano-curie, Macedonia mille frutti e conservanti, acqua minerale Fonte Sudicia e vino al metanolo di annata. Poiché il caffè lo avevano finito, gli portarono come digestivo l'amaro san Defunto. Quando chiese il conto non osarono esibirglielo: dissero che un prete non avevano mai provato ad avvelenarlo.

Risalito in macchina, don Apollodoro poggiò la testa sul volante, invaso da un estremo sconforto: quella che avrebbe dovuto essere una piccola concessione al suo vizietto impertinente, si era trasformata in un tentato suicidio. Vecchio goloso e rimbambito, forse che non lo sapeva già prima? Adesso, per fare un'adeguata penitenza, avrebbe dovuto caricarsi la macchina sulle spalle e tornare, così, a piedi, fino a casa: una parola...

Dal fondo del suo scoramento il povero vecchio farfugliò un sincero "mea culpa", fece qualche buon proposito per l'avvenire e poi non gli restò che affidarsi alla misericordia di Dio.

Angelo Savaris

RISOTO A LA GONDOLIERA

Ma dove mai se càta — a me domando —
'n'òpera d'arte che se pòl magnare?
E 'na voçe lontana, de rimando:
«Solo a Venezia, la çità sul mare».

Tuto dal'acqua: dale cozze al riso...
Aqua de campo e aqua de canale,
ma no' par questo, piato dozinale,
chè i Dogi i lo reclama in Paradiso...

Procedimento: des-ciavar le cozze
su un fogo che ghe spaca l'ingranajo,
drento in padela, insieme a quatro giozze
d'ojo de oliva e un spìgolo de ajo.

Messe le polpe in parte e, atentamente
passà el so' pocio parché el sia più puro,
impadelare el riso finalmente,
con la çeòla, l'ojo, l'ajo e el buro.

E lassarlo tostare. Po', zontarghe
pèvaro, sale e el liquido filtrà,
con del brodo de pesce, o mescolarghe
d'aqua broénte qualche scazzolà.

A semo quasi in... góndola. Difati,
basta piazzar le vòngole de sòra,
far riposare un fià, e tirare fòra
i ultimi... "ingredienti", overo i piati.

RISOTTO ALLA GONDOLIERA (*dialetto polesano*). Càta, trova; des-ciavar, scardinare; ingranajo, ingranaggio di tenuta interna; giozze, gocce; spìgolo, spicchio; passà, filtrato; pocio, liquido; zontarghe, aggiungervi; pèvaro, pepe; mescolarghe, mescolarvi; broénte, bollente; scazzolà, mestolata; de sòra, sopra; un fià, un poco.

Leonardo Sciascia

NON È FACILE FARE UN'ARANCINA

L'arancina vuole olio d'oliva: di quello coi suoi buoni gradi di acidità, col vivo sapore dell'oliva, di brillante e denso colore. E molto, tanto da giustificare i due "cafisi" al giorno che nella cucina dei benedettini se ne consumavano (il "cafiso" è la quarta o quinta parte del "cantaro": il cantaro circa ottanta chili). Perché l'arancina deve avere croccante crosta, appunto del colore dell'arancia che comincia ad appassire: e per ottenerla bisogna sia immersa completamente nell'olio bollente e tirata al punto giusto.

La quantità dell'olio, e per conseguenza la grandezza della padella (padella, non tegame e su allegra brace di legna) consente che l'arancina sia della grandezza dell'arancia e bisogna badare a non friggerne molte con lo stesso olio, ché prendono se no scuro colore e gusto più acre, da pizzicare la gola.

Sembrano semplici da farsi. Del riso impastato con uova e formaggio, un ripieto di tritato e cipolla in soffritto, la modellatura di una palla. Prima di gettarle nella padella, una passata nell'uovo battuto e poi nel pane grattugiato.

Invece richiedono un dosaggio, un'attenzione da non credersi, se proprio si vogliono le arancine al modo dei benedettini di De Roberto, arancine a regola d'arte. E viene da immaginare la faccia di padre don Blasco se il fratello converso che lo serviva a tavola gli avesse messo davanti le arancine delle nostre "tavole calde". Bestemmie da far crollare la volta dipinta a fresco del refettorio: un putiferio, un'ira di Dio.

Mara Soldi

ELISIR DI SAMBUCO

Quando — d'agosto —
il carro infuocato del sole
sugli alberi i frutti matura
e dolce è il riposo
all'ombra del portico antico
(il silenzioso meriggio
sussurra nel canto di una cicala),
quando — d'agosto —
più lieta la sera discende
e più non ti offende l'odiosa calura,
allora tu vai per verdi sentieri
in cerca di onesto sambuco.
(E non ti scordare il cestello
di rustiche canne intrecciato
e un lino che faccia da coltre
ai frutti più neri).
Le bacche mature
con alacre gesto raccogli
e poi, senza indugio, ritorni:
le spremi in un vaso di lucida terra smaltata
e il succo travasi
in vitrea ampolla dal collo sottile.
Compagna — a metà — la grappa odorosa.
Il forte elisir di sambuco
cancella il dolore che offusca la mente.
Ma — bada! — un sorso soltanto.
L'antico sambuco
è dono prezioso di un dio
dal cuore pietoso.

NOTA. Questa ricetta ha origini antichissime: «Il sugo (del sambuco) in infuso; leva *cerebri collectiones*» (Plinio). Molti altri modi per alleviare il mal di testa ci insegna ancora Plinio. Per esempio «Avvolgendosi alle tempie il capestro di qualche impiccato»; «Col toccare della proboscide di un elefante»; «ciò fa anche l'acqua avanzata all'asino o al bue quando egli ha bevuto; e, s'egli è da credere, il medesimo effetto fa il membro genitale della volpe maschio legato intorno al capo».

Chi è mai questa Maria che da secoli, come Diana, passeggia col suo bagno al seguito? A consultare un dizionario specializzato, ad esempio quello della *Académie des Gastronomes*, si apprende che il *bagno-Maria* fu così chiamato in onore di Colei che intercede per i nostri peccati, ma tanto richiamo in una commistione di religione e di *re coquinaria*, ineleganza a parte, neppure convince.

Un'altra versione, che questa volta si rifà al mondo biblico, identifica la Maria in questione nientemeno che nella persona di Maria l'ebrea — ex Myriam — sorella di Mosè e di Aronne, leggendaria alchimista. Quale delle due immaginose ipotesi sia la meno pertinente sarebbe arduo stabilire, tanto più che quel metodo di cottura, che non raggiunge mai la temperatura di ebollizione, di per sé non ha nulla di esoterico.

Lasciate, dunque, da un canto le sapienti, e insoddisfacenti, ricerche storiche e tornando al nostro *bagnomaria*, è un fatto che oggi esso è così poco utilizzato da rimanere confinato tra le curiosità remote, a segno che i rarissimi ristoranti che ancora conservano una collezione di quelle belle pentole dalle linee slanciate, anziché servirsene in cucina, ne fanno oggetto di arredamento, esposte nelle loro sale.

Eppure... Quante preparazioni esigono appena il calore in luogo della vampa perché la materia prima pervenga, con crudele lentezza, al compiuto amalgama con ciascuno degli elementi che vi concorrono, in una armonica fusione finale, ma chi sa più quelle *diavolerie* di una volta, che sapevano trasformare anche il più elementare dei cibi in una golosità, come — per dirne una soltanto — le *uova strapazzate* che esigono la dolcezza, quasi un fremito, del moderato e paziente *bagnomaria* che rimane ideale anche soltanto per ciò che deve restare al caldo per un tempo indeterminato: come il neonato Mosè. Ed eccoci ritornati alle origini: forse è proprio Myriam che salvò suo fratello affidandolo al Nilo, dopo averlo deposto in una pentoletta, fin quando la figlia del Faraone non l'ebbe rinvenuto.

I broccoli (*Brassica Asparagoides*) che crescono nella campagna romana sono i migliori, con la loro crespata cima verde (quelli con la cima bianca sono cavolfiori) che spunta invitante dalle foglie color di damigiana. Oltre la cima, i broccoli hanno un "torzo" e a questo viene paragonata la persona impacciata, "imbranata", ingenua che non sa disimpegnarsi nella vita. Si grida infatti: «A torzo de broccoloooo! A broccoloo!» a colui che non riesce a fare bene le cose.

I broccoli sono buoni in pieno inverno; infatti come recita un vecchio detto: «Broccoli, zoccoli e predicatori, doppo Pasqua nun so' più boni!». A farli in padella «è la morte sua!» ossia è il miglior sistema di cucinarli. Lessate al dente la cima in acqua con poco sale, sgocciolate, rinfrescate con acqua fredda, tagliatela a piccoli pezzi che metterete in padella nella quale avrete fatto soffriggere in olio (e magari un po' di strutto) pezzetti d'aglio e pezzetti di prosciutto o di pancetta. Poco sale e poco pepe.

Il profumo dei broccoli (non da tutti apprezzato) si spanderà per casa, uscirà dalla porta, invaderà le scale (scala A, scala B, scala C dei palazzoni popolari) e servirà al colore locale (che gli intellettuali "caccolosi" chiamano cultura popolare) quando, arrivando detto olezzo alla guardiola del portiere, questi commenterà: «Ciarisémo! A quest'ora me viè 'na fame!».

Tarcisio Turco

IL LIQUORE DAI MILLE SAPORI

Il sor Pietro liquoraro aveva bottega a due passi da piazza Colonna, a via di Pietra. Una botteguccia. La porta aprendosi provocava il tintinnio di protesta dei vetri malfermi.

Dentro, alle spalle del bancone, c'era uno scaffale di legno pieno zeppo di bottiglie di liquori. Tra due bottiglie, le più vistose, ardeva una fiammella davanti l'immagine di Maria.

Niente tavolini, niente sedie e neanche uno sgabello. Un bar a scartamento ridotto. Una sosta breve: giusto il tempo di sorseggiare un liquore: mistrà, menta, algermes che fosse.

Il sor Pietro, il volto rugoso, gli occhiali in bilico sulla punta del naso, la voce chiocchia, presiedeva alla bevuta. Scrupolosissimo nel dosare il liquore, vuoi per la vista appannata, vuoi per la mano malferma, il bicchierino risultava sempre troppo pieno e il sovrappiù colava nel piattino. Sul bancone c'era una bottiglia più grande delle altre, con l'imbuto pronto in bocca e il sor Pietro non trascurava a ogni mescita di versarvi le goccioline del piattino. Nasceva così il "liquore dai mille sapori". Il drink ordinario costava due baiocchi, per quello nato dal connubio di mistrà, menta, algermes eccetera bastava un baiocco.

Mi piace attribuire al sor Pietro il merito di avere inventato, negli anni venti di questo secolo, il primo cocktail. Un cocktail di minima spesa, piacevole per via dei vari colori all'occhio, gradevole per i mille sapori al palato.

Cesare Veschi

COME UN CIOCCOLATINO

Me fionno dentro ar sole
e scapriolo
tra leoni de foco.
M'abbrucio così tanto
che sorto fora negro,
colore cioccolata.

Una schicchera ar core: la negretta
me fa scioje d'amore
co un sospiro, co un bacio
e quella sera
— cioccolatino ar latte —
me mischio ar miele
d'abbracci illuminati
da carezze de luna.

- 7 Alberto Arcioni, *Le lagrime der pecorino*
8 Gisella Azzi, *Stu bass*
9 Gustavo Buratti, *Dell'amicizia c'ha il vino (di Biella)
con la poesia*
11 Franco Campegiani, *Il pane comprato*
12 Michele Capuano, *Lu dune de Natale*
13 Anna Centore, *Una melagrana per i "cicci cotti"*
14 Settimia Cicinnati, *La "mattutella"*
15 Antonino Cremona, *Il governo e l'aragosta*
16 Franco Cusmano, *Zena-gourmet*
- 18 Mariolina Damonte, *El muto da l'osela*
19 Elisa Del Giudice, *Gli asparagi e la principessa*
20 Mario dell'Arco, *Prosciutto e fico vale un beccafico*
21 Delma, *I pisci missinisi*
22 Luigi Devoti, *Una frittata, pranzo da re*
23 Salvatore Di Pietro, *Mensa di san Francesco*
24 Giovanni Duca, *Da liete libagioni*
25 Olga Duca Natoli, *I pranzi della signora Maria*
26 Elio Fiore, *Pranzo del capodanno ebraico*
27 Italia Fracasso Bortoloso, *El pessataro*
28 Carlo Emilio Gadda, *La porchetta di Marino*
29 Luciana Galimberti Beretta, *I bun prupunimènt*
30 Elisabetta Gasbarrini, *Una minestra "meritatissima"*
31 Emma Gianturco, *Nano curie*
32 Francesco Granatiero, *Chése, anuce, nu ràfeche*
- 34 Plinio Guidoni, *Da un ricettario segreto*
35 Giuliano Malizia, *Le "melanzane a funghetto"*
36 Giorgio Mori, *Il vin caldo del prefetto De Tournon*
37 Glauco Rino Nesi, *A pranzo con Palazzeschi*
38 Adriana Nobile Civirani, *Il contorno "pompons Toinette"*
39 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Risotto-dipendenza*
40 Franco Onorati, *Il vino di Franconia del signor Bach*
42 Ugo Onorati, *Una coratella tirami-su*
43 Gaetano Pagano, *Frittata di alici fresche*
44 Luigi Papo, *Marmellata di zucchero*
46 Vito Elio Petrucci, *I succhin de Cà de Peo*

- 47 Albino Pierro, *Quillu picca mangè*
48 Risante, *Da un libbro de favole*
- 50 Simonetta Satragni, *Vacanza gastronomica di don Apollodoro*
51 Angelo Savaris, *Risoto a la gondoliera*
52 Leonardo Sciascia, *Non è facile fare un'arancina*
53 Mara Soldi, *Elisir di sambuco*
54 Francesco Paolo Squillacciotti, *Maria al bagno*
55 Alberto Tenerelli, *I broccoli romani*
56 Tarcisio Turco, *Il liquore dai mille sapori*
57 Cesare Veschi, *Come un cioccolatino*

Stamperia Santa Lucia (00047 Marino, Roma)
Design, Mario dell'Arco (00045 Genzano di Roma)
Autunno del 1986

