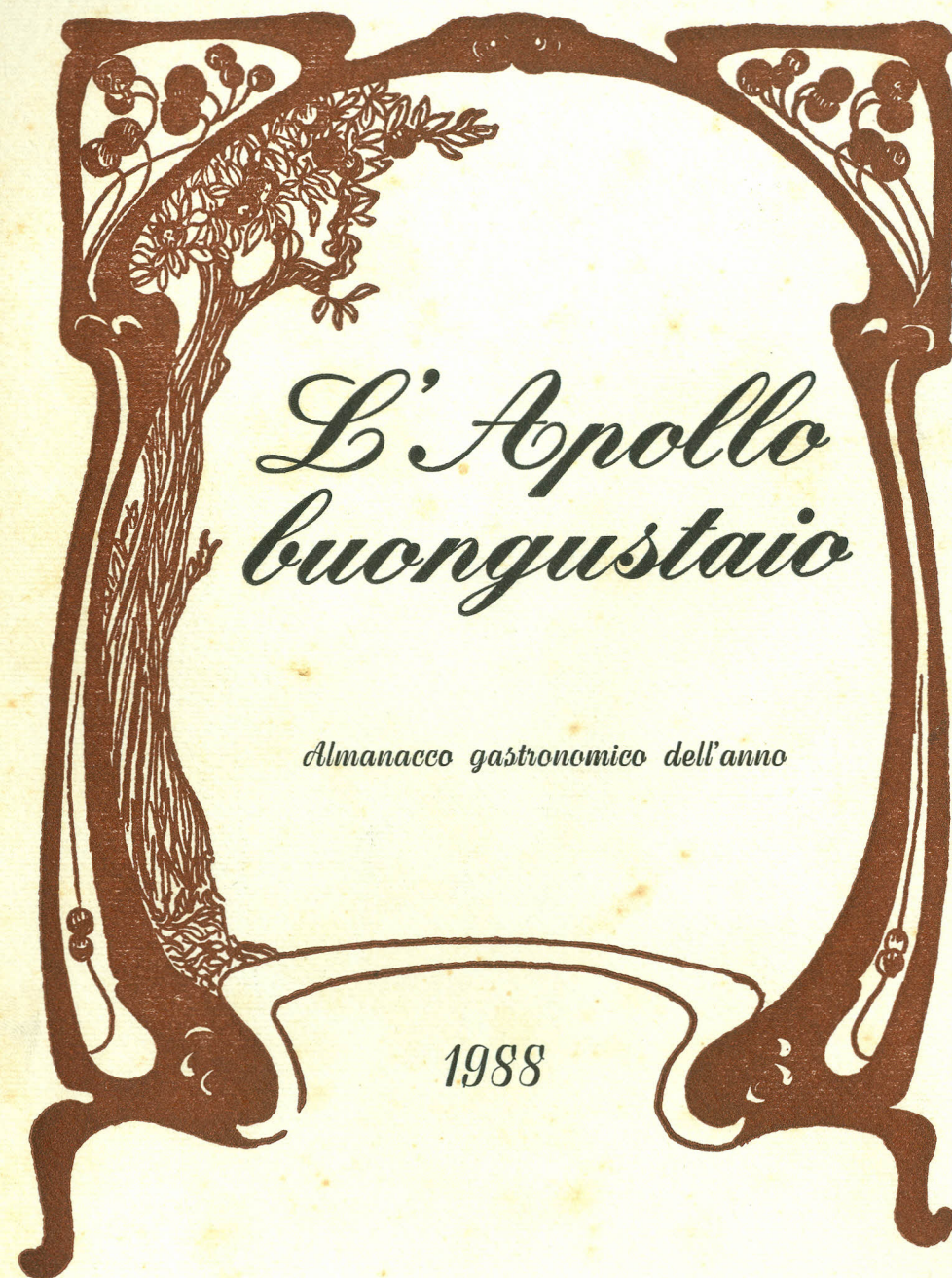


L'Apollo buongustaio 1988



L'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico dell'anno

1988

M. VONORATI
copie personale

l'Apollo buongustaio

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1988

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1988. Tutti i diritti riservati

Roma 1988

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

Sono particolarmente lieto nel rilevare come avete dato una pronta adesione all'invito degli Amici che hanno raccolto, con vivo fervore, la mia successione alla cura e alla stampa de "l'Apollo buongustaio", mantenendo in vita la pubblicazione iniziata nel 1960.

Esprimo a tutti i sensi del mio animo grato insieme agli auguri d'una lunga, assidua, cordiale collaborazione.

Mauri dell'Arcy

Fabrizio M. Apollonj Ghetti
IL POLLO BEN GUSTATO

*M'era più dolce starmene in cucina
tra le stoviglie a vividi colori...*

G. Gozzano, La signorina Felicita

Ma su queste pagine intese alla gastronomia v'è stato mai nessuno che abbia speso qualche riga per dire dei templi nei quali si celebrano i riti sacri all'approntamento delle vivande, cioè per dire delle cucine? Lo tenterò io, comunque, tanto più che la mia collaudata e inossidabile incompetenza in fatto di culinaria mi vieta di dare un qualsiasi altro contributo.

Sarà forse perché sono giunto ormai all'età specificata nel titolo del già famoso libro, fatto sta che per me parlare di cucine e pensare a quella descritta proprio all'inizio de *Le confessioni d'un ottuagenario* è tutt'uno. Anche per me infatti, come circa centotrenta anni fa per Ippolito Nievo, la parola évoca naturalmente l'età infantile, quando ero ancora attaccato puerilmente alle gonne delle persone di servizio (allora esistevano), per lo più di sesso femminile. Certo, non posso dire, come fece invece lo scrittore veneto per la cucina del castello di Fratta, che le cucine dei miei ricordi erano *i monumenti più solenni che abbiano mai gravato la superficie della terra*; tuttavia anche nei ben più modesti locali delle mie lontanissime reminiscenze *le tenebre erano rotte dal crepitante rosseggiar dei tizzoni*, e da essi salivano su per le cappe le fiamme e le scintille di cui Dante (ma questo il povero Ippolito, forse anche per via della giovane età in cui lo colse la fine prematura, non lo sapeva e comunque non lo scrisse): *come nel percuoter de' chiochi arsi / surgono innumerabili faville / onde gli stolti sògliono augurarsi...* E le lingue di fuoco, i riverberi, le vampe di calore, il gorgoglio dei liquidi ribollenti, lo sfrigolio dei grassi nelle padel-

le, lo stesso scoppiettare dei focolari, l'agitarsi delle ventole, i mille profumi esalati dalle cibarie crude e da quelle cotte, qualche furtarello di roba mangereccia da immettere ingordamente nelle mie fauci sempre affamate, tutte queste cose mi attiravano fascinosamente e m'inducevano a gironcolare dinanzi ai fornelli finché le sacerdotesse del luogo, infastidite, non mi costringevano a ritirare alquanto ignominiose scacciandomi.

Non abbastanza prontamente, tuttavia, perché a quando a quando non riuscissi, coi miei coetanei e naturalmente proprio con la benevola connivenza delle predette vestali, non riuscissi, dicevo, a perpetrare qualche mio e nostro elementare esperimento culinario, come, ad esempio, cuocere di strafuor delle patate nella cenere rovente o fare dello *zuccheru d'orzo* versando lo zucchero squagliato sulle stesse mattonelle maiolicate del bancone o arrostiti, in autunno, le castagne. Tutto questo succedeva, per lo più, nella casa padronale, piuttosto bella, che sorgeva in un nostro possedimento suburbano (su esso ho anche pubblicato alcune pagine una ventina d'anni or sono), nel quale ci recavamo ad abitare per una settimana o due nella buona stagione, prima o dopo la vera e propria villeggiatura. Raramente — benché la tenuta distasse solo due chilometri da Porta Maggiore — a noi bambini capitava di esservi portati durante il periodo scolastico. Almeno una volta, tuttavia, ciò avvenne; e ancora adesso — mi vergogno a dirlo — mi ricordo con inesausta delizia non tanto dello splendore del cielo, delle candide siepi di biancospino fiorito, del cinguettare dei passerelli, dei bucafratte, dei pettirossi, dei verdoni, bensì di certe meravigliose uova appena raccolte nel pollaio e dalla benigna guardiana cotte al tegamino nel grasso stesso di fragranti fette di ventresca (di produzione propria, *s'il vous plaît*: avevamo dei maiali) che, mentre mangiavano con avidità, continuavano a crepitare. Per vero qui sono uscito dal tema, appunto perché sono uscito dagli ambienti propriamente culinari: la memorabile e memorata colazione si svolse all'aperto, dinanzi all'allog-

gio dei custodi. Ed ecco che, incongruamente, mi sovviene di un altro pasto *sub tegmine fagi*. Ma avverto subito che la seconda parola nella citazione virgiliana suggeritami or ora dalla mia sterminata cultura non è correlata se non in modo molto vago e indiretto col tegamino di cui sopra: nel suo insieme la frasetta latina significa semplicemente *sotto il faggio*. Ma è un modo di dire: in effetti non mi pare proprio che ciò cui sto per accennare sia avvenuto in una faggeta. Comunque, in pochissime parole, ecco di cosa si tratta. Con un paio di amici, appena sessant'anni or sono, mi ero recato col tranvetto fino a Colleparado, di lì a piedi mi ero arrampicato fino alla Certosa di Trisulti e, dopo una permanenza ivi di due giorni, raggiunsi sempre a piedi la sottostante pianura che accoglie l'Abbazia di Casamari. Senonché, dopo aver goduto già per un giorno della cortese ma piuttosto parsimoniosa ospitalità dei frati Certosini, fummo indotti ad aggirarci nel magnifico bosco che lassù, a circa 1000 metri di altitudine, avviluppa quel cenobio; e in una radura scoprimmo una capanna, sul focolare della quale il boscaiolo che l'abitava acconsentì ad arrostiti per noi un pollo che ricordo ancora dopo tanto tempo e che resta a tutt'oggi uno dei più saporosi della mia vita. Alla gita a Trisulti avevo già dedicato uno scrittarello, ma della cosa forse più importante, cioè del pollo, avevo taciuto. Adesso anche questo, come è giusto, viene consegnato alla storia della mia prosa, modestamente, immortale.

Manlio Barberito

LA FRITTATA DI PATATE

Vi è una golosità del palato che è propria, in senso materiale, della gastronomia, ma alla quale bisogna aggiungere una golosità della memoria: quella, cioè, tutta proustiana, della magia evocativa di certe vivande ormai scomparse dalle mense romane, ma che solo a pronunciarne il nome o a rievocarne il sapore o l'odore ricreano sull'incantato filo della memoria, epoche, luoghi e modi di vita ormai sommersi dalle acque del tempo. E di queste vivande affidate al regno di Mnemosine torna ogni tanto alla mente un piatto romano, che sembra davvero scomparso e cioè la « frittata di patate » e sulla quale, una decina di anni or sono, si accese una simpatica polemica intorno ai suoi ingredienti: da un lato, stavano i « pomodoriani » che nella sua confezione escludevano fanaticamente anche il semplice sospetto del rosmarino; dall'altro i « rosmariniani » che li ripagavano di egual moneta per quanto riguardava l'inammissibile intrusione del pomodoro. Una terza schiera — nella quale milito tuttora — sosteneva, fino al martirio, che una frittata di patate per poter esser battezzata romana, voleva la presenza di tutti e due gli ingredienti. L'esito della battaglia che ebbe tra i più autorevoli condottieri, Marescialli di Tavola come Luigi Volpicelli, Secondino Freda, Livio Jannattoni e Vittorio Ragusa ha avuto fino ad ora esito incerto.

Sono certe umide, piovose e fredde giornate d'inverno che riaccendono nella mia memoria la nostalgia di questo piatto, così come accadeva a Proust con la famosa « madeleine »; ma egli era parigino e gli occorreva, perché la memoria celebrasse i suoi riti, almeno una « madeleine », a noi romani, discendenti pur sempre dai rozzi pastori del Palatino, basta una semplice frittata di patate.

A volte, io rivedo ancora quel piatto, morbido, fragrante e dorato sulla tavola delle antiche case dove abitai e il ricordo torna pur sempre a certe meravigliose sere invernali, quan-

do il rumore della pioggia che cadeva sul selciato e sui tetti faceva più dolce il sentimento di esser riuniti al sicuro nella nostra dimora. E il calore che noi sentivamo non veniva solo dai caminetti o dalle grandi stufe a legna che quietamente ronfavano, mentre dalle loro bocche la fiamma splendeva come un abbacinante tesoro, riflettendosi sui vetri dalle finestre, fatti opachi dal freddo che regnava all'esterno. Se penso a quel piatto ormai scomparso, io rivivo la dolcezza di quegli inverni romani, in una città ancora paciosa, ancora tutta riunita, alla stessa ora, attorno alla tavola illuminata e odo ancora il suono delle voci che tanto amai.



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

Ragazzo che ci somministri il vecchio Falerno / riempi le coppe con
un vino un po' più aspro, / di quell'acino inebriante / come prescrive
la coppiera Postumia / che è più ubriaca di un chicco d'uva. // E tu
acqua che sei la rovina del vino, / vattene da qui, dove ti pare, di
corsa / da quelli per bene: qui Bacco lo vogliamo solo sincero.

(Traduzione di Paola Barone)

Il castagno ha nella biellese valle del SAAR o d'ANDORNO uno dei maggiori centri della sua civiltà. I profani della città e della pianura, non distinguono i suoi frutti, indicandoli genericamente quali « castagne », ma *an Tavijan*, come in tutte le comunità dove l'*arbo* è stato l'albero per eccellenza — quello del pane! — si ha una terminologia dettagliata: le bionde primaticce, sono le *temporive*, non molto gustose; mentre le più tardive, quasi brune, le *martinëttes*, maturano per San Martino. Vi sono poi le *piombèise*, di discreta grossezza, di un fulvo scuro scuro; le *vigròse* che si « svestono » facilmente; e i *maron*. Tutti questi tipi si ottengono da *arbo ansià*, castagni innestati. Selvatiche, invece, sono le *ras-siòle*: piccole e bislunghe, sembrano spicchi d'aglio, in un riccio se ne possono trovare fin sette od otto; le *salvèje gròsse*, tipo *vigròse* ma restie a spogliarsi, per cui la polpa abbrustolita non si stacca dalla buccia; e le *salvajon-e*, piccine piccine, che generalmente non si raccolgono, come i *cassulit* (costituite da sola buccia, quasi « mestolini » a protezione del frutto « buono » posto al centro del riccio). Alcuni raccoglitori non disdegnavano manco queste miserie chè... *quaicòs a faran*, serviranno pure loro, come gli altri scarti, per mangime e per il fuoco nell'essicatoio.

Con le bionde o brune, formose o piccoline, domestiche o selvagge od inselvatichite, ci si apparta nella *caminà*, la casetta in pietra costruita proprio per loro, per avvolgerle nel fumo e sistemarle sul giaciglio (la *grà*), riscaldarle amorevolmente a fuoco continuo, per una quarantina di giorni, e notti! Quando sono ben secche, quasi croccanti, si pongono nella « tasca », apposito lungo sacchetto di tela di canapa cucita con il refe. La battitura era una magica musica a percussione; una specie di tam-tam: in ogni *canton* (gruppo di case), cinque o sei giovanotti colpivano, ciascuno con il proprio sac-

chetto, lo stesso grosso ceppo, senza intralciarsi, in modo alternato e con ritmo preciso. Ora, purtroppo c'è nella frazione delle Selle un solo battitore, ed è come il palpito del cuore stanco della vecchia borgata grigia di sienite. Dalla « tasca » si estraggono quindi le *grëlle*, castagne bianche secche (quelle che trovi confezionate in sacchetti trasparenti negli scaffali dei supermercati: ma che differenza, così asettiche, senza il sottile aroma della nuvola di fumo che le avvolgeva nella *caminà*!) mentre i cascami, e cioè l'*olba*, tritume di battitura, e le *ciaplin-e* (schegge di polpa bianca), serviranno, la prima per coprire, l'anno venturo, il fuoco nella *caminà*, di modo che scaldi senza troppo bruciare, e senza alzare la fiamma; e le seconde come mangime per polli.

Con le castagne fresche, oppure con le *grëlle*, ci si sbizzarriva in una serie di piatti tradizionali. Fondamentale era riso, latte e castagne. Se a cena ne avanzava, il giorno dopo per colazione si aggiungeva farina gialla, facendo una polentina molle alla castagna, detto *mactabe*, che altri ottenevano invece senza riso, unendo le castagne cotte, schiacciate, al latte ed alla farina bianca o gialla. Oppure, il cremoso *mactabe* si otteneva con alcune patate lesse unite ad una maggior quantità di *grëlle* parimenti bollite, passate, e dopo la prima cottura, fatte cuocere insieme alle patate per formare una specie di purea, con sale o zucchero a seconda dei gusti.

Il cucchiaino con le *grëlle*, bollite fino a consumo dell'acqua, oppure con uno dei vari *mactabe*, era intinto nella fondina colma di latte crudo. Ma quei pochi che non avevano vacche, ed il latte dovevano comprarlo, per risparmiare usavano un cucchiaino di legno forato.

Franco Campegiani
NELL'ORTO

Cantava il gallo
e scendevamo nell'orto
rosicchiando il pane dell'alba.
Nella rosea effusione del mattino
i fichi erano freddi, violacei,
imperlati del succo
tenebroso ancora del dolore.
Chini sul verde degli ortaggi,
i fischi delle rondini, selvaggi,
ci portarono fette di firmamento a colazione.
Ne mangiammo, bevendo la rugiada,
intingendo nel sanmarzano rosso sangue.
Chissà da dove saliva il tuo sorriso,
bianco come il pane...
E il mio vigore, soave come il mattino.

Lo vidi anch'io il « Falco imperatore » in un caldo pomeriggio d'autunno, mentre stava diritto fra i merli della Torre della Regina: lassù, immobile come una sentinella, pareva volesse « investigare » la sconfinata pianura. Lo chiamavano « imperatore » perché gli attribuivano la discendenza dai famosi falchi che l'imperatore Federico II di Svevia addestrava alla caccia qui, nel suo Castello, baluardo strategico del Tavoliere. Su questi secolari bastioni il misterioso falco sostava per giorni interi. Poi, improvvisamente, spariva anche per mesi. La sua presenza, i suoi movimenti, le sue assenze erano notati con estremo interesse e intorno a lui stava per nascere una leggenda.

Tra i visitatori illustri e turisti appassionati dei suggestivi ruderi federiciani venne (un paio di volte) il re Gustavo VI di Svezia, archeologo di fama mondiale, col suo seguito di studiosi e dignitari, armati di macchine fotografiche e di aggeggi particolari.

Passavano tutto il giorno nell'immenso spiazzo del Castello e intervallavano le ore di studio allestendo gustosi picnic. Appunto per questo furono offerti all'ospite regale, nella sua ultima visita, tre splendidi fagiani: raccolti come in un mazzo, parevano vivi, tanto vividi erano i colori delle piume iridate dal sole, tanto splendidi gli strascichi delle lunghissime code.

Ammiratissimi ed entusiasti, i personaggi della scorta si accalorarono in una disputa gastronomica: « Si smontano i petti dei fagiani e si fanno macerare un paio d'ore nel cognac? Si profumano con l'alloro o con il timo? Dalle carcasse si ricava il brodo con verdure? E con esso si irrorano i petti già indorati nel burro?... »

Non si accorsero che i fagiani volavano su nel cielo tra gli artigli del falco. Se ne accorsero quando una pioggia di piume variopinte cominciò a calare, ondeggiando sulle loro te-

ste come petali di fiori. Stupiti, furibondi, quei flemmatici personaggi si sbracciarono e urlarono concitatamente. Solo il Re rise divertito: alzò rapidamente la macchina fotografica cercando il falco predatore e gridò: « Auf Wiedersehen Imperatore! ».

A quella voce il falco sbucò da un anfratto e, fulmineo, spiccò un volo vertiginoso. Scompare. E da allora non è tornato mai più.

Stelvio Coggiatti

TORTA DI ROSE CON LIQUAMEN, UOVA,
CERVELLA E PEPE

Anche se ormai sembra accertato che nei frammenti di versi saffici a noi pervenuti non ci sia traccia della notissima enunciazione a lei attribuita: « Se Giove volesse designare la regina dei fiori, questa non potrebbe essere che la rosa », tuttavia i dubbi sull'autenticità di quei versi non scalfiscono l'entusiastica adesione popolare al concetto.

Teofrasto, il padre della botanica, poi Plinio il Vecchio, l'enciclopedico naturalista e Apicio il gastronomo dell'antichità forniscono materia per stabilire che in aggiunta alle indubbie qualità ornamentali, nell'antichità greca e romana la rosa era utilizzata quale efficace rimedio per vari malanni, quale materia prima per profumi di qualità ma anche quale ingrediente di raffinate preparazioni culinarie. Capita che in quest'ultima utilizzazione e in particolare nella lettura delle ricette, si rimanga stupiti per i molti anomali ingredienti; tuttavia, quando ci si addentra nella conoscenza della composizione di talune specialità gastronomiche di quei tempi si arriva a scoprire come le supposte anomalie sono tanto numerose da farci riflettere se sono veramente da chiamare così. Indubbiamente duemila e più anni hanno modificato il nostro gusto, ma altre considerazioni non gustative hanno certamente imposto ai nostri lontani progenitori di far grande uso di ingredienti con sapore molto forte. C'è da tener presente che la indisponibilità di qualsiasi prodotto antifermentativo o conservante e la mancanza di apparecchi per la refrigerazione imponevano la necessità di camuffare i sentori di un'incipiente putrefazione mediante l'aggiunta di ingredienti in grado di sopraffare con il proprio, i cattivi sapori; per eludere questi, dominava il famoso *garum* o *liquamen*. Perciò, è opportuno conoscere la composizione di questo immancabile ingrediente della cucina romana di quel tempo; poi si

passerà ad analizzare un paio di ricette (anche a base di rose) dove il *garum* domina.

GARUM O LIQUAMEN. E' un condimento di largo impiego, però definito da Seneca « prezioso putridume di cattivo pesce »; Apicio dà perfino una ricetta per attenuarne il forte sapore. Apicio è forse nome soltanto emblematico ma certamente rappresentativo di una famosa raccolta di ricette gastronomiche dell'età romana.

Il *garum* era appunto il *liquamen* derivante dalla lunga macerazione nel sale di piccoli pesci o pesci più grandi tagliuzzati.

GUSTUM DE PRAECOQUIIS (*antipasto di pesche*). Sbucciare e dissossare pesche primaticce e porle prima in acqua fredda poi nel tegame. Pestare pepe, menta secca da bagnare con *garum*; si aggiunga miele, vino dolce, vino asciutto, aceto e, prima di cuocere a fuoco lento, un po' d'olio. A fine cottura spargete pepe e un po' di fecola per far stringere il liquido.

PATINA DE ROSIS (*torta di rose*). Dai petali di rosa togliete l'unghia bianca (ritenuta amara *n.d.t.*), bagnate con un bicchiere e mezzo di *garum* e passate al setaccio il succo che ne deriva; prendete quattro cervella e privatele dei nervi, aggiungete 10 grammi di pepe in polvere, versateci sopra il succo e rimescolate. Poi rompete otto uova e aggiungete un bicchiere e mezzo di vino secco, uno di vino passito e un po' d'olio; ungete il tegame e dopo averlo messo sulla brace, versatevi quanto avete preparato. A fine cottura spolverate con altro pepe e servite.

ROSATUM (*vino di rose*). Togliete l'unghia bianca ai petali, cuciteli a mò di filza e immergeteli accuratamente nel vino per un'intera settimana. Scaduti i sette giorni togliete quei petali e sostituiteli con altri freschi cuciti come i precedenti; lascerete anche questi sette giorni nel vino e ripeterete lo stesso avvicendamento una terza volta dopodiché eliminate i petali e filtrate il vino; il *rosatum* sarà pronto. Al momento di gustarlo vi aggiungerete un po' di miele. Fate attenzio-

ne di impiegare rose di prima qualità non bagnate dalla rugiada.



Xilografia del V secolo di *Rosa gallica*, specie assai apprezzata fin dall'epoca romana.

Antonino Cremona
PARENTELE

Lento, serio, riflessivo anche nelle improvvise lucentezze, il marsala — quantunque vino dalle meditazioni filosofiche — ha salda parentela con qualche aceto. In fondo, l'aceto è un giullare; pure se burlesco, allegro nel fare vispo ogni cibo insipido, seriosi motivi nasconde nelle proprie abitudini trasgressive.

A parte questo, l'aceto balsamico e il marsala sono parenti per la cottura del mosto: a riscaldamento diretto. Ma, fuori delle terre stabilite, nessuno cuocia a fuoco vivo il mosto (anche se muto, dunque per tendenza omertoso): molte acerrime si appostano, a ghermire i contravventori quando sono sciagurati. Quell'aceto, infatti, ha le sue leggi e qualche infinitesimo segreto.

Viene dal mosto cotto di Trebbiano e Berzemino, Spergola, Occhio di gatto, e di Lambruschi, preso da vitigni modenesi (s'è di Modena) o reggiani (s'è di Reggio Emilia) in principio con innesto di colonie batteriche — le madri — però cresce, matura, sul posto almeno dodici anni nobilmente.

Non ha parenti, invece, l'aceto fortuito — umile, derelitto — che s'intorbida, all'ombra, in un angolo della cucina: nella bottiglia di un qualsiasi vino casareccio, che va a male, si lascia cadere uno *zzitu* (altrove lo chiamano bucatino per condirlo al modo di Amatrice); riposa in pace due giorni; faceto, poi, odora tutta la casa.

Da secoli tramanda a fainä
un testo sempre paegio ed immutòu,
un feuggio giano, riondo, teccio, o dà
assemme a mappa e o gùsto d'un tesöu...
pe — i euggi, o cheu, o steumago è 'na festa
da Baedin, da Sciamadda, da Sä pesta.
A tä bontae han vosciùo fâ concorrenza
zà da-o Trexento. Gh'émmo daeti çerti
che gh'èa io to çentro da bella Fiorenza
l'insegna « Farinata Degli Uberti. »
Ma o sommo Dante i l'ha piggiae in castagna:
lè ha dïto di Zeneixi « ommi diversi
d'ogni costùmme, e pin d'ogni magagna »...
ma a fainä... eresie! e in d'ätri versci
che poèi trovâ drento o Poema aeterno,
o Degli Uberti o l'ha misso a l'Inferno.

STORIA E GLORIA (*lingua genovese*). Da secoli un testo (teglia/scritto) sempre eguale e immutato ci tramanda la farinata: un foglio tondo, giallo, morbido, ci dà assieme la pianta e il gusto di un tesoro... per occhi cuore e stomaco è una festa da Bedin, Sciamadda, Sä pesta (tre gloriosi locali di « Torte e farinata », esistenti a Genova da generazioni). A tal bontà hanno voluto far concorrenza fino dal Trecento: di sicuro sappiamo che nel centro della bella Firenze c'era l'insegna (nobile casato, targa) Farinata Degli Uberti. Ma il sommo Dante li ha colti in fallo; ha detto dei genovesi « uomini diversi d'ogni costume, e pien d'ogni magagna » (INF. canto XXXIII, a proposito di Branca d'Oria), ma la farinata... eresie! e in altri versi che si possono trovare nel Poema eterno (INF. canto X, eretici), il D.U lo ha messo all'inferno.

'Nde na scatola tuta 'ncolorida
decorà con 'n zic-zac de ciocolata
gh'èra l'òf.

L'èra lì 'n quel comodìn
da vinti, de pù, quanti ani!
E no i l'aveva mai magnà
perché, bel come che l'èra
sarìa stà 'n pecà.

Quando tornaven per l'istà
coréven a vardar 'n quel comodìn,
l'òf l'èra sempre lì.

De scondón tuti l'aveven lecà,
ma vecio come l'èra
no 'l s'èra mai desfà;
sol i segni de do denti
i l'aveva 'n poc sgrifà.

L'UOVO DI CIOCCOLATA. In una scatola tutta colorata / decorato con un zig-zag di cioccolata / c'era l'uovo. / In quel comodino era lì / da venti, di più, quanti anni! / E non lo avevano mai mangiato / perché bello com'era / sarebbe stato un peccato. / Quando tornavamo per l'estate / correavamo a guardare in quel comodino, / l'uovo c'era sempre. / Di nascosto, tutti l'avevamo leccato, / ma vecchio com'era / non si era mai sciolto; / solo i segni di due denti / lo avevano un po' graffiato (*dialetto trentino*).

Ad Artena è difficile resistere alla tentazione di una sosta nell'ultimo forno a legna della zona per acquistare una pagnotta di pane appena sfornato.

Preso il pane ancora caldo e saziato l'olfatto in quel profumo d'altri tempi, lo sguardo cade sul fornaio che manipola in un grande caldaio pieno d'acqua, ciambelle.

Alla domanda subito la risposta: sono le ciambelle scottolate della quaresima. E la ricetta giunge subito pronta per la bocca di Lei che le prepara.

Prendi dodici uova, mezzo chilo di zucchero, mezzo bicchiere d'olio d'oliva e metti nel frullatore per omogeneizzare la mescolanza, quindi aggiungi farina per quanto basta all'impasto e quando il composto è pronto forma le ciambelle che metti prima nell'acqua bollente per circa cinque minuti e dopo ad asciugare almeno per dodici ore. Infine il forno, naturalmente a legna, completa l'opera.

Le ciambelle sfornate sono d'un colore biondo dorato, levigate, profumate, dure ma friabili, dolci in maniera delicata, saporite, gustose, appetitose e buone da mangiare con il latte ma soprattutto con i vini del territorio: Cannellino di Frascati, Cesanese del Piglio e di Olevano; e ancora con i vini più nobili: Porto, Malvasia, Aleatico, Vinsanto. Ma noi fermamente crediamo che consumate sul posto sono anche più gustose bagnate nel vino locale, nel fumoso spazio di un'osteria tra il vociare di una morra.

A lu truncu li scorci,
a li rami lu fruttu:
distinu di l'albiru.

E l'arancia si spogghia,
si spogghia la lumia,
e tu ca si so' frati canci sorti
o citru galantomu.

Ti attacchi a la peddi rappata
e canditi ni fai di scorcìa e biancu:
iddi patri e matri
e l'agru duci la figghia.

Oh, se fussi accussì la famiglia
oggi, unita comu tia
citru galantomu!

Ma... li scorci a lu truncu,
lu fruttu a li rami,
'nta 'stu distinu di l'albiru omu.

CEDRO GALANTUOMO (*lingua siciliana*). Al tronco le bucce, / ai rami il frutto: / destino dell'albero. E l'arancia si spoglia, / si spoglia il limone / e tu, fratello ad essi, cambi sorte / o cedro galantuomo. / Ti attacchi alla pelle rugata / e canditi ne fai di scorza e bianco: / loro genitori / e l'agro dolce la figlia. / Oh, se fosse così la famiglia / oggi, unita come te / cedro galantuomo! / Ma... al tronco le bucce, / ai rami il frutto / in questo destino d'albero uomo.

Flavio Di Silvio
ER SOGNO DER GORILLA

'Na vorta un gorillette pomicione
s'avvicinò a 'na femmina scafata:
— Hai inteso l'omo pe televisione?
Sta razza nostra mo va rispettata.

Dice che p'arivà a sta perfezzione
n'epoca intera manco c'è bastata.
Lei sospirò: — Oh, si st'evoluzzione
de sto momento annasse più sparata!

Me vorebbe fumà millanta bionne,
magnà l'abbacchio arosto e tanto pesce,
poi li spaghetti invece de le fronne.

Sento che un giorno er sogno ciariesce!
Ma 'na voce lontana j'arisponne:
— Campa, gorilla mio, che l'erba cresce!

Giovanni Duca
VERDI INSALATE FANNO SPASIMARE

Nessuno che resiste come il solitario orto.
L'erba alta invade il muro di cinta.
Il colore del tempo cammina sulla grondaia.
La donna nuda si spoglia del triste ricordo.
Verdi insalate fanno spasimare.



Olga Duca Natoli
CREMA DEGLI ANGELI

Ho a Palermo una cognata, Maria, che conosce tutte le arti, tutti i segreti della buona cucina: potrebbe competere con Artusi, Carnacina, Buonassisi; quanto a dolci, poi, sfido qualsiasi pasticciere a preparare una crema migliore della sua. *Zuppa inglese*, credo che si chiami, ma io l'ho ribattezzata *Crema degli Angeli*.

Gli ingredienti, ovviamente, sono sempre quelli: latte, zucchero, amido, uova, abbondante scorza di limone grattugiata (con un po' di tremarella, oggi, a causa del difenile). E' per lei il piatto d'obbligo, che conclude il pranzo delle feste, sia religiose: Natale, Pasqua; sia intime: onomastici, compleanni. Sarà per l'ormai lunga esperienza acquisita, sarà per quei gustosi savoiardi del suo paese, Gangi, sulle Madonie, sta di fatto che quando ti trovi dinnanzi quello schianto di crema, dimentichi per un attimo guai, miserie e nefandezze che rendono aflagellante la vita, socchiudi gli occhi, sbrigli la fantasia e vedi il mondo come un immenso mappamondo di crema giallina.

In quella famiglia ricetta e abilità si trasmettono di madre in figlia, per cui mi è lecito pensare che Clelia, la graziosa sua nipotina, sedicenne studentessa, abbia già « appreso ben quell'arte ».

Prima di versare l'amalgama, Maria forma nel piatto da dessert una base di savoiardi intrisi di caffè o liquore, a seconda del desiderio del momento e decora poi, senza parsimonia, la superficie con dei bei pezzi di cioccolato fondente.

Che dire ancora del risultato? Quel vassoio è uno spettacolo, un trionfo! Io una proposta ce l'avrei. Per ammansire certi corruschi personaggi, per venire a capo di quei logorroici, inconcludenti *summit* che si susseguono senza soluzione di continuità, trasformando i protagonisti in ridicole, penose trottole, gli chef potrebbero servire loro le « colazioni di lavoro » con enormi vassoi di quella *Zuppa inglese*, alias, *Crema degli Angeli*.

Italia Fracasso Bortoloso
I SPARASI DE BASSAN

Belo, bianco, lustro e tondo
xe el sparase nostran
i lo gusta in tuto el mondo
sto prodoto de Bassan.
Da la sòpa i sponta fora
come tanti bastonsini
po' co' i ovi i va' a finire
p'ai foresti e i visentini.

Pepe, sal, ojo e aséo
che pietansa prelibata!
e zontando, te te gusti
la puntina dilicata.
Se pol far par variassion
a la festa, on bon risoto,
ma de regola xe l'ovo
che col sparase va coto.

Co' on tocaj de vigna al sole
e do' ovi al punto justo
bej paneti de casada
e na man che co' bon gusto
la te porze i bej zermoli
come on fiore sora el piato:
sta pietansa te consola
dopo l'ocio... anca el palato!

GLI ASPARAGI DI BASSANO (*Bassano del Grappa*) (*dialetto rustico vicentino*). Bello, bianco, lucido e rotondo — è l'asparago nostrano — lo gustano in tutto il mondo — questo prodotto di Bassano. Dalla zolla spuntan fuori — come tanti bastoncini — poi con le uova s'accompagnano — per gli stranieri ed i vicentini. Pepe, sale, olio e aceto — che pietanza prelibata! — ed aggiungendo, poi tu gusti — la puntina delicata. Si può far per variazione — alla festa un buon risotto — ma di regola è l'uovo che con l'asparago va cotto! Con un tocaj di vigna al sole — e due uova al punto giusto — dei bei pani fatti in casa — e una mano che con buon gusto — porge a te i bei germogli — come un fiore sopra il piatto —; questa pietanza ti consola — dopo l'occhio... anche il palato!

Francesco Granatiero
ADDÒURE

Addòure stréta stréte:
ndrúeccele sécce e rruche...
paténe arrajanéte...

recchietèlle pe ll'àjene
a rraú... cchiú ddà, làjene
e ccícere p'u suche

u bbaccalà... Ma sicche
sicche sòupe u candòune
la pòrte nu uagnòune

— níende cannaturízeje —
ce mbrejéche pe ppicche
picche de reculízeje.

ODORI (*dialetto garganico di Mattinata*). Odori per la strada: / pasta seppie e ruchetta... / patate gratinate... // orecchiette con l'abbacchio / a ragù... più in là, tagliatelle / e ceci col sugo // del baccalà... Ma esile / sulla soglia / di casa un ragazzetto // — niente golosità — / si ubriaca con poco / poco di liquirizia.

Plinio Guidoni
L'AXINELLA

Se poi te screuvan lungo sorve un scheuggio
che ti spremmi o sò da n'axinella
abbarlugòu da strane fantaxie
e giappan che t'è 'n sciollo e n'imbriaegon,
tì digghe che l'é colpa da canson
che cantàva l'aietta sciù da-i pin,
do barbacìo felice de 'n peccetto,
do profumo de tummo in mezo a-e prië
e finn'a de l'erbetta in sciö strasetto.

E se l'ò n'accapiscian, tempo perso
l'é tentà de dà 'na spiegazion:
tì làscili parlà, làscili rië
e gödite o luxì de quella stissa
ch'a vegne da'i confin de l'universo.

L'ACINO (*dialetto genovese*). Se poi ti scoprono disteso sopra uno scoglio / che spremi il sole da un àcino / abbacinato da strane fantasie / e cianciano che sei uno sciocco e un ubbriacone, / tu digli che è colpa della canzone / che cantava la brezza su dai pini, / del gorgheggiare felice d'un pettirosso, / dal profumo di timo tra le pietre / e perfino dell'erbetta sul sentiero. // E se loro non capiscono, tempo perso / è tentare di dare una spiegazione: / tu lasciali parlare, lasciali ridere / e goditi il luccichio di quella goccia / che viene dai confini dell'universo.

Antonia Lucarelli

IL COCOMERO E LA FRAGOLA

Viva è la porpora
Che t'invermiglia,
Dell'umil cespite
Rorida figlia!

Potessi crescere
Quanto sei vaga,
Pingue Cocomero
Disse alla Fraga. —

Natura provida,
Ella rispose,
Non vuol che abbondino
Le dolci cose.

Crediamo opportuno qui ricordare un Abate vecchio stampo, vicentino, di nome Giuseppe Capparozzi, il quale pur essendo vissuto nella prima metà dell'Ottocento, manteneva ancora quelle attitudini e quei modi di vivere che avevano caratterizzato tali personaggi nel secolo precedente, come per esempio quello di scrivere versi non propriamente impegnati, come del resto, era il loro tenore di vita.

Fa quasi tenerezza il nostro Abate quando, non curante del consiglio evangelico il quale lo esortava a non indulgere ai peccatucci di gola, scrive addirittura una poesiola dedicata alla deliziosa fragola. Egli, nel suo componimento, si rammarica che quel frutto sia così piccino ed insufficiente quindi a saziare i suoi gusti. Bisogna pensare che viveva a Vicenza e molto probabilmente si riferiva a quelle fragoline piccole e profumatissime che si trovano nei boschi di quelle parti, ignorando forse che a Nemi e Genzano ne nascono di belle, grandi ed altrettanto profumate...

Quella poesiola, ritrovata quasi per caso, fu pubblicata a

Vicenza nel 1857 su di un volumetto che contiene oltre una ventina di tali ingenui poemetti i quali però tutti chiudono con una nota moraleggiante...



Lello Lupoli

NAPULE FURCHETTA E CURTIELLO

Napule mia, ognuno parla 'e te,
'o nomme tuo é comme a na canzone...
Pe' me tu si' sultanto nu suté
'e vongole, na pizza, nu cazone.

Penzate 'e sta' fore a nu balcuncello
'e quacche ristorante a Margellina:
chino 'e vongole arriva 'o vermicello
fatto 'a Munzù, nu ddio dint' 'a cucina!

Pe' dint' 'o zuco 'a vungulella passa
e 'mmiez' 'a pasta fa cucù-e-setté
e sta furchetta mia ca nun 'a lassa
fino a quanno nun vene 'mmocca a me.

Po' 'o fritto 'e pesce ma se fa aspetta':
gàmmere e calamare (e... nun se 'mbrogliè)
poco primma 'e vedive 'e friccichia'
mo dint' 'o piatto danno 'addore 'e scoglie!

Nu fiasco 'e vino va e uno vene
— pare ca 'a vocca piglia cchiù sapore —
siente 'ncuollo na smania 'e vule' bbene...
Sona 'a pusteggia na canzone 'ammore...

'O vino saglie 'ncapo a poco a poco
e mette dint' 'e vvene l'allegria...
Fernesce ca t'appicce e piglie fuoco
...fuie accussì ca nascette Maria!

Giuliano Malizia

ER PANCOTTO

Er pane tosto pure è providenza
e nun se butta mai come rifiuto;
e ner momento che te serve aiuto
t'aspetta ar varco, in fonno a la credenza
co la risoluzione pronta, appena
te vié un problema a pranzo oppure a cena.

Abbasta preparaje un connimento
d'oyo d'oliva, assieme a pepe e sale,
pe facce sguazzà l'ajo in modo tale
che balli er sartarello a foco lento.
E l'ajo frigge, schizza, se fa d'oro,
ma poi s'affoga a mollo ar pommidoro.

E ne lo strazzio d'un calore atroce
la pila bolle e nasce quer sughetto
che aspetta l'acqua pe formà er brodetto
d'un rosso come er foco che lo coce.
E sopra l'ale der profumo vola
er desiderio de peccà de gola.

La lama der cortello giustizziere
intanto affonna, taja, s'affatica;
tanto de crosta e tanto de mollica:
er pane se sparpaja sur tajere.
Un tuffo drento ar brodo: er pane jotto
se gonfia de sapore e fa er pancotto.

Mauro Marè
LA LINGUA E LA TAVOLA

Er gusto schietto è de magnà in dialetto.
Scejete piatti freschi romaneschi.
De matrice amatriciana
er bucatino ardente
e lo manopri d'intorcino:
pasta e sughetto
un nodo stretto in terra e sciorto in celo.
Sopra er carciofoletto senza er pelo
er giro è cor cortello: gnente pietà.
Le puntarelle ricce come una chioma trasteverina.
Più tenera da scorticà la coda
accanto canta er sellero.
In fonno dorci frutti:
cerase a manomanca
briccocole a mandritta
e fravole a manbassa.
Fantasia d'un bicchier de marvasia:
lo sturbo der colore
la sbornia de l'odore,
'na carezza er sapore.

Umberto Mariotti Bianchi
« TU PROVERAI SI COME SA DI SALE... »

Il Padre Dante — è questo uno dei passi più ricordati del Divino Poema — fa che nel Paradiso il suo avo Cacciaguida gli preconizzi le amarezze dell'esilio, amarezze che vengono scolpite con i famosi versi (Par. XVII, 58-60)

« Tu proverai si come sa di sale
lo pane altrui e com'è duro calle
lo scendere e il salir per l'altrui scale. »

I commentatori, a cominciare dal Boccaccio, se la sono sbriga-
gata a questo punto con ovvia semplicità. Il pane che sa di
sale è l'amaro pane dell'esilio, il pane delle mense ospitali,
ma forestiere. E va bene. Ma perché per parlare di pane a-
maro si deve far riferimento al sale? Questo nessuno lo ha
detto ed io invece, con qualche presunzione ma soprattutto
con buone ragioni di gastronomia storico-geografica ritengo
di poterlo precisare.

Devo premettere che sono Romano, di nascita e di costumi;
ma che la mia famiglia è originaria di Perugia e come mol-
ti altri ceppi umbri ha disceso la corrente del fiume sacro
per prendere dimora tra i Sette Colli, portandosi dietro cer-
te costumanze antiche, specialmente in materia gastronomi-
ca, che sono sopravvissute tra le mura domestiche e riaffio-
rano in mezzo alla venerazione per i carciofi alla giudia e
la coda alla vaccinara. Dunque a me piace il pane di Terni:
sissignore, quelle pagnotte chiare di fuori e asciutte dentro,
lievitate uniformemente e tenaci nel conservarsi commesti-
bili anche dopo diversi giorni. Ricordo, anzi, i tempi che e-
ro ragazzo, quando a Fabro, dove mi trattenevo spesso di
estate, il forno pubblico veniva acceso una volta la settima-
na e le madri di famiglia uscivano presto la mattina con
una tavola sul capo su cui erano allineate sette pagnotte
destinate alla cottura, da essere poi conservate nella madia
di legno e servire, una al giorno, fino alla prossima settima-

na. Ed era, l'ultima, ancora buona. Il giorno in cui quel pane si faceva apprezzare di più era anzi il secondo, a conferma del detto popolare che voleva « pan d'un giorno e vin d'un anno ». Intendiamoci: noi siamo gente abituata a viaggiare e quindi conosciamo e amiamo tante varietà di pane, come io quello scuro di pelle e grumoso di semola sulla crosta che si fa ai Castelli Romani o quello di Puglia che sono a mio giudizio tra i migliori in assoluto; ma il gusto e la fragranza del pane di Terni sono per me insuperabili e questo apprezzamento provoca lunghe discussioni a tavola con gli amici.

Ora, il pane di Terni è senza sale e questa forse è una delle ragioni della sua lunga conservazione, perché il sale è igroscopico e favorisce l'indurimento; sta di fatto che a me il pane senza sale piace moltissimo e agli amici no. Ma l'uso di non mettere sale nel pane non è esclusivo di Terni, perché quasi tutta l'Italia centrale da poco a nord di Roma a Senigallia e da Ascoli Piceno a Firenze mangia pane fatto in questo modo.

Le ragioni sono probabilmente storiche. Il sale è merce povera sul cui costo il trasporto incide pesantemente. Trasportare sale dalle coste all'interno — ammesso che le saline del Tirreno potessero venir sfruttate tranquillamente sotto la continua minaccia dei Saraceni — doveva essere costoso e la gente risparmiava.

Ben diversa la situazione dell'Italia padana. Venezia, com'è noto, dedicava una particolare attenzione al commercio del sale. Controllando le saline di Cervia e di Chioggia e dell'Istria, acquistava inoltre dai naviganti il sale che costoro, nel viaggio di ritorno a nave scarica, imbarcavano come zavorra e lo immagazzinava alla Dogana del sale, distribuendolo poi per via fluviale lungo tutta la valle padana e tutto l'entroterra veneto, sui quali esercitava un vero dominio monopolistico.

Dante, dunque, in quell'autunno del Medioevo, era abituato a mangiar pane senza sale nella sua Firenze; e invece gli toc-

cò d'andar esule, cacciato dai « maledetti Toscani » di parte avversa, prima a Verona e poi a Ravenna. E alla tavola di Cangrande o di Guido da Polenta il pane si mangiava salato; e questo non era di gusto del Divino Poeta a cui la nostalgia del pane sciapo acuiva ad ogni pasto la nostalgia per la Patria che sapeva di non poter vedere mai più.

Ecco, sori Caldei, per dirla con il grande Giuseppe Gioachino, perché la querelle pane con il sale — pane senza sale è finita nei versi della Divina Commedia: e allora, quando dovrete spiegarci il verso oscuro, diteci una buona volta che non siamo in presenza d'una metafora, ma d'un fatto concreto. Provare per credere.

Giorgio Mori

CYNARAE CARDUNCULI

OVVERO I CIMAROLI DI MONTE CENCI

Kharshuf per gli arabi, *cynara* per i latini, carciofo per il linguista italiano, per il romano più semplicemente « er carciòfolo », è la pianta — checché ne pensi il purista d'arte o di botanica — più classica e rappresentativa della civiltà mediterranea: macchè quercia, lauro, farnia! Quel suo gambo ritto e scanalato come una colonna corintia, le foglie frastagliate e pompose simili all'acanto, le brattee color bronzo evocanti gli scudi omerici della fucina di Vulcano: non son forse esempio di vitruviana classicità?

E per riprodursi? Non abbisogna forse il carciofo del particolare humus presente solo sulla costa tirrenica, distesa da Paestum a Pyrgi? (I migliori sono infatti i napoletani e i romaneschi, coltivati fra Agropoli e Santa Severa).

A lungo ignorata questa tesi è stata, vivaddio, riesumata in un recente saggio (l'autore è un valente latinista che vuol mantenere l'anonimato) tratto dalle prose inedite di Lucio Giunio Moderato Columella, il quale afferma che durante i famosi *suovetaurilia* (festa propiziatoria con immancabile mangiata di maialetti, abbacchietti e vitelline) ci si rimpinzava anche di *cynarae cardunculi*: cioè i cosiddetti « cimaroli ».

« Crudi, fritti in olio di Sabina, lessati in acqua della Fonte Egeria o trattati sottaceto di vin del Tuscolo, oppure gettati ad abbrustolire sulla bragia d'olivo o di ciliegio: sono leccornia per gentili, plebei e liberti e gli schiavi ne son avidi degli avanzi ». Il buon Lucio Moderato ci riferisce: « Tito, tronfio e impettito al ritorno da Gerusalemme, attraversa l'Arco erettogli dal Senato e dal popolo di Roma e, malgrado mirto e alloro gli ottundano in parte l'olfatto, un zeffiro lieve, pregno di *cynara*, proveniente dal porticato dei palazzi d'Ottavia, lo avvolge e quasi lo stordisce. La gioia e l'orgoglio della vittoria, o il piacere di quell'improvviso profu-

mo, decidono all'istante Tito ad erigere — sul monticello, dirimpetto al Campo Boario, detto *imo saluberrimus* (nel luogo erano ammassati i giudei fatti schiavi in Palestina) — un'ara dedicata al dio Palato, da alimentarsi con fuoco perpetuo ove bruciarvi carciofi, in luogo dell'incenso o altre spezie, ed affida agli ebrei presenti la custodia del tempietto, concedendogli nel contempo la libertà ».

Sono trascorsi duemila anni e un sacerdote, si chiama Pìperno, discendente di quegli schiavi liberati, alimenta e custodisce ancora il fuoco dell'Ara in cima a Monte Cenci (oggi il colle si chiama così) offrendo al visitatore i famosi « carciòfoli alla giudia »: provateli, alla seconda portata vi sentirete come Tito... ebbri dal trionfo!

Iolanda Narciso
SERE 'E STAGGIONE

Sere d'estate
fore a 'na balconata
'o primmo piano,
pe' risciata 'nu poco d'aria fresca,
sere d'estate
cu 'o cuzzetiello 'e pane
'mbuttunato 'e parmiggiana profumata,
mulignane 'e puparuole
friute int' 'a tiella
chine 'e sapore e cu' l'uoglio,
che culanno, 'nzevava 'e mmane,
sere d'estate
addò se sparagnava 'a luce
e abbastava 'o chiarore
d' 'a cantina 'e faccia
pe' ce vedè 'o lustro 'e l'uocchie,
sere d'estate
e quanno me parevano grosse assaie,
chelle votte d' 'a cantina,
a me che ero creatura,
votte chiene, votte vacante;
gente che traseva,
gente che asceva,
'nu fiasco 'e vino,
'nu misuriello d'uoglio,
'nu cuoppo aulive.
Sere d'estate senza radio e tivu
addò 'a voce d' 'o mellunaro
(— 'E chine 'e fuoco —)
o d' 'e fave fresche
o d' 'o spassatiempo
parevano canzone
'e chille tiempe là;

sere d'estate,
senza penziere, senza paure,
senza turmiente,
sere d'estate
addò state?
addò state?
addò state!



Se ad un amico voglioso di trascorrere qualche giornata a Firenze, dovessi dar suggerimenti su che cosa mangiare, gli proporrei, innanzi tutto, i crostini di fegatino di pollo. I ristoranti li comprendono tra gli antipasti. Nei bar, beninteso d'un certo tono, si vendono come una qualsiasi tartina. Tra i « primi » proporrei una ricca alternativa: ribollita, pappardelle con la lepre (o con il coniglio), zuppa di fagioli con cavolo nero, una specie che nasce in Toscana. Per « secondo » segnalerei la bistecca, oppure trippa e zampa di vitello, pollo fritto, arista, braciole di maiale spolverate col finocchio. Per contorno, fagioli: al fiasco, al forno, all'uccelletto; rapini all'olio o cardi al parmigiano. I cardi in Toscana comunemente si chiamano « gobbi ». Ad un accademico che, a proposito, lo invitava a non civettar troppo col vernacolo, Giovanni Papini (ero presente) cheto cheto gli spalancò sotto il naso l'ottocentesco vocabolario del Petrocchi eppoi quello corrente del Palazzi. Chiusa la parentesi, torno all'avviata lista. Per quanto riguarda i dolci, premesso che Firenze non vanta tradizioni eccezionali come Siena, Milano o Cremona, direi di lasciar perdere; semmai, di fermarsi, più tardi, fra una visita e l'altra a monumenti o a Chiese, innanzi ad una qualche bancarella che venda chicche e dolciumi casalinghi. Vi si posson trovare due o tre cosine che ci arrivano pari pari dal trecento: il pan di ramerino (un pannello all'olio, aromatizzato con uva secca e, appunto, con foglioline di rosmarino); la schiacciata (fior di farina, lievito, olio e un velo di zucchero); e, infine, i brigidini che altro non sono che cialda cotta su carboni infocati dentro una rotonda forma di ferro che s'apre a tenaglia. Onesti anche questi ingredienti: farina, uova, zucchero e anaci. Il vino? Chianti, perdio, Chianti! Di Montepulciano o del Pomino, della Rufina, di San Casciano in Val di Pesa o di Greve — fattoria di Vignamag-

gio —. Quello di San Casciano quietava (s'era nel 1512) l'avvilimento del Machiavelli, colà esiliato dai Medici; quello di Greve — e siamo ai tempi nostri — rallegrava il carissimo Bino Sanminiatielli, disegnatore robusto e scrittore saporoso. M'è garbato ricordarlo il buon conte Sanminiatielli anche perché è di quest'ultime settimane la notizia che, ad appena tre anni dalla morte, la sua villa « che poggia su mura massicce speronate » ed i suoi poderi sono stati venduti all'asta...

Quando invio il mio pezzullo per « L'Apollo gastronomico » so di non essere molto originale facendo spesso ricorso ai miei ricordi ma, purtroppo, dinnanzi all'arido scenario del presente il passato mi offre frammenti vivi e scintillanti. Ecco, dunque, al giardino dei suppli. Fu mio padre — grande divoratore di letteratura francese — a dare questo nome alla distesa smeraldina divisa in tante piccole aiuole colme di gerani e astraceli e con tante panchine azzurre. Qui il pomeriggio la mamma o la domestica mi conducevano con le mie sorelle Malù e Nini per prendere aria, giuocare e far merenda; e proprio la merenda era per noi motivo di capricci e lacrime perché lì capitava un ometto vestito di bianco con un carrettino rosso carico d'invitanti, caldi suppli. E noi volevamo solo quelli rifiutando energicamente i nostri panini col prosciutto, l'uovo da bere e la frutta. Qualche volta, la domenica, eravamo accontentate da mio padre sebbene la mamma disapprovasse il fritto minacciando punizioni che regolarmente non arrivavano. Quel riso squisito condito con sugo di arrosto con il cuore candido e filante di formaggio che si scioglieva nelle bocche voraci era un vero supplizio vederlo mangiare dagli altri e quando ci era permesso di gustarlo eravamo le più felici del mondo.

Ma l'elogio a questo squisito cibo qui non si esaurisce poiché furono da me immortalati in un compito in classe con i seguenti versi che mio padre ha sempre conservato perché meritò un bel dieci ed i complimenti della maestra. Eccoli: « Ogni giorno i bimbi felici si ritrovano coi loro amici / per giocare, per mangiare / e mille altre cose fare. Finché arriva ogni dì / l'ometto atteso coi suppli / caldi, croccanti, col filo bianco / e su quel filo / corre il mio cuore tutto giulivo ». Questi i versi di una bimba di otto anni alla quale il padre pronosticò un grande avvenire nella poesia; la madre più cauta disse che forse sarebbe diventata una brava cuoca. Ma

sbagliarono entrambi, anche se la poesia l'ho sempre amata e all'arte culinaria ho dovuto, per necessità, dedicarmi. Oggi quel giardino non esiste più e buon per esso che non può vedere l'accozzaglia di case, macchine di ogni tipo, contenitori stracarichi d'immondizia, né dar vita ai bei fiori variopinti occhieggianti tra il verde. Oggi il pericolo sarebbe in agguato fra l'erba smeraldina minacciando i bimbi e la loro innocenza. Oggi sarebbe un vero giardino dei supplizi.

Il Moscato fu, così almeno mi è stato detto, il primo vino che assaggiai... Il giorno di San Giuseppe del 1949 allorché, dopo essere stato cristianamente battezzato, divenni occasione di incontro e di festa tra parenti ed amici: una festa, naturalmente... « battezzata » dal Moscato.

Ebbene, in quella circostanza, forse a scopo propiziatorio, una signora intinse il succhiotto col quale mi allenavo alla poppata proprio in una coppa di Moscato prima di porgermelo di nuovo. Verrebbe voglia di dire: dopo il battesimo dell'acqua... quello del vino.

Vari anni dopo sarebbe stato proprio il Moscato per me (come per tanti altri, almeno della mia generazione) il « vino dell'iniziazione » col suo dolce, invitante e frizzante sapore. Quindi gli serbo gratitudine.

Ma a me il Moscato ricorda anche un altro episodio della mia infanzia.

Mio Nonno, intelligente viticoltore dell'Oltrepò Pavese, oltre ai tradizionali vini rossi, produceva, solo per uso di famiglia, poche damigiane di Moscato che derivavano dall'uva di qualche vite da lui seguita con particolare affetto: doveva farne il vino per i nipoti!

Al momento della vendemmia (allora si pigiava ancora per lo più coi piedi) il mosto del Moscato era messo a riposare a parte ed io osservavo con grande curiosità quel tino da cui sarebbe poi venuto quel vino dolce che, qualche rara volta, mi era concesso di bere con la torta o con i biscotti.

Mi stupiva però l'abbondanza di moscerini che vagavano in quei pressi, inebriati dall'appiccicoso profumo del mosto chiaro, mentre non era così per il mosto rosso.

« Perché ci sono tanti "moschini"? » chiesi una volta. « Perché quello è il Moscato! » fu la naturale risposta che non ammetteva repliche.

Io a quel tempo non sapevo ancora cosa fosse una « etimologia », ma nella mia giovane mente ricollegai subito il « Moscato » a « mosca ». Mi sembrava invero cosa strana, ma a me l'aveva fatta intendere un grande. Ed io, allora, ero sì e no alto un metro...



Franco Onorati

A CENA COL COMMENDATORE

(postilla gastronomica sul *Don Giovanni* di Mozart)

Duemilasessantacinque.

E' il totale delle donne amate da Don Giovanni, quale si desume dal celebre « catalogo » che Mozart fa cantare a Leporello.

Contadine, cameriere, cittadine, contesse, baronesse, marchesane, principesse... D'inverno la grassotta, d'estate la magrotta.

Vecchie e giovin principianti.

Ricche, brutte, belle.

« *Purché porti la gonnella / voi sapete quel che fa...* »

Ma il *dissoluto punito* (così il librettista sottotitola il testo del dramma giocoso) non ama solo le donne: e fa mostra d'essere anche un buongustaio. Nel prim'atto, la scena centrale si svolge nel palazzo del protagonista, che vi ha allestito una gran festa con tanto di orchestra e di ballo con mascherine. Il menù è quello tipico d'un rinfresco alla buona, destinato a stuzzicare l'appetito del gruppetto di contadinotte fra le quali il « giovane cavaliere estremamente licenzioso » ha adocchiato le procaci grazie di Zerlina. Sentiamo gli ordini che l'anfitrione impartisce a Leporello:

« *Presto, va' con costor; nel mio palazzo*

Conducili sul fatto. Ordina ch'abbiano

Ciocolatte, caffè, vini, presciutti.

Cerca divertir tutti... »

L'atmosfera ha da essere propizia alle smanie di conquista di Don Giovanni (« *Troppo mi premono queste contadinotte / le voglio divertir finché vien notte...* »).

Niente di meglio che abbondare con le libagioni: è a questo punto che egli canta la celebre aria

« *Fin ch'han del vino*

Calda la testa

Una gran festa

fa' preparar... »

spesso indicata col nome « aria dello champagne », non tanto — certamente — per il fatto che Don Giovanni vi ordina a Leporello di ubriacare gli invitati, quanto a causa dell'accompagnamento che, nell'orchestra, scoppietta, spumeggia, monta, esplode e si calma, come lo champagne, appunto.

La gran festa ha luogo: caffè, cioccolatte, sorbetti e confetti s'alternano alle libagioni; il libertino è lì per cogliere la primizia della neanche poi tanto riottosa Zerlina: ma sopraggiunge il gruppo dei signori guastafeste e la licenziosa trama del Cavaliere fallisce.

Ben più cupo desinare si svolge nell'atto seguente; « sala illuminata in casa di Don Giovanni. Mensa preparata per mangiare ». Stavolta il Cavaliere è solo a tavola: anche se Leporello, nel porgere e togliere i piatti al suo padrone, fa sparire qualche boccone per sé (« *Questo pezzo di fagiano / Piano piano vo' inghiottir* »). Don Giovanni, tra un bicchiere e l'altro di marzemino, sta al gioco.

La cena non resta solitaria troppo a lungo; la prima a sopraggiungere è Donna Elvira, con la sua patetica e dichiarata passione per il bellimbusto: il quale per un po' le dà soddisfazione, ricambiando sveltamente qualche smanceria; ma poi torna a tavola a mangiare:

« *Lascia ch'io mangi*

E, se ti piace,

Mangia con me

(bevendo)

Vivan le femmine!

Viva il buon vino!

Sostegno e gloria

d'umanità. »

Ma quel brindisi è interrotto dall'arrivo di ben altro com-

mensale; preceduto da sinistri colpi alla porta, entra in scena proprio lui, sì, il convitato di pietra: il Commendatore, o meglio la sua statua (« *Don Giovanni, a cena teco / m'invitasti, e son venuto.* »)

Il Cavaliere non si scompone (« *Leporello, un'altra cena / fa che subito si porti* ») ma l'empia disfida gli costa cara, come ognun sa: nel gran finale, il dissoluto sprofonda nel tremuoto e in vortici di fuoco.

E c'è da giurare che quella coscia di fagiano gli sia rimasta nella strozza.



Ugo Onorati

UN FAST-FOOD DIVERSO

Capelli tirati a spazzola e lucidi di gelatina con fresse variopinte tra la nuca e la fronte, orecchini, giubbotto di pelle, toppe sui calzoni bisunti, scarpe a punta, aria da bulletto sfatto. Ecco che un « tozzo », più che dall'appetito è spinto dal capriccio alla ricerca di un *fast-food* diverso.

Imbocca un locale che lo ispira: la *inn*, segnalata da una frasca d'alloro, gli piace per il suo eccentrico *look*, a metà fra il *new-gotic* e il *pop dandy*: recipienti di legno scuro rovesciati sorreggono rustiche tavole; botticelle e bottiglie si contendono lo spazio alla rinfusa; mentre qualche vecchia locandina di cinema si staglia sullo sfondo di pareti a calce; e infine: penombra, odore di alcole, ragnatele...

Scende tre scalini, si siede su un banchetto e con gli occhi cerca il *freier* del locale. Ma a parte una vecchia pittoresca *cleaner*, che lustra i bicchieri, non riesce a individuare neanche un *counter* dove ordinare.

All'improvviso sbuca un *wrapper*, dall'aria tutt'altro che malinconica, con zinale e sottopanza, e si avvicina trafelato per l'*hot-lunch*. Il « tozzo », al colmo dell'eccitazione, elenca: « *Cheese-burger, hot-dog in tomato ketchup, fryes, milk shake, apple pie e maxi-cola* ». Il boccio, senza proferire parola, prenota mentalmente e poi traduce al tavolo: « Du' fette de prosciutto nostrano, porchetta co' la crosta, olive piccanti, provolone e pane casareccio, più mezzo litro de Frascati ». Mentre il « tozzo » assapora tanto ben di Dio, gli sembra che all'istante parta, da un ben nascosto *video juke-box* un *clip recorder* con un'amabile *country music*. In realtà si tratta di un posteggiatore che con la sua chitarra canta in un angolo della bettola alla maniera del Sor Capanna: « Ber giovinotto / guarda come sei ridotto. / Te farebbe meno male / si te fumassi solo quarche nazzionale ».

Gaetano Pagano

GLI « SFIZIOSI » SPIEDINI DI COZZE IMPANATE

Il gastronomo non affronta il dilemma: « Vivere per mangiare oppure mangiare per vivere », ma si comporta, a mio avviso, in modo corretto, mangiando bene e con misura per vivere meglio e più a lungo. Inoltre il buongustaio è un uomo al quale non piace stare a tavola da solo. Se la verità è l'uomo che ci sta davanti, per lui la separazione dall'unità è male, non ci sono e non devono esserci barriere, nella mensa in comune si ricompone l'umanità del mondo.

Per un napoletano poi non ha bisogno di essere dimostrato il fatto che i piatti prelibati piacciono a tutti, come recita argutamente il detto (qui tradotto in italiano): « Deve morire tra fulmini e tuoni colui al quale non piacciono le cose buone ».

Nelle semi-improvvisate cene nella mia casa di Castellammare di Stabia (celebre per le sue Terme), a volte ricorro agli sfiziosi spiedini di cozze impanate di cui vi fornisco l'indicazione degli ingredienti ed il modo di preparazione.

Occorrono: cozze freschissime, olio d'oliva, aglio, lardo, prezzemolo, uova, sale, limoni, pane grattato.

Preparazione: lavare bene le cozze e metterle poi in un tegame largo sul quale poi verrà posto un coperchio. Far cuocere per una dozzina di minuti, tempo necessario per l'apertura delle valve. Togliere quindi il tegame dal fuoco e far raffreddare; quindi staccare i molluschi dalle valve e infilarli sugli spiedini in modo che ad ogni cozza succeda un pezzettino di lardo. Pulire e tritare un po' di prezzemolo insieme all'aglio. Sbattere le uova, aggiungerci il sale e il prezzemolo già tritato. Immergere gli spiedini nell'uovo e successivamente nel pane grattato e poi, ancora una volta, sia nell'uovo che nel pan grattato. Cuocere in padella con abbondante olio bollente fino alla completa doratura. Deposare poi

su apposita carta da cucina che assorba l'unto della frittura. Prima di portare in tavola, guarnire con limone affettato e prezzemolo: il gioco è fatto.

La vivanda ben si sposa con un vino rosso frizzante, che va bevuto fresco ma non freddo, degustato in piccoli bicchieri, a sorso a sorso, con moderazione. Solo se è « usato » così il vino dà agli uomini l'illusione di ritrovare l'incanto ed il mistero del mondo, aiuta i commensali a diventare amici, sprigiona un'eloquenza che racchiude un sapere accattivante, si rivela un condensato di raggi di sole capace di dare soave allegria, gioia di vivere, piacere d'esistere.

Vito Elio Petrucci
A FAINA DO LUCCHIN

A fainâ do Lucchin
a l'é a sposâ da sciamma,
un raggio de sô,
unna neutte de lunn-a.
A l'é a nostra stoja servîa in t'un testo:
disnâ da ommi.

LA FARINATA DEL LUCCHIN. La farinata del Lucchin è la sposa della fiamma, un raggio di sole, una notte di luna. E' la nostra storia servita in un testo (largo tegame di rame): desinare da uomini (*lingua genovese*).

Albino Pierro
I PUPACCE CRUSCKE

Cchiù russe di nu foche, quanne frîjene,
nda chille vampe su' tutte na cose
i pupacce cruscke,
e proprie com'u sôue, quanne nâscete,
nda tanta frunne di rose.

T'i mângese?
E t'ècchete le sêntese nu frusce
come di tanta vitre tutt'i pére,
si lle scrafâgnese.

E i rente su' martelle
ca pîsene e su' ll'occhie
nun sàpese si u 'ampe di na rise
o di na stelle.

I PEPERONI CROCCANTI (*dialetto di Tursi in Basilicata*). Più rossi di un fuoco, quando friggono, / fra quelle vampe sono una sola cosa, / i peperoni croccanti, / e proprio come il sole, quando nasce, fra tante foglie di rosa. // Li mangi? // Ed eccoti lo senti un crepitio / come di tanti vetri sotto i piedi, / se li schiacci. // E i denti sono martelli / che pestano e sono gli occhi / non sai se il lampeggiare di un sorriso / o di una stella.

Willy Pocino

IL « TIMBALLO BLINDATO » DI ANAGNI

Il mio interesse per la cucina romana e laziale è legato al ricordo di tre illustri amici e notissimi gastronomi: Luigi Carnacina, Secondino Freda e Luigi Volpicelli. Con essi, tutti insieme o separatamente, ho sempre discusso di arte culinaria in generale e di quella romana e ciociara in particolare. Di quest'ultima si rimpiangeva, soprattutto, la scomparsa, da trattorie e ristoranti, degli indimenticabili « maccarune », sottilissime fettuccine all'uovo, ottime sia in brodo che al sugo, ormai « rintracciabili » solo presso famiglie private di vecchio stampo.

In compenso sopravvive ancora, specialmente nella zona di Anagni, il famoso « timballo blindato », detto anche « alla Bonifacio VIII », forse per reclamizzarlo sfruttando la notorietà di quel grande pontefice nativo della città ernica, che del timballo non ebbe, però, nemmeno la più pallida idea, essendo questo di gran lunga posteriore.

A tale « magnifico primo » si accostava con devota frequenza l'amico Secondino Freda, sottolineandone sempre la bontà e descrivendone dettagliatamente la « ricetta » che qui trascrivo e che vale — secondo l'appetito! — per sei persone. Fettuccine all'uovo fatte in casa e ben consistenti, gr. 700; quattro « gricili » lessati e fatti a pezzettini, poi passati nel burro con uno spicchio d'aglio, insieme alle relative « regaglie ». Polpettine rotonde e piccolissime di carne di vitella tritata che insieme alle « regaglie » vanno unite al sugo fatto con il solito condimento e la conserva di pomodoro (non pomodoro fresco). La pasta si deve cuocere molto al dente, anzi va scolata poco più della mezza cottura e condita con burro e parmigiano, con le « regaglie », le polpettine ed una parte di sugo. Lasciar raffreddare. Nel frattempo si prepara un recipiente concavo (stampo) imburrito e infarinato, poi foderato di lunghe e larghe fette di prosciutto, crudo, magro

e dolce, disposte nell'interno dello stampo anzidetto con le estremità di ciascuna fetta unita alle altre, avendo cura che le altre estremità delle fette, sporgano dal bordo dello stampo stesso, quanto basta a coprire poi il timballo interamente. Mettere la pasta nello stampo e spargervi sopra il sugo rimasto, indi coprire il timballo con le estremità delle fette di prosciutto e trattenere lo stampo nel forno per mezz'ora circa, finché il prosciutto che costituisce la « blindatura », si abbrustolisca alquanto senza bruciare. Il timballo così pronto si dispone con la base su un piatto di portata ben caldo e si serve a fette.

Dice: Ma mo me voressi venì a dì ch'è de giusto de parlà der pane in un libro de gastronomia?

— 'Mbè, perché, nun te sconfinfera? perché er pane nun è 'na cosa che se magna? e allora? ma che romano de Roma sei si nun lo sai ch'a Roma er pane è er più de tutta la robba magnareccia?

Vabbè, la pasta è la pasta, li bucatini sò li bucatini, ma vòì mette er pane? Me sa che te torna novo ch'a Roma cor pane, e levete tanto de cappello, sortanto cor pane, ce se pò fà tutt'un pranzo paro paro.

Tanto p'incomincià, du' fette de pane casareccio, magari puro arifatto, 'n'abbrustolita sur foco — però mejo su la bracia, si ce l'hai a portata de mano — 'na strofinata co 'no spicchio d'ajo, un filo d'ojo, na sporverata de sale, e ecchete la « bruschetta », sarebbe come a dì 'n antipasto che levete.

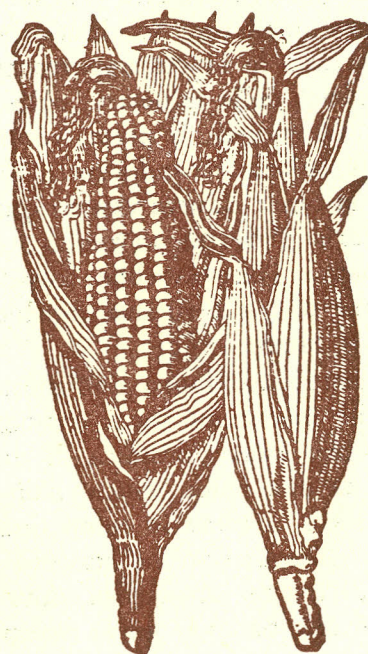
Doppo, 'n'antre du' fette de l'istesso pane, abbruscate e strofinate co l'ajo, 'na scudella d'acqua bullente, un po' d'ojo, un pizzico de sale, 'n'anticchia de peperoncino, du' fojette de ramerino, e ecco fatto er « pancotto », 'na minestra ch'è la più sana e saporita der monno.

Poi, si piji la padella indove ce sò state cotte le sarcicce o le bracirole de maiale e l'arimetti sur foco, magari schiaffannoce puro un paro de fettine de guanciaie, e cor pane ariccoji tutto l'onto che c'è sur fonno, e la lassi sur foco fino a che er pane è diventato tutto scrocchiarello, t'aritrovi la « panontella »; 'na pietanzetta da leccaccese li baffi.

Si poi st'onto te penzi che te pò arimàne un po' pesantuccio, fatte 'na fetta o due de « panzanella », cioè de pane appena appena ammollato co l'acqua e acconito co aceto de vino bono, sale, pepe e ojo a strafotte.

Quann'hai fenito, co sopra 'na fojetta — ma si l'aregghi, pu-

ro un tubbo — de Frascati, te sei fatta 'na spanzata co li fiocchi, tutta de robba genuvina, gustosa, naturale, e che si vai a fà li conti, sì e no che t'è costata quattro sordi.



Simonetta Satragni

ERA L'ORA DI CENA A SAN GREGORIO

La luna era quasi piena nel cielo sul castello di San Gregorio, ma il cielo non era ancora scuro: l'azzurro del giorno moriva in un blu tutto rosato, al quale il lume della luna conferiva una trasparente luminosità.

Era l'ora di cena, a San Gregorio. Alcuni fra i pochi abitanti rincasavano, inerpicandosi o scendendo per i vicoli arroccati o scoscesi, giù giù, fra scalette e gradoni, fino alla cinta sullo strapiombo: dagli usci socchiusi, dalle finestre illuminate si intravedevano le tavole apparecchiate e si indovinavano gli odori buoni delle minestre, delle uova, delle verdure che saltavano in padella. Il prete, vecchio e basso, varcava la soglia della chiesa, recando sotto il braccio un piccolo cartoccio con la cena: doveva esserci qualcosa anche per il gatto, che, con aria distratta, in realtà lo stava aspettando al varco; in cucina l'uno avrebbe trovato un buon bicchiere di vino, forse due, l'altro una morbida cuccia fra le ginocchia nere della talare.

Ero tornata in questo caro luogo dell'anima per esorcizzare una memoria che invece mi stava travolgendo, nella malinconia di un'ora che esige l'intimità di una casa e il desco apparecchiato da una mano amica. Non avevo voglia di cercare una trattoria e, appena in tempo utile per non farmi decapitare dalla saracinesca che stavano abbassando, entravi nello spaccio di fronte alla chiesa, dove acquistavi pane, affettato, patatine e una banana: avrei mangiato lì fuori, sul gradino della chiesa; era inverno, ma l'aria era mite.

Così consumai in silenzio il mio pane e il mio prosciutto e le patatine, una a una, guardando il castello che si faceva sempre più nero, smerlato contro il cielo dalla luna. All'improvviso una folata di memorie antiche venne a liberarmi dal ristagnare triste della mia memoria: erano canti sul liuto e splendidi banchetti, scontrar di spade e guizzi di pugnale,

tresche d'amore e tresche di veleni; nella cappella un vecchio frate e una giovane donna in atto di preghiera.

Era ormai molto tardi: dovevo andare. Quando giunsi alla macchina mi accorsi che, distratta, stringevo fra le mani il sacchettino vuoto delle patatine; la banana, intatta, era rimasta sul gradino della chiesa. « E se domani il prete ci mette il piede sopra! »: lo scrupolo mi spinse a ritornare, ma nel giro di quei pochi minuti la banana era scomparsa. Chi poteva averla presa in quell'ora deserta? Dietro le finestre brune del castello mi parve vedere un'ombra ed alitare un lume...

Chi almanco par 'na volta gà slapà,
nela so' vita, un *primo* de 'sta fata,
el pòl morir contento, de volata,
e sospirare: « *A mòro fortunà...* ».

A xé i altri che, invece, i dovaria,
prima del finimondo nucleare,
fin che i xé in tempo, a l'ànema pensare,
andando a confessarse in... tratoria.

'Na tratoria, però, de quele fora
dai piè, in campagna, soto 'na nogàra,
rente un canale, dove i ghe prepara
piatti da Re, se al mondo ghe n'è ancora...

Come xé questo, apunto: tajadèle
fate con ovi freschi de galina,
ojo de gombio (quelo de cucina),
farina bianca (quela da tre stele).

Dove se frìze ancora sula legna
desfriti Doc, che, come ormai se sa,
se li gavemo zà desmentegà:
buro de vaca e vin tetà, de vegna.

Dove, senza inocàrse in tante spese,
come in 'sto piato, a se ghe cazza drento
un galèto de prà par condimento:
frataje, cresta, tuto, bàe comprese...

Dove, tuta fumante, 'sta abbondanza,
senza badare ai s-cianzi su la péle,
po' i te la buta su le tajadèle,
a gloria dela vista e dela panza.

E chi gà gran peccati sui magóni,
chè inutili i sarìa i fioreti a Magio,
el querza tuto quanto col formagio,
fasèndolo sparire a gran boconi.

GLOSSARIETTO (*dialetto polesano*). *Tajadèle coi rovinassi*, tagliatelle coi calcinacci. *Slapà*, mangiato con gusto; *nogàra*, nòce, albero d'alto fusto, fronzuto, forte; *rente*, vicino; *ojo de gombio*, di sudore, di fatica manuale; *tetà*, succhiato, in questo caso ricavato direttamente dalla vigna, onestamente; *inocàrse*, perdersi; *galèto de prà*, galletto prataio; *s-cianzi*, spruzzi, qui bollenti; *magóni*, gravezza di stomaco, ma anche in senso spirituale, di coscienza; *querza*, copra.

Mara Soldi Maretti
FILTRO D'AMORE

.....
Ma non scordare il dolce elisire
di santoreggia odorosa.
Viotcoli agresti ornati di sole
ti condurranno ai cespugli:
crescono lieti in terra argillosa.
Al ramerino somiglia
la santoreggia,
la *satureia* cara ai Romani
(Plinio lo dice, non io,
ed anche Virgilio la canta).
Cogline solo che sia luna piena
quando la sera discende.
(E forse udirai,
dalla campagna silente,
note di flauto dolci:
è il rosignolo ?
O forse Pan
dagli occhi ridenti...).
La sua magia favorisci
se a mezza notte il filtro prepari:
opalescente lucerna,
pallida luce irradiando,
guidi i tuoi occhi
e le mani.
Vino addolcito con miele
(*mella Falerno diluta*)
grato lo rende al palato.

In una coppa di puro cristallo
offri al tuo sposo il potente elisire.

Devi soltanto aspettare,
ma poco:
prima che stanca
nel cielo
bianca la luna tramonti...

SANTOREGGIA: Ovidio non amava questa erba: « Vi sono donne che consigliano erbe / come la *satureia*: sono dannose; / per me, altro non sono che veleni; / o mescolano il pepe con il seme / dell'ortica pungente, o, in vino vecchio, / giallo e trito pilatro [erba « cacciadiavoli »]. Ma la dea / che l'alto Erice tiene sotto l'ombra / dei suoi declivi, non dispensa gioie / a chi così la sforzi. Prendi invece / candido bulbo [cipolla], quello che ci manda / la città greca di Alcatoo, e l'erba [ruca] / che stimolante cresce nel tuo orto, / e qualche uovo; e poi miele d'Imetto / ed i pinoli che tra gli aghi aguzzi / ci dona il pino » (*Arte d'amare*, a cura di E. Barelli, Milano, B.U.R., 1958, II, vv. 623-637).

C'era un tempo nel quale le colline del Portuense erano tutte un carciofoleto ben ventilato dal « ponentino » recante, lieve, la frescura tanto amata dai quiriti nella stagione calda. I carciofi crescevano grossi e ben nutriti dalla terra fertile di quei luoghi e i « cimaroli » (quelli che crescevano sulla cima della pianta) svettavano orgogliosi come mazze di tamburo maggiore.

Si dice che i carciofi (i « cynara ») siano nati da selezioni e innesti operati dagli antichi latini sulle piante dei cardi.

Sarà forse questa antica origine ad avere legato i romani a questa pianta, che delizia con le sue escrescenze la tavola dei poveri, dei ricchi e di quelli di mezza tacca.

Con sapore che sa di misteriose ed arcaiche essenze, sono il pezzo forte dei pranzi e delle cene, degli spuntini e delle scampanate. Famose le « carciofolate » degli artisti a Cervara sul finire dell'ottocento.

Molti i modi di cucinarli, in padella a spicchi col guanciale, « scrocchiarelli » alla « giudia », con la frittata d'uova, alla romana (in padella con un trito di aglio, mentuccia, mollica, pangrattato ed anche carne macinata, da inserire nel cuore del carciofo), arrostiti velletraneamente tra la brace dei sarmenti secchi della vite (alla « matticella »), lessati (e conditi con olio, sale e pepe) e, quale trionfo della tavola pasquale, con la coratella d'abbacchio in padella.

Per le comitive dei « fagottari » che, un tempo, popolavano le « incannucciate » delle osterie « for de porta » era orgoglio delle nostre nonne presentarli fritti dorati a spicchi, a far da spalla (insieme alle puntarelle con le alici) all'abbacchio di latte; e per « dessert », infine, il cuore tenero dei « carciofoletti », intinto crudo in guazzetto di olio sale e pepe, che sarebbe il migliore « pinzimonio » o « cazzimperio » che dir si voglia.

Interminabile l'elenco dei pesci che si possono acquistare sul mercato di Roma: una possibilità di scelta sufficiente a soddisfare ogni palato, anche il più difficile.

C'è la triglia, la spigola, l'ombrina. Non manca il merluzzo: « Fin, blanc, savoureux » secondo l'anonimo ghiottone francese. C'è anche il cefalo. Il principe di Canino assicura che arriva a misurare anche mezzo metro e a pesare un paio di chili.

A dare spicco al mercato è presente l'anguilla. Una la rintracciamo nella epigrafe del sepolcro di Simon de Brion: « Gaudent anguillae / quia mortuus hic jacet ille / qui quasi morte reas / excoriabat eas ». Cioè: « Godono le anguille, perché morto giace qui colui che le scorticava, quasi fossero ree di morte ».

E' presente al mercato, pesce di riguardo, anche lo storione. I Conservatori di Roma, arroccati a Campidoglio, godevano del diritto di ricevere in omaggio la testa degli storioni che superassero cinque palmi e un'oncia di lunghezza (più d'un metro). Non bastasse l'ordinanza a stampa, c'era la lapide con l'effigie a tutto rilievo dello storione e l'iscrizione: « Capita piscium hoc marmoreo schemate / longitudine maiorum usque ad primas / pinnas inclusivae Conservatori danto ». Cioè: « Le teste dei pesci di lunghezza maggiore di questo modello marmoreo siano date ai Conservatori, fino alle prime pinne comprese ».

Scusatemi, trascuravo di citare i « lattarini », pescettaglia di lago dal bagliore di latte, saporosissima. « Lorsque le roi de Naples François I traversa Nemi » scrive il Valéry ne *L'Italie confortable*, « il acueillit avec sa courtoisie habituelle un paysan qui lui offrit des *lattarini*. On le trouva excellents et le roi voulut que chaque matin il lui en fut apporté à Roma ».

Patrono dei pescivendoli è sant'Andrea pescatore; ma il santo pescatore per antonomasia è il fratello, Simon Pietro. La statua di bronzo, il piede offerto al bacio, aspetta il fedele nella navata centrale di San Pietro. « Ogni notte » scrive Mario dell'Arco, « svanita l'urtima ave—/—Maria, frulla le chiave / e schizza a fiume. A punta d'arba esce / la prima messa: e nonna, come appizza / la bocca ar bacio, vede / sur santissimo piede / una scaja de pesce ».

Cesare Veschi
ER BRINDISI

Arzo ar celo er bucale
de cristallo de sole
e brindo a Roma.

Bevo gocce de guazza:
lacrime d'angioletti
freschi de paradiso
e stille de ricordi
de le cerque più antiche
e de li pini
de tutti li giardini.
So' solo poche gocce
ma me rimane in bocca
er sapore de Roma
sprofumata e paciocca.

- 9 Fabrizio M. Apollonj Ghetti, *Il pollo ben gustato*
- 12 Manlio Barberito, *La frittata di patate*
- 14 Paola Barone, *Un brindisi*
- 15 Gustavo Buratti, *Castagne e latte col cucchiaino bucato*
- 17 Franco Campegiani, *Nell'orto*
- 18 Anna Centore, *I fagiani del Re*
- 20 Stelvio Coggiatti, *Torta di rose con liquamen, uova, cervella e pepe*
- 23 Antonino Cremona, *Parentele*
- 24 Franco Cusmano, *Storia e gloria*
- 25 Mariolina Damonte, *L'òf de ciocolata*
- 26 Luigi Devoti, *Ciambelle scottolate*
- 27 Salvatore Di Pietro, *Citru galantomu*
- 28 Flavio Di Silvio, *Er sogno der gorilla*
- 29 Giovanni Duca, *Verdi insalate fanno spasimare*
- 30 Olga Duca Natoli, *Crema degli angeli*
- 31 Italia Fracasso Bortoloso, *I sparasi de Bassan*
- 32 Francesco Granatiero, *Addoure*
- 33 Plinio Guidoni, *L'axinella*
- 34 Antonia Lucarelli, *Il cocomero e la fragola*
- 36 Lello Lupoli, *Napule furchetta e curtiello*
- 37 Giuliano Malizia, *Er pancotto*
- 38 Mauro Marè, *La lingua e la tavola*
- 39 Umberto Mariotti Bianchi, *«Tu proverai si come sa di sale...»*
- 42 Giorgio Mori, *Cynarae cardunculi, ovvero i cimaroli di Monte Cenci*
- 44 Iolanda Narciso, *Sere 'e staggione*
- 46 Glauco Rino Nesi, *Disinteressati consigli*
- 48 Adriana Nobile Civirani, *Il giardino dei suppli*
- 50 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Moscato... infantile*
- 52 Franco Onorati, *A cena col commendatore*
- 55 Ugo Onorati, *Un fast-food diverso*
- 56 Gaetano Pagano, *Gli «sfiziosi» spiedini di cozze impanate*
- 58 Vito Elio Petrucci, *A fainà do Lucchin*
- 59 Albino Pierro, *I pupacce cruscke*
- 60 Willy Pocino, *Il «timballo blindato» di Anagni*

- 62 Nando Ravaro, *Er pane*
64 Simonetta Satragini, *Era l'ora di cena a San Gregorio*
66 Angelo Savaris, *Tajadele coi rovinassi*
68 Mara Soldi Maretti, *Filtro d'amore*
70 Alberto Tenerelli, *I romani e i « carciofoli »*
71 Tarcisio Turco, *I pesci a Roma*
73 Cesare Veschi, *Er brindisi*

Stampato nella primavera 1988
dalle Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12 - Roma
Tel. 22.09.71

I finalini sono tratti da erbari figurati del XVI Secolo

