l'Apollo buongustaio 1989

L'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico dell'anno

1989

Myo Onorati
Coffa personale

l'Apollo buongustaio

© 1989. Tutti i diritti riservati.

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1989

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 1989

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMPOSIO DI DELIZIE

Tra le sempre più rare letture amene del nostro tempo mi pare di poter segnalare un volante volumetto (settantatre pagine), stampato con la consueta eleganza grafica da Pedanesi, intitolato « L'Apollo buongustaio ». Vuole essere un « Almanacco gastronomico dell'anno », ma direi che è molto di più: una saporita descrizione di pietanze tipiche per ogni regione d'Italia, curata da Giuliano Malizia, Mauro Marè, Umberto Mariotti Bianchi, Franco Onorati, Ugo Onorati e lo stesso Pedanesi, i quali hanno tenuto in vita quella felice iniziativa curata da Mario dell'Arco fin dal 1960.

Sono dunque, oltre ventotto anni che esce questo singolare almanacco, e in tutto questo tempo non ha perduto un grammo della sua capacità di suscitare comicità; perché bisogna dire che i suoi autori vanno a gara nel condire la descrizione, in prosa o poesia dialettali, delle diverse pietanze in uso nelle varie regioni italiane, con commenti a volte strampalati, a volte salaci, ma pur sempre contenuti in una forma ineccepibile. L'impressione che rimane nel lettore, giunto alla fine del libro, è che l'Italia, nonostante Garibaldi o Cavour, non è una nazione unita, ma un complesso di etnie profondamente diverse una dall'altra, una raccolta di usi e costumi che non concordano tra loro, a cominciare dal linguaggio talmente incomprensibile per chi non è del luogo, che i redattori del volume hanno pensato di offrirne una traduzione in italiano a pie' di pagina. E allora, a chi legge viene l'acquolina in bocca perché le pietanze descritte offrono spesso combinazioni di cibi così impensate e appetitose da augurarsi che i redattori del libro possano anche istituire una mensa pubblica a dimostrazione reale di quanto hanno scritto. E a chi ha steso questi appunti non potrà essere concesso un posticino in tale eccezionale prelibato simposio?

CARLO BELLI

UN FUNGO ARROSTO

Trafitto d'ajjo, spennellato d'ojjo
e cotto arrosto, maggno
un fungo e sto in un bosco.
L'ariconosco. A un passo er lago: l'onne
se smorzeno a li piedi der castaggno.
Maggno un fungo e cammino
su un tappeto de fronne
morte: m'inchino e cojjo
una fravola. Un'ora,
ho maggnato da un'ora un fungo e ancora
cammino dentro a un bosco.

VERDE PIU' VERDE

Via, li tartufi e l'ostriche e er caviale!
La misticanza a me m'abbasta e avanza.
L'ojjo, l'aceto, er sale
e oggn'erba se presenta: Cicorietta
Caccialepre, Rapónzolo, Acetosa,
Grespigno, Costa-d'asino, Rughetta,
Cresta-de-gallo, Pimpinella, Ojjosa.

Verde più verde: tuffo
dentro a la misticanza
la forchetta e m'abbuffo de speranza.

A UN AMICO

Antipasto e un sonetto, pastasciutta
e un sonetto, capretto
sbrodettato e un sonetto.
Sonetto e dorce, frutta
e sonetto, sonetto e marvasia.
Tutto ho gradito, amico: versi e cena
e grazzie de l'invito.
Sai che te dico? Solo a panza piena
s'apprezza la poesia.

Fabrizio M. Apollonj Ghetti

DICHIARO *FORFAIT*

Scusate, amici miei: non mi riesce
quest'anno di buttare giù un *pezzullo*
sulla carne, sul fritto oppure sullo
stufato o sulle codiche o sul pesce.

Gli è che mi debbo riferir — m'incresce
perché v'offrirà il destro a dirmi grullo —
che là in cucina io sono men che nullo
e solo so mangiare ciò che n'esce.

Siccome anzi a mangiar son bravo assai,
mangio di tutto e quel ch'è buono gusto,
resto in panciolle qui fra i buongustai

mentre voi mastri di cucina è giusto
che siate invece a cuocer tra i caldai
e per la vampa abbiate il volto adusto.

Dopo tanti anni ormai, devo ancora capire che cosa ci stia a fare io nella dotta e raffinatissima congrega adunata intorno a *L'Apollo Buongustaio*. L'unica giustificazione che mi riesca di escogitare — e quanto inconsistente! — è una tal quale assonanza fra il nome del nume, se mi si passa il bisticcio, e il più o meno riverito mio cognome. Come chi dicesse, insomma: *nomen omen*. Ma per il resto, zero via zero. Dotato di un appetito strettamente apparentato con la voracità e di uno stomaco robusto — forse per via della mia età, nell'insieme, giovanile — sono di bocca buona, mangio di tutto, digerirei anche i chiodi, certo se ben cotti e ben conditi; né distinguo granché fra i cibi elaborati, fra i cremolati, fra le salse, fra i bocconcini, i *vol-au-vent*, i budini, gli sformati prelibati da un lato e, dall'altro lato, una porzione, per e-

sempio, di fagiuoli con le codiche. O meglio: distinguo, perché, a dirla schietta, preferisco questi ultimi. E, visto che ci sono, tanto vale che accenni anche alla causa, secondo me, di questo mio gusto alquanto volgaruccio e dozzinale: sono cresciuto in una famiglia numerosa e perciò abituato a mangiare quello che passava il convento e che tutti di fatto mangiavano senza tante storie, anche perché di solito, bisogna pur dirlo, il vitto era accettabilissimo. Che se qualcuno di noi ragazzi si azzardava talvolta a mostrare una certa riluttanza verso questo o quel cibo (purché non si trattasse di rape: il rifiuto di esse era canonicamente ammesso e praticato all'unanimità), tutti gli altri coetanei lo apostrofavano in coro con l'epiteto infamante « *Bocca de ciavatta* », epiteto che induceva e quasi costringeva anche il più schifiltoso a trangugiare qualsiasi cosa. Detto quanto sopra, ritengo opportuno di aggiungere che, peraltro, preferisco di gran lunga le cose buone; un'aggiunta, quest'ultima, suggerita anche dalla preoccupazione che ciò che precede non abbia per avventura ad autorizzare una qualche gentile padrona di casa ad invitarmi a pranzo per ammannirmi vivande preparate secondo le ricette contenute, per esempio, ne *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, opera scritta, salvo errore, da Pellegrino Artusi circa cento anni fa.

Questo sul versante, dirò così, passivo o ricettivo; e chiedo scusa se ho indugiato alquanto in rimembranze lontane. Quanto invece al lato attivo e creativo nel campo culinario, per ciò che mi riguarda è peggio che andar di notte. Mi sembra di avere già dichiarato apertamente (ma, così su due piedi, non saprei ora specificare in quale sede, e d'altronde la cosa non interesserebbe nessuno) che in fatto di culinaria sono — non dirò digiuno, ché sarebbe incompatibile col tema stesso e col prelodato mio appetito — ma certo ignorantissimo. Anche qui mi appello a un ricordo a dir poco probante: una volta mi vantai di saper cucinare due uova al tegamino e tentai di descrivere le operazioni secondo me necessarie per condurre a buon fine la confezione di un tale ma-

nicaretto; senonché a un certo punto fui subissato dalle proteste dei miei ascoltatori, indignati per una qualche bestialità da me enunciata (né ho mai compreso quale essa sia stata).

Alberto Arcioni

LA ZUPPETTA

Chissà se in quest'epoca di progresso e di sofisticazioni dove ci si mette a tavola tenendo d'occhio la tabella delle calorie e le percentuali di grassi, proteine e carboidrati delle vivande, chissà, dicevo, se esiste ancora chi usa fare la zuppetta?

— Cos'è mai questa zuppetta? — dirà qualcuno.
E' il pane intinto nel vino. O meglio è l'azione di ammollare una fetta di pane in un buon bicchiere di vino per poi portarla alla bocca e pasteggiarla con gusto. Ancora più gradevole se il vino è rosso e abboccato perché, allora, c'è anche il piacere di vedere la fetta di pane tingersi a poco a poco. In alternativa al pane, a seconda delle preferenze, possono servire all'uopo focacce, ciambelle e biscotti casarecci.

Ma attenzione! L'abilità di chi esegue questa operazione è di far sì che nell'atto dell'ammollo né il pane, né i biscotti si spezzino.

La zuppa di pane e vino è oggi un ricordo del passato, di un'epoca in cui nelle case, nella modestia del desco familiare, il pranzo e la cena non si celebravano nel segno dell'abbondanza e del superfluo. Alcuni vecchi conservano l'abitudine di mangiare il pane bagnato nel vino affermando che la digestione ne viene agevolata. Ma sotto sotto a volte c'è la golosità, altre volte la necessità di calmare il bisogno primordiale della fame.

La pratica della zuppa di pane e vino è antichissima. Risale al tempo dei romani e chissà d'allora quanti famosi personaggi si saranno abbandonati, nella loro intimità, a questa gustosa usanza. Sicuramente non vi avranno resistito l'accigliato e selvatico professor Carducci, il romantico turista Goethe e son certo il burbero generale dalla camicia rossa nelle pause delle sue numerose imprese.

D'altronde ai poeti e agli eroi è sempre piaciuta la coppa o il calice o più semplicemente il bicchiere.

La zuppetta ha meritato l'attenzione anche della celebre Scuola Salernitana che, dopo approfondite osservazioni, così sentenziò: « La zuppa di pane e vino (la vippa come veniva chiamata) arreca quattro doni: pulisce i denti, rende la vista acuta, aumenta ciò che difetta, diminuisce quello che abbonda; la vippa frena la fame, rischiara la vista, ristora i denti, pulisce lo stomaco e toglie l'affannoso respiro. »

Forse la suddetta Scuola attribuì alla zuppetta di vino meriti che essa non ha, tuttavia bisogna riconoscere che è comunque un gustoso alimento.

Credo che molti di noi, almeno una volta nella loro vita, abbiano fatto la zuppetta.. Da giovani alcuni, da adulti o da vecchi altri. Un'abitudine, un'usanza che sa di ricongiungimento con la natura, di ritorno alla terra, di riscoperta di quel vivere onesto e semplice che ricrea lo spirito; un rimedio forse che con lo stimolo dei suoi genuini ingredienti dà una spinta alla immaginazione.

Manlio Barberito

I « PECCATI » DELLE SUORE DI S. MARIA IN CAMPOMARZIO

A me questa faccenda che la Camera dei deputati si sia impadronita del convento di S. Maria in Campomarzio, col suo leggiadrissimo chiostro e gli antichi, mirabili oratori di S. Gregorio Nazianzeno e dell'Immacolata Concezione mi rimane pur sempre di traverso, così come mi dà gran fastidio il mutamento apportato al nome del largo prospiciente la chiesa e il convento di piazza di S. Maria in Campomarzio nell' asciutto toponimo di piazza di Campomarzio, oltre tutto, inutile doppione della via omonima. Il che mi suona come un tentativo di cancellare la storia e le benemerenze di quel glorioso monastero, antico di oltre un millennio e da allora, fino ai primi del nostro secolo, profondamente inserito nella vita di noi romani, che chiamavamo famigliarmente questo luogo « piazza delle monachelle ». Le quali, continuarono ad abitarlo anche quando il convento, nel 1873, fu in gran parte destinato ad ospitare i documenti dell'Archivio di Stato di Roma. E, in fondo, fino al momento in cui quelle mura custodirono i documenti e le testimonianze della storia della nostra Città era, il loro, ancora un destino che si accompagnava pur sempre al silenzio, alla meditazione e al sentimento della reverenza. Il che non si addice alla nuova insegna, quasi frivola, di « Circolo Montecitorio », pur senza nulla togliere alle iniziative nell'ambito culturale di cui episodicamente è sede. E' comunque un altro brano di Roma tolto ai romani, ai quali ormai non è più consentito accedervi, sì che a noi, come in troppi altri casi, non rimangono ormai che le memorie.

E proprio in sede di memorie, pochi forse sanno che fino al secolo scorso le suore di questo convento, alle quali per centinaia di anni fu affidato uno dei più celebri educandati di Roma, erano anche famose per una deliziosa specialità: dal-

le loro cucine uscivano i dolci più squisiti di Roma e, specie nelle festività, alle porte del convento si affollavano le carrozze delle più illustri famiglie romane e del mondo elegante cosmopolita e sappiamo che persino la mensa del Romano Pontefice era spesso allietata dalle creazioni uscite da quelle cucine.

Rivediamo con l'immaginazione queste nostre suorine, che ascoltata la messa all'alba — e assaporate così le delizie dello spirito — appena il primo raggio di sole batteva gioioso sui grandi e lucenti rami delle immense cucine del monastero, vi sciamavano liete e operose e giù a spander sui tavoli fior di farina, uova, cacao, pinoli, mandorle, uva passa, noci, canditi e marmellate. E poco dopo si udiva dovunque uno sbatter d'uova, di creme, di ripieni, e un lieto schioccar di sfoglia di pasta che si andava affinando, accompagnato da quello più secco, ma non meno gioioso delle fascine al fuoco dei grandi camini, dai quali cominciava ad alzarsi per tutto il rione un sentore di festa, e un profumo da levar i sensi. E con le loro bianche manine, simili a operose colombe ti cominciavano a sfornare « supplicazioni », « pazienze », « obbate », « brugnoli », « bizzolatri », « rosette di cotogne » che, solo a nominarle, ti danno il sapore e il profumo, non solo di quelle dolcezze, ma di quel tempo e di quel monastero, ove alle preghiere per guadagnarsi le delizie dell'anima, si aggiungeva tutto quel lieto lavoro per fabbricare queste innocenti delizie terrene.

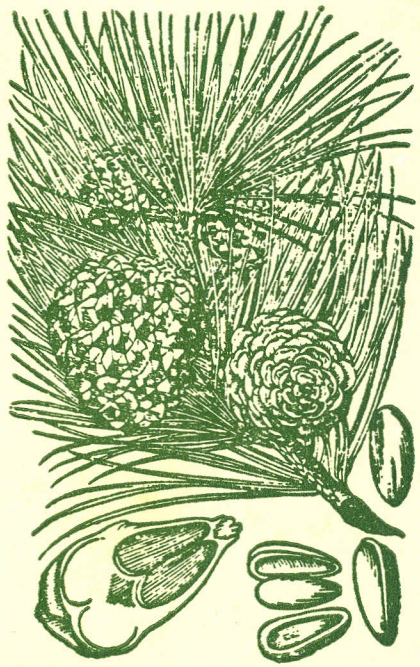
Né, certo, sfiorava loro l'idea che fosse un peccato — lieve, soavissimo e venialissimo peccato di gola — o per lo meno, che fosse un alimentarlo e incoraggiarlo con la loro bravura, ché, oltre tutto, il compenso delle delizie fabbricate andava in elemosine e a render meno dura la vita dei poveri. Caste e innocenti le loro intenzioni: *Omnia munda mundis*, ché davvero tutto sta proprio nelle intenzioni, come ci dimostra quella storia che mi torna ora alla mente, situata all'epoca del Secondo Impero e relativa a una deliziosa marchesa, alla quale, durante un ricevimento a Corte, era stato

offerto un meraviglioso gelato da far concorrenza a quelli delle suore di Campomarzio. E mentre lo assaporava, abituata a ben altri peccati, esclamò: « Che delizia! Peccato che mangiarlo non sia un peccato ». E noi sappiamo che in quell'innocente gelato, viste le intenzioni, era invece nascosto un grosso — anche se delizioso — peccato, anzi addirittura il capostipite di tutti gli altri.

Ma per quanto riguarda le nostre suore, di quali peccati andiamo noi cianciando, quando sappiamo che papi, cardinali e altissimi prelati di santissima vita erano assidui clienti del monastero?

L'amico Secondino Freda che ebbe modo di gettare uno sguardo sui registri delle cucine conventuali di quel tempo, dalle cui pagine doveva ancora emanare un vago sentore come di vainiglia e di cioccolato, ci ha trascritto alcune annotazioni particolarmente illuminanti: « Si mandano due libbre di biscottini al Papa in Castello », « al cantore per li vesperi del Corpus Domini un sorbetto », « bauli quattro di due sorta di cannella e pappina e quattro rotelle di cioccolata », « al predicatore di Quaresima un canestro di dolci fatti per la festa ». Niente, dunque, tutto a posto, tutto bene e tutti assolti.

Visto che le annotazioni non sono accompagnate dalle date, io mi domando quale fosse il Papa che occupato — come dimostra l'indirizzo « in Castello » — in faccende guerresche, non riusciva a dimenticare i « biscottini » delle suore nemmeno in quelle circostanze. E non vorrei passare sotto silenzio quel « predicatore quaresimale » che secondo gli schemi dell'oratoria sacra del suo tempo, avrà quotidianamente minacciato le povere suore degli eterni castighi, sol che si fossero appena discostate dalla più rigida osservanza delle regole di austerità, digiuno, astinenza e penitenza, mentre da parte sua non si faceva scrupolo a farsi fuori un intero canestro di « dolci » per di più « fatti per le feste ». Ed ecco tornarmi alla mente la frase con la quale i nostri vecchi usavano invitare qualcuno a pranzo — con un menu che per qualità e quantità non aveva assolutamente nulla di quaresimale — « venga da noi a fare penitenza »; una « penitenza » che fino a quando stettero in funzione quelle cucine includeva « di precetto » anche i « dolci fatti per le feste » delle monachelle di Campomarzio.



IL VINO E' QUELLO DI CASA, MA...
(*Orazio*, Ode 20 del libro I)

Vile potabis modicis Sabinum
cantharis, Graeca quod ego ipse testa
conditum levi, datus in theatro
cum tibi plausus,

care Maecenas eques, ut paterni
fluminis ripae simul et iocosa
redderet laudes tibi Vaticani
montis imago.

Caecubum et prelo domitam Caleno
tu bibes uvam; mea nec Falernae
temperant vites neque Formiani
pocula colles.

In tazze modeste berrai del vinello che non è un granchè; in compenso l'ho riposto e sigillato da me, in un'anfora che già contenne vino greco, quel giorno che tu, mio diletto cavaliere Mecenate, fosti applaudito in teatro così calorosamente che l'eco della riva del fiume degli avi insieme a quella del Vaticano ti restituì lietamente gli applausi.
Il Cecubo e il vino spremuto dal torchio di Cales te li berrai a casa tua; nelle mie tazze il vino non lo somministrano né le viti del Falerno né quelle di Formia.

(Traduzione di *Paola Barone*)

Gustavo Buratti
BIBITA ROSACROCIANA

Ho già raccontato dell'idromele. Ora scopro la sorgente di un'altra bibita di miele, ma non alcolica. E' prodotta dall'apicoltore Fredo Pionzio, che abita alla Venarìa del lago di Viverone. Un personaggio da conoscere. Si direbbe che le api abbiano intessuto intorno a lui come un invisibile velo di mistero; ma probabilmente è questa la dimensione tipica degli apicultori, legatari dell'alchimia di trasformare in oro non prosaiche pietre ma, molto più da rosacroce, i fiori. L'amico conosce tutti gli anfratti più pescosi del lago, ma non te li svelerà mai. Sa le tane della selvaggina, e si muove nella palude infida senza sprofondarvi, là dove i cinghiali si rifugiano: lui soltanto riesce ad avvicinarli. Combatte la varrola — il terribile àcaro parassita che sta falcidiando le api — con metodi biologici e, quindi, senza irrorare di antiparassitari gli alveari e di conseguenza il miele. Fa miracolosi decotti con erbe selvatiche... ma tutto è *top secret*.

Ho potuto varcare l'invisibile confine che lo separa dai curiosi, grazie al Pino Molossi, cantautore in piemontese, giramondo, un po' guascone, che gli è amico congeniale. Comunque la ricetta della bibita di miele rimane segreta. Hanno tentato, osti e ristoratori, di imitarla con esiti scoraggianti e con grande sollazzo del Fredo.

Va servita freddissima, presentandosi sotto una coltre di schiuma gelata. Ne produce di due tipi: una a base di miele d'acacia, bianca come neve, dal delicato, gradevole aroma di un « taglio limone seltz » (non sarà l'umore di foglie di erba luigia?); l'altra, a base di nettare millefiori, di un biondo più intenso, ha sapore di miele molto carico, pronunciato, ma ti lascia un fragrante retrogusto tenue, paragonabile al profumo di un *bouquet* di fiori di campo. La bibita di miele non fa deposito, né inacidisce, ed in frigorifero si conserva anche mesi. Quando, accaldato, rientri da una gita in bar-

ca o nei boschi della riva occidentale, tu l'assapori sotto la *tòpia* (pergola)... te l'assicuro, vale il bicchiere appannato di fresca erbaluce. Puoi aggiungervi un *cichët* (sorso) di rubino o paglierino locale, o di liquore, ad esempio d'anice e d'amaretto: insomma... sopporta ogni combinazione.

Il Fredo mi racconta le sue trascorse avventure di cacciatore e di pescatore. Non oso dirgli che sono « verde ». Dopotutto, ha attaccato il fucile al chiodo, e vive in simbiosi con le api. Non mi interessa scoprire che molto probabilmente mica è pentito. Ora la nostra è una fresca, dolce, ecologica pace. Al miele.

Vilmo Cappi

I MACCARON COL PETTAN

An n'as sa minga quant assedi abbia avû la Mirandula quand l'era na fortezza. Ma l'e stada na furtuna l'istess parchè in causa d'ûn è nâ, cum' as sa, al Zampon, in causa ad n'antar è nâ... i maccaron con pettan. Ch' in n'en minga stâ invintâ in Cina o in n'antra part dal mond, ma a la Mirandula, in dal 1742; almeno acsé as diis. E i prim ch'i han magnâ i en sta un Re e un General tudesch: al Re ad Sardegna, Carlo Emanuele di Savoia e il Conte di Traun, che coi sò esercit i assediavan la Mirandula in dai cors d'la Guerra ad Succession Austriaca. A la fin d'l'assédi, al Re e al General i han pinsâ ad far, sol da par lôr dû, un gir par la Mirandula par vedar la fortezza ch'ivan ciappâ e, a l'ôra ad mezdì, i van dentar in n'Ustarìa par disnar. A causa d'la guerra, la padrona l'an gh'iva quasi più gnint in cusìna: un pugnden ad farina bianca, sòquant ôv e un galett. Col galett l'agh fé un ragù; col rest, la fé al sfòi par far di maccaron: as tàia al sfòi in tant quadarten cumpagn, che is fan sù in rotond, vultàndi attorn' a na cannetta. Ma, un poch de la pressia, un poch con l'idea ad decorar un poch la sò mnestra ch' l'agh simbrava na miseria, da vedar, par di personagg' ad riguard cum' agh simbrava i sò dû avintôr, la fè sù i quadarten in zima al pettan dal tlar da tessar la tela, che allora quasi tutti il famii igh l'ivan in ca. E' gnû fòra di maccaron rigâ, ma a la traversa, par forza, e minga a la longa, cosa ch' la trattgnì in modo sublime al ragù. L'iva invintâ i maccaron col pettan!; na robba, bella da vedar in di sò piatt e miòra da magnar. Tant, che al Re e al General, oltre a pagar al sò cont, i han regalâ na bella muneda d'or a la padrona, tutt dû insem e fandagh na bella riverenza cum'e si fussan stâ davanti a na Principessa. E senza diragh chi

eran, i gh'han ditt: « Chi sti maccaron i en verament un magnar da Re e da Imperator ». E mé, ch'i magn spess e vluntèra, agh dagh milla volti ragion.

I MACCHERONI AL PETTINE (*dialetto di Mirandola - Modena*). Quasi non si sa quanti assedi abbia subito la Mirandola quando era una fortezza. E in conseguenza di uno si dice, come è noto, che sia nato lo Zampone, in conseguenza di un altro che siano nati i maccheroni al pettine; proprio in quella città e non in Cina od altrove. E i primi che li gustarono furono, per un mirabile caso, un Re e un Generale. Si era nell'estate dell'anno 1742 ed uno dei teatri della Guerra di Successione Austriaca era proprio la Mirandola, assediati dagli eserciti alleati e riuniti del Re di Sardegna, Carlo Emanuele di Savoia e dell'Imperatore d'Austria, rappresentato al campo dal Conte di Traun. Caduta la Città, il Re e il Generale, pensarono di andare in giro da soli per le strade della Mirandola per osservare la fortezza che avevano appena conquistato e, venuta l'ora di pranzo, si fermarono in una Osteria che per fortuna era aperta. La città era devastata e l'ostessa non aveva quasi più niente in dispensa: un pugno di fior di farina, poche uova, un galletto. Con il galletto fece un ragù, con il resto, una sfoglia per fare dei maccheroni: si taglia la sfoglia in tanti quadrettini uguali, che si arrotolano avvolgendoli attorno ad un bastoncino. Ma un po' per la fretta, un poco con la speranza di decorare in qualche modo questa sua minestra che le sembrava modesta, all'aspetto, per due personaggi quali mostravano d'essere i suoi avventori, li arrotolò con una sua cannetta sul pettine del telaio da tessere, che allora si trovava in quasi tutte le case. Vennero fuori dei maccheroni rigati, per forza di cose, alla traversa e non longitudinalmente, fatto questo che trattenne in modo sublime il sugo del condimento. Aveva inventato i maccheroni al pettine!; che piacquero immensamente al Re e al Generale. I quali, oltre a pagare il conto, regalarono una bella moneta d'oro alla padrona, tutte e due insieme, facendole una bella riverenza come se si fossero trovati davanti ad una Principessa. E senza qualificarsi, le dissero: « Abbiamo gustato dei maccheroni veramente degni di un Re e di un Imperatore ». Ed io, che li mangio spesso e volentieri, sono completamente del loro parere.

Michele Capuano

LA MENASTRA MARETATA

Cascìgne caccialàbbre fenucchiètte,
vurràjene cecuriàdde cardecèdde,
'ngrassapurcèdde sènnepe ruchètta.
Che c'ìmma mette chiù?
Pare ch'avàsta.
Stanne tutte, li chiànte cuntemplàte,
pe' maretàrle che lli cecatèdde,
e farle 'nzapurì 'nte lu suchètte.

LA MINESTRA MARITATA (*dialetto pugliese di S. Giovanni Rotondo*). Crespigni caccialepri finocchietti, / borrane cicoriette cardoncelli, / ingrassaporci senape ruchetta. / Che s'ha da metter più? // Pare che basti. / Ci son tutte, le piante contemplate, / da maritare con i cecatelli, / e insaporire poi nella salsetta.

Anna Cavallo

POLLO ALLA RE FRANCESCO II

Si narra che il Re Francesco II
della borbonica monarchia,
tra il riposo di caccia
nell'Abruzzo assai gentile e bello,
gradisse questo voglioso piatticello.
Sembra però che una bella figliola,
un'avvenente modesta campagnola,
preparasse il pollo tanto bene
che nella storia resta assai il sospetto
che il re, esaltasse il piatto sopraddetto
per potere la cuoca conquistare.

Questa la storia,
ora, ecco la ricetta
fatta pure per chi ha tanta fretta;
la scrivo con un pizzico di rima
per profumare tutta la cucina.

Tagliate a pezzi un bel pollo ruspante
(e questo, si fa con qualche istante)
soffriggetelo poi in olio d'oliva
con un battuto d'aglio, rosmarino,
una foglia d'alloro, mezzo peperoncino;
per fare la cosa un po' speciale,
un pizzico di pepe mettete e un po' di sale.
Portatelo piano e per benino
a cottura, spruzzando un po' di bianco vino
e per finire in squisita maniera
pezzetti di olive bianche, capperi aggiungete
e, perchè no, un po' di giardiniera.

Stelvio Coggiatti

SOLO FIORI PER PRANZO

Questo breve intervento comincia con un piatto incongruamente dedicato alle rose dal gastronomo dell'antica Roma Marco Gaio Apicio. Tale citazione vuol soltanto mettere in risalto la dissonanza tra il titolo *Minutal ex rosis* (= spezzatino con le rose) e la totale assenza nella ricetta, proprio delle rose; infatti mentre viene elencata l'abituale serie di ingredienti messi in evidenza nel precedente intervento su *Apollo buongustaio*, in quella ricetta, di rose non c'è traccia. Quel titolo appare in appendice di una ricetta che sembra quella della nostra « coratella », ma quando la stessa prevede l'aggiunta di vino passito — chissà perché? — diventa *Minutal ex rosis*.

Naturalmente, le altre pietanze qui suggerite avranno contenuto e titoli pertinenti ed è il momento di presentare il menù del pranzo « tuttofiori » composto di una mezza dozzina di portate.

Antipasto: capperi + carciofini farciti con capperi.

Risotto alla milanese aromatizzato con *Crocus sativus* (zafferano).

Fettuccine in bianco ai carciofi.

Carciofi cucinati « a piacere » (per i piatti a base di carciofi, si veda in calce anche « pranzo a base di carciofi crudi e cotti »).

Frittura di fiori di zucca farciti con alici e provatura.

Insalata di puntarelle (cicoria catalogna) con salsa a base di aglio e alici.

Fiori di Robinia (falsa Acacia); frittura con pastella a base di farina, birra, acqua, sale, olio, brandy, bianco d'uovo, zucchero.

Biscotti alla sfoglia di grano con marmellata di petali di rose; guarnizione di violette candite.

I vecchi romani ricordano che alla fine dell'inverno, quando

i carciofi sono teneri e saporiti, organizzavano gite fuori porta per raggiungere una vigna di amici ospitali. Questi, per festeggiare l'incontro, offrivano un pranzo « tuttocarciofi » il cui menù, anche obbedendo alla raccomandazione di stringatezza suggerita dal Comitato di redazione, conclude questo intervento.

Pranzo di carciofi crudi e cotti

Carciofini sott'olio
Fettuccine in bianco ai carciofi
Frittata di carciofi
Spicchi di carciofi fritti dorati
Carciofi alla giudia
Carciofi alla romana
Spicchi di carciofi crudi, privati dei petali esterni, in pinzimonio
Oggi si potrebbe aggiungere un digestivo al carciofo.

Pianta di carciofo (stadio giovanile). Da L. Fuchs, *De Historia Stirpium*, Basilea 1542.

Antonino Cremona
LUNE DI TUMMINIA

Rade spighe (nere, stente fra le rocce) fondono un ronzio sull'alba delle alture.
Spigolatrici, tuttora sicàne, colgono i chicchi di tumminìa — plurale mitologico, neutro per sortilegi — uno ad uno.
Con una pietra macinano farina squamosa, grama (le stoppie del granoduro, nella pianura, ormai sono bigio settembre); i pani si fanno gravidi, per alchimia agreste: lune cieche, nel forno, tra le vampe ferme della legna.
Il pane di tumminìa si spezza lentamente, umido, scuro di opache traslucenze: argenti cinerei, viola spenti — il buio della morte, colore della vita — spezioso e dolce, il profumo inebria per giorni quando la luna nera incombe.

Franco Cusmano

« PERPETUUM MOBILE » ALL'OSTERIA

Nel prestigioso « Apollo buongustaio » credo possa trovar posto una formula, diciamo promozionale-consumistica, applicata al bere, di cui sono venuto a conoscenza nei lontani anni della guerra.

Ambiente: una *kneipe*, piccola osteria tipica della Germania Nord: località Grunwalde, in un paesaggio sotto la neve dell'inverno 1944.

Sedevo su una panca rustica, nel locale reso ampio dalla scarsità di avventori. Al mio fianco, davanti al tavolo senza tovaglia, l'anzianotto tedesco in divisa che poco prima mi aveva « catturato » mentre, in prossimità del villaggio, procedevo senza meta avendo perso il contatto con i compagni.

Lui era convinto ch'io fossi un agente segreto nemico, infiltratosi nel *Reich*, e pertanto mi « custodiva » in attesa di ordini superiori. Sorseggiava intanto con evidente disgusto il suo *Ersatzkaffee* (surrogato), ringhiando verso di me a intervalli la mia qualità spregevole (e del tutto immeritata) di *Badagolio hund*, cane di badogliano.

Non tanto sicuro del mio avvenire, mi contentavo di sopravvivere al calduccio. Netta ho ancora davanti agli occhi la decorazione della bianca parete, a vernice verde scura: grappoli d'uva, bottiglie, bicchieri e, sotto una elaborata scritta gotica:

Wenn es dir schmeckt, denn trink noch eins, da die Olle schimpft von acht bis zum eins (se ti piace, bevine ancora uno, tanto la vecchia brontola alle otto come all'una).

Uno slogan di « moto perpetuo » di sicuro successo in altre circostanze.

Allo *Schimpfen*, il brontolare, ben si addiceva il cupo rombo delle cannonate sullo sfondo del silenzio della notte.

Forse l'anzianotto in divisa aveva — lontano, a casa sua — una sua vecchia brontolona, e ne rimpiangeva lo *Schimpfen*, ma a giudicare dalla sua faccia, l'*Ersatzkaffee* non lo invitava a berne ancora uno.

Luigi Devoti

UNA TROTA... AL CARTOCCIO

Pesca, se sei capace, una trota « fario » in un tumultuoso torrente o, meglio e più comodamente, prendi una sua cugina « salmonata » e « iridata » nelle acque sorgive del vivaio dell'amico Natale alla Doganella di Rocca Priora.

Dopo averla pulita e lavata deponila su di un foglio di alluminio. Quindi mettile nel ventre uno spicchio d'aglio, limone a fette e prezzemolo, e stipale intorno olive (baresane, in salamoia o di altra qualità più gradita), pomodoro maturo a pezzi, carota, cipolla, foglie di alloro, sedano e vaghi di ginepro. Aggiungi poi sale quanto basta, pepe o peperoncino a piacere, ma in piccola quantità, e olio puro d'oliva.

Infine accosta e ferma i lembi del foglio chiudendo così il pesce in un involucro; introduci nel forno già caldo e lascia cuocere per circa mezz'ora. Terminata l'operazione porta subito in tavola e l'olfatto sarà il primo a godere di questa delizia che dovrai gustare in tutta la sua fragranza con un vino bianco secco possibilmente delle terre castellane o meglio con uno spumante semi secco.

E . . . prosit.

Salvatore Di Pietro

LI FUNGI

Un cappeddu di voscu,
un cappeddu d'albiru unni crisciti
e lu cappeddu vostru di Parrinu
o fungi.

Tri baldacchini e poi canciati sorti
quannu ccu sali, ogghiu e denti d'agghiu,
a testa sutta vi dati a la morti,
e addiu juculeri di ssu circu,
cappeddi e baldacchini di li fungi.

E 'nta ssu 'nfernu di bracia e cìnniri
vui spanniti un ciàuru di vita
mentri l'omu tra cannili e ciuri,
dopu mortu spanni malu oduri...
e l'anima scappa
a cavaddu di lu vostru ciàuru.

FUNGHI (*lingua siciliana*). Un cappello di bosco, / un cappello d'albero dove crescete / ed il cappello vostro da Prete / o funghi.

Tre baldacchini e poi cambiate sorte / quando con sale, olio e denti d'aglio / a testa in giù vi date alla morte / e addio giocolieri di questo circo / cappelli e baldacchini di funghi.

E in questo inferno di bracia e cenere / voi spandete profumo di vita, / mentre l'uomo tra candele e fiori, / dopo morto spande cattivo odore... / e l'anima fugge / a cavallo a questo vostro odore.

Olga Duca Natoli

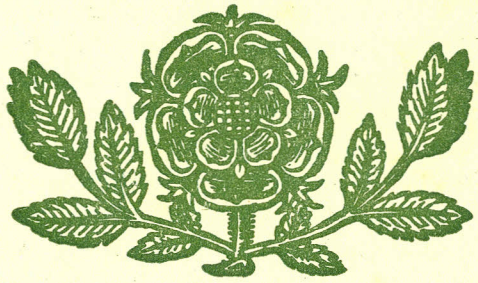
LA GRANITA DELLA MIA GIOVINEZZA

Nel groviglio dei ricordi spesso fa capolino quello della granita della mia giovinezza. Era una granita tutta particolare, nel senso che veniva fatta in casa con un metodo rudimentale, cionondimeno il risultato non aveva nulla da invidiare a quello di quell'altra granita che facevano nei bar della città, che fra l'altro erano distanti e non si poteva, come oggi, telefonare per farsela mandare; i telefoni, allora, erano appannaggio di poche persone, per lo più commercianti. Le amiche si visitavano, non si scambiavano interminabili convenevoli telefonici. Erano i tempi della spensierata fanciullezza, della beata incoscienza, tempi in cui amavo cantare tutte le canzoni in voga, in cui non avevo preoccupazioni ed ignoravo cosa mi avrebbe riservato l'avvenire. Con la distinta, indimenticabile famiglia accanto c'era una grande amicizia, passavamo insieme interi pomeriggi, ciascuno, al bisogno, poteva contare sulla solidarietà dell'altro.

Nelle calde mattinate d'estate, più che del caffè, si sentiva il bisogno di ristorarsi con qualcosa di freddo, facevamo allora la granita dividendo le spese. Si preparava così: si mettevano in un capace recipiente dei grossi pezzi di ghiaccio cosparsi di sale da cucina, al centro, un altro recipiente più piccolo con la limonata bene zuccherata, si calcolavano sempre delle razioni abbondanti e poi lo giravamo a turno, io, Agata, la sua mamma e la mia, fintantochè il composto diveniva cremoso. Ovviamente, ogni tanto si toglieva il coperchio e si mescolava con un cucchiaio perché non si attaccasse al fondo.

Con le zuccherate, deliziose ciambelle dolci che si fanno a Messina, città che per bontà di dolci non ha l'eguale, quella granita costituiva una prelibata colazione. La mangiavamo

in allegria senza timore di atrazina, difenile ed altre diavolerie d'oggidì ed in più non correvamo il rischio che la corrente elettrica ci facesse secchi come avviene qualche volta adesso per via di certi aggeggi difettosi.



Elio Fiore

PRANZO IN CASA MONTALE

Ho conosciuto Eugenio Montale nel gennaio 1960. Andai la prima volta da lui al « Corriere della Sera » con una lettera di presentazione di Camillo Sbarbaro. L'incontro fu cordiale e ricordo che quando entrai nella sua stanza — che divideva con Montanelli — Montale stava scrivendo con una macchina da scrivere marca TRIUMPH. Mi regalò tutti i romanzi di Svevo e mi chiese notizie di Sibilla Aleramo e di Ungaretti.

Poi, dopo alcuni anni, ritornato a Roma, ogni anno andavo almeno due volte a Milano e gli facevo visita nella sua bella casa, prima in via Bigli 11 e poi, sempre nella stessa via, al numero civico 15. Alloggiavo nell'Abbazia benedettina di Viboldone e da lì telefonavo alla Gina per un appuntamento, ed ella m'invitava sempre per il giorno dopo, a pranzo. Le benedettine mi colmavano di regali per Montale, e ho scritto dopo, questi versi:

« La finestra è aperta, tutto è silenzio
sull'aia e le stelle sono impazzite stanotte:
rivedo Eusebio accanto al de Chirico del '30
e le sue mani che portano i libri sul pavimento.
La Gina era contenta delle uova fresche,
ci farà degli squisiti zabaioni per il « merlo »,
e mi ha detto: Fiore perchè suda così tanto?
Anch'io ho messo dei libri sul pavimento
di questa cella e d'improvviso, tutto mi sembra
eterno. Montale dovevo incontrarlo nel tempo
e forse è stata Sibilla, mi dico a compiere il miracolo ».*

---

* Dalla plaquette: « Maggio a Viboldone », Abbazia di Viboldone, 1985. Scuola Tipografica San Benedetto (Viboldone).
Montale venne soprannominato « Eusebio » da Bobi Bazlen (dal personaggio Eusebius del « Carnevale » di Schumann).

Sibilla morì nel gennaio 1960 e Montale scrisse un articolo stupendo sul « Corriere ». In casa Montale ho gustato la genuina cucina genovese, toscana e lombarda. Ecco, ricordo che ho gustato per la prima volta la torta pasqualina con gli spinaci, fatta proprio dalla Gina e questo succedeva sempre nel mese di maggio, dopo la Pasqua. La Gina poi preparava un risotto speciale, con un sugo raffinato e che ancora gusto quando vado a trovarla a Firenze. Ricordo poi delle polpette leggerissime con delle erbe profumatissime; il vino si intende era sempre toscano, del Chianti. Un ricordo vivo ho della conversazione brillante di Montale, durante i pasti, delle sue battute su tutto e su tutti. Debbo dire che ho gustato dei dolci squisiti fatti dalla Gina e soprattutto il famoso « zabaione » con una ricetta segreta, mai rivelata dalla Gina e lo straordinario dolce *montblanc*, a base di castagne passate e cioccolato e ricoperto di panna montata. Il compimento del pranzo era naturalmente il caffè, che però prendevamo nel salotto veneziano, con i cuscini verdi, e dove troneggiavano dei de Pisis, un de Chirico metafisico e naturalmente dei quadri di Montale. Debbo dire, a onore del vero, che una variante della torta pasqualina, l'ho mangiata in casa di Vanna Schiaffini, ligure verace: al posto degli spinaci c'erano dei carciofi.

Poi, verso le quindici, mi congedavo — Montale si riposava per un'oretta — e percorrendo via Manzoni, giungevo alla Scala, per proseguire poi in piazza del Duomo per illuminarmi della Madonnina.

Renzo Fregoso

RUMINAE

O savoe d'i fazèi i s'arèva 'n góa
e 'ntanto ch'i svanpóa
— spécie se t'è 'nbrocà o tantin d'azé
ch'i gh'à da èsse
pog'assè de doa gósse —
i fa saotae na crica 'nt'o servèo
che i mola na memòia de maròle,
i sbanda
reciamà da na zata de mes-ciüa,
i drissa o svóo pe' o nèito
de na cartà de panìssa
o forsi de fainà.,.
Na strümena de odoi
ch'a ne so méte 'n fia, a ne so sèrne.
A ghe vao de daré enfüsicà e
àigoa! àigoa! fègo! pilo! pilo!
come da fanti ao zègo d'o ciàta mandìlo.

RUMINARE (*dialetto spezzino*). Il sapore dei fagioli si apre in gola / e intanto che svapora / — specialmente se hai azzeccato il tantino di aceto / che ha da essere / poc'assai di due gocce — / fa saltare uno scrocco nel cervello / che molla una memoria di pagnotte, / sbanda / richiamato da un piatto di mes-ciüa (1) / drizza il volo per il profumo / di una cartata di panizza (2) / o forse di farinata... / Un insieme di odori / che non so mettere in fila, non so distinguere. / Gli vado dietro confuso e / acqua! acqua! fuoco! prendilo! prendilo! / come da ragazzi al gioco del nascondi fazzoletto.

(1) Letteralmente = mescolanza. Piatto tipico spezzino costituito da grano, fagioli, ceci bolliti e conditi con olio, sale e pepe.
(2) Panizza = polenta di farina di ceci fatta freddare e rapprendere quindi tagliata a piccoli pezzi fritti in olio d'oliva.

NOTA SULLA GRAFIA

Per agevolare la lettura del testo spezzino ho quasi sempre specificato l'accento grave o acuto.
La lettera « s » davanti a vocale ha suono aspro.
Per rendere il suono della « s » dolce ho usato la lettera « z ».
La vocale « ü » ha suono molto chiuso, alla francese.

Luciana Galimberti Beretta

LA CUTIZA

G'ù 'n savuur nustràn
in di mè regoord:
quèll de la cutìza.
L'è un bunbùn
che sa pò fà
quand ga s'à propi
quasi nagutt in cà.
S'impasta la farina bianca,
un ööv e un zicch de latt,
un pizighìn de saa
fin che rèsta un impast
morbid e senza fraa.
In d'una padèla de fèer
e düü diit de oli büient
sa büta dént l'impast
fin che 'l s'indora bén
propi 'me 'na fritada
e la cutìza l'è inscì
già bèla e fada.
Cunt un cügiaa de zücur
sa na sparpàja
primm sura e pö sutt,
'na bèla spulverada.

FOCACCIA COMASCA (*dialetto comasco*). Ho un sapore casareccio nei miei ricordi: quello della « cutìza ». E' un dolce che si può fare quando in casa non si ha quasi niente. S'impasta la farina bianca, un uovo e un po' di latte, un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto molto morbido e senza grumi. In una padella di ferro si versano due dita d'olio e quando questo è bollente, l'impasto che si fa dorare proprio come una frittata e la « cutìza » è così già fatta. Con lo zucchero si spolvera abbondantemente da ambo le parti.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi

IL PANE

Ai tempi della mia giovinezza, in Abruzzo, il pane « si faceva » in casa, solamente nelle grandi città, questo prezioso alimento si vendeva già pronto nei relativi negozi.

Era una tradizione, che si tramandava di generazione in generazione, quasi un rito sacro da custodire in ogni famiglia.

Nel paese di mio padre, Cùgnoli (ora in provincia di Pescara), il forno di Sofia funzionava due volte nella settimana.

La sera precedente il lievito, già conservato nella « madia » di legno di faggio o di abete, si ammorbidiva con acqua tiepida e una piccola parte di farina e si copriva per la « ricrescita » sempre chiuso nella « madia ».

All'alba le massaie aggiungevano al lievito « ricresciuto » acqua tiepida e tutta la farina necessaria « setacciata », ottenuta dal grano « svecciato », lavato, asciugato al sole e ««molito » al mulino ad acqua, ed impastavano, lavorando energicamente fino ad ottenere una massa levigata e compatta.

Ancora un periodo di « crescita » nella « madia » in attesa della chiamata dal forno.

E infatti nelle prime ore del mattino la fornaia inviava una sua incaricata, Grazietta, soprannominata la « visciarella », a dare il bando e questa specie di « messo comunale » attraversava il paese e si fermava presso ogni abitazione, annunziando a gran voce « ammassa e spiana », che significava « affrettati ad ultimare la tua opera e porta il pane al forno » e le donne riprendevano il lavoro ed « ammassavano », formando le « pagnotte », delle « filari » o, secondo la propria preferenza, mettevano la pasta nei « coppi », teglie di ferro con bordi alti e le « pagnotte » assumevano la forma degli attuali panettoni.

Al pane bianco si aggiungeva qualche « filare » di pane « nero » confezionato con la farina non setacciata, ancora mescolata al « tritello », che serviva per il tradizionale « pane onto » (unto), cioè cosparso di olio e di sale, colazione e merenda degli abruzzesi di quell'epoca.

Su ogni filare un piccolo segno di croce.

Sul mezzogiorno su lunghe assi di legno arrivava il pane caldo e tutta la casa era invasa da un profumo indimenticabile.

Non si mangiava subito perché, si diceva, « la mollica calda non fa bene allo stomaco »; c'era però la « pizza », una specie di « crescente » con tante fossette incavate col dito e cosparse di olio e di sale, saporita e croccante.

Si iniziava quindi l'operazione scambio del lievito e del pane tra le varie famiglie, che durante la settimana ne avevano prestato.

Questo alimento così prezioso da essere stato prescelto per il miracolo più grande del Cristianesimo, ancora una volta rinsaldava in paese i vincoli di amicizia e di fraterna collaborazione.

Oggi nelle varie cure dimagranti il pane è stato sostituito da grissini, crackers, e altre specialità più o meno sponsorizzate.

La scienza dell'alimentazione è in continua evoluzione ma, tra tanti nuovi prodotti, che il progresso ci fornisce, nessuno avrà il potere di risvegliare il ricordo del profumo e del sapore del pane della nostra giovinezza.

Giovanni Gigliozzi

CAPO D'ANNO SENZA COTECHINO

Un capo d'anno degli anni '30. Ancora nei fornelli ardeva il carbone. Ricordate? « Attenti ar tizzo », « leva er tizzo »; quasi sempre fra i cannelli accesi e rosseggianti ci capitava il tizzo che mandava fumo e faceva lacrimare gli occhi.

I più piccoli della famiglia erano condannati alla ventola. « Si sventoli bene t'arigalo un sordo » diceva la madre benevola facendoti balenare quella preziosa ramata moneta dal valore di centesimi cinque con la quale ti ci potevi comprare uno zeppo di liquerizia dal semplicista. Ma proprio zeppo legnoso, strappato dalla pianta. Si levavano dai fornelli scoppiettanti cortei di scintille che s'involavano per la gola nera del camino.

Cartomante, consigliera, *buattara* esimia verso le sette del pomeriggio era venuta a farci visita Maria la matta, così chiamata anche in sua presenza perché lei non se ne offendeva.

Per noi *la matta* stava al posto del cognome che avevamo dimenticato. Maria, attrice di teatro e di cinema in gioventù, aveva ormai superato i sessanta. Rimembrava sempre la sua colleganza con Alberto Collo, Francesca Bertini, Amleto Novelli, Maria Jacobini e Gustavo Serena e dai suoi tempi felici non s'era mai distaccata almeno nell'abbigliamento. Portava sia che fosse mattina o sera un vestito di cangiante rasone scuro, molto scollato e con una larga apertura a v sul di dietro che si fermava nemmeno a un palmo e mezzo dalla cintola. Il tutto guarnito da false collane di perle, cammei e orecchini grossi e trasparenti tanto simili ai prismi di cristallo che adornano i lampadari liberty. A coprire tanto splendore c'era una cappa di velluto blu cupo dello stesso colore del cappello a larghe falde. Era combinata insomma in modo tale che quando apriva bocca per parlare ci si aspettava che improvvisamente intonasse: « Vipera - al braccio di colei... ».

Maria aveva naturalmente anche la sua bella borsetta da sera tutta costellata di lustrini. Noi ragazzi avevamo passato il pomeriggio insieme con mamme e zie a togliere i sassetti e le porcherie dalla lenticchia, poi la scocciatura della ventola... Ci fu un momento in cui la cucina restò sguarnita di sorveglianza. Maria la matta approfittò d'un attimo di distrazione per infilarvisi dentro. Nessuno se ne accorse. Quando però si andò a cercare nel tegame il cotechino non si trovarono che povere abbandonate lenticchie.

Raccolti intorno alla tavola, accogliemmo la mezzanotte di quell'anno con un unico pensiero: « Maria la matta ».

A far fuori il cotechino non poteva essere stata che lei. E mia madre ne ebbe la conferma. Maria la matta ritornò due giorni dopo con il suo passo ondeggiante, si dovrebbe dire, danzante. Dal braccio le penzolava la borsetta una volta rilucente di strass; ma adesso aveva perduto tutto il suo splendore. Diventata una povera cosa accartocciata e bisunta la borsetta da sera confessava chiaramente di essere stata l'improprio contenitore dello sgraffignato cotechino.

Anche se per l'anno nuovo non avremmo potuto contare tanti quattrini perché dopo la sparizione del cotechino ci si era ben guardati dal mangiare le lenticchie si poteva fare una scenata alla candida Maria? Con il suo cappello a larghe falde, il vestito da sera di rasone e la cappa di velluto Maria ci augurò un felice anno, tolse dalla borsetta incotechita il suo lungo bocchino e, dopo avervi infilato un sigarillo, cominciò a fumare spandendo d'intorno nuvole di fumo dallo strano profumo d'incenso.

Poi prese a raccontare di quella volta che Enrico Guazzoni le tolse la parte per darla a Rina de Liguoro.

Così ogni volta che per capo d'anno mangio il cotechino mi si affaccia il ricordo di Maria la matta. Forse per quello strano furto ora starà girando un film, naturalmente muto, in Purgatorio.

O forse no. Finalmente sonoro in Paradiso, libera dall'abito da sera, dalla cappa di velluto e dal cappellone a falde lar-

ghe, come sgusciata fuori dal suo passato che ossessionandole la memoria la relegava in un'esistenza chiusa e malinconica e per lei — per sopravvivere — altra via non esisteva se non la fuga.
Per l'appunto: la matta.

Plinio Guidoni
A CUXINN-A

No ciù o fréido fumme do tisson
e o profummo ch'o gïa verso a fessùa
(de cornabuggia? de tummo?);
ombre i lenzeu de croste
e o gianco do mortâ, sperso o luxî
da congréga di rammi
e a-o de là da tendinn-a
l'äia ch'a tremma de cädo
e o svanî de 'na doçe figùa.

Fin che 'na nuvia scùa
a creuve ogni staggion:
n'arresta che i retaggi de 'na stöia
pe-a paziensa do vegio incisô
ch'o fa rivive i segni
in sce l'eterna lastra da memöja.

LA CUCINA (*dialetto genovese*). Non piú il freddo fumo del tizzone / e il profumo che si dirige verso la fessura / (di origano? di timo?); / ombre i lenzuoli di sfoglie / e il bianco del mortaio, sbiadito il luccichio / della congregazione dei rami / e al di là della tendina / l'aria che trema di calore / e lo svanire di una dolce figura. // Fin che una nuvola scura / copre ogni stagione: / non restano che i ritagli d'una storia / per la pazienza del vecchio incisore / che fa rivivere i segni / sull'eterna lastra della memoria.

Livio Jannattoni

« MEZZO LITRO E 'NA PALLETTA »

Sono abituato ad allungare il vino con l'acqua minerale, con un po' di gazzosa. Mi piace così, anche perché bevo molto. Invece, a tavola, mi attiro tutte le riprovazioni possibili e immaginabili. Fino all'insulto supremo: « e che romano sei? ». Come se, per essere un vero romano, bisogna finire ubriachi sotto il tavolino. E poi, « che ignorante è lei », ci sarebbe da rispondere a quei signori. Guarda un po', i romani antichi usavano mettere anche loro l'acqua nel vino.

Il primo consenso a questo mio modo di bere, lo ebbi, inaspettatamente, a Marta, sulle sponde del Lago di Bolsena. L'oste mi guardava da tempo, compiaciuto. Ad un certo momento mi viene vicino e mi dice: « Lo faccio sempre pure io. Metà bicchiere di vino, l'altra metà acqua e gazzosa, ancora metà e metà ».

Forse con il solito vino, vorrei osservare, la solita acqua minerale, e la solita gazzosa. Ma, variando la qualità dei componenti, varia necessariamente il gioco della dosatura. La quantità del vino, comunque, dovrebbe superare metà bicchiere. Quanto rimane, sempre secondo me, va riempito con due terzi di minerale e un terzo di gazzosa. Quando la gazzosa è buona. Purtroppo di gazzose buone se ne trovano pochissime in giro. Alcune, anzi, sono addirittura pessime.

E' lontana, molto lontana, l'anteguerra della « palletta ». Come si chiamava l'originale bottiglia che gli antiquari delle buone cose perdute vendono ora carissima. Prediletta « palletta ». Forse pure in virtù di quel semplice e originale marchingegno che vedeva una bella pallina di vetro, da cui il nome, riuscire a chiudere dal di dentro, per aspirazione. E noi ragazzini facevamo strage di quelle bottigliette, proprio per recuperare le prodigiose palline. La « palletta » consisteva in un recipiente di vetro spesso e robusto, di forma armoniosa. Si impugnava benissimo. Un tronco di cono allungato, sovrapposto a un normale corpo cilindrico, e tutto per un'altezza di 20 cm. con un diametro, alla base, di 5 cm. e un'apertura di 1,5. Nel punto di attacco tra cono e cilindro, all'altezza di cm. 11, due profondi solchi, nel vetro, impedivano alla pallina di scendere in basso. Altri due solchi laterali, più piccoli, alloggiavano e tenevano ferma la pallina stessa quando la gazzosa veniva versata. La capienza toccava all'incirca 1/6 di litro.

In quegli anni le « pallette » coabitavano familiarmente con le tradizionali, gloriose « misure » del nostro vino. La « fojetta », il « tubbo », il « chirichetto ». E i tavoli, specie nelle osterie-trattorie, offrivano veramente un bel vedere sotto questo aspetto.

In quei locali, perfino nelle cantine, nelle « fraschette », luoghi sacri al vino assoluto, si sentiva spesso chiedere: « pòrtame 'na palletta ». Più sacramentale ancora, quasi passata in proverbio, l'altra espressione, « mezzo litro e 'na palletta », che così fa pure venir fuori la dosatura giusta per certi gustosi, dissetanti miscugli. Su quei 5 decilitri di vino, « mezzo litro », ovverosia 6/12 di litro (faccio encomiabili sforzi per richiamare alla mente scolastiche nozioni di aritmetica), andava in tal modo ad aggiungersi il contenuto della « palletta », 1/6 di litro. Che possiamo pure tradurre in 2/12. Stabilendo così un solido rapporto di uno a tre tra gazzosa e vino. E il gusto della « palletta » si accordava, si integrava felicemente con il vino, che correggeva in certo modo, per farne oltre tutto, specie d'estate, una bibita molto gradevole, dissetante e moderatamente alcolica.

Gli ortodossi del vino puro dovrebbero perciò arrendersi di fronte a una tradizione portata avanti, allora, da autentici bevitori. Forse se la « palletta » avesse continuato a vivere, accanto al litro e al mezzo-litro, non avremmo avuto, in questi ultimi anni, un'invasione così totalitaria di bibite importate, sopportate e ingurgitate. E gli altri non scherzano. Sui listini di McDonald's il vino non è assolutamente contemplato. Nemmeno l'acqua minerale. Soltanto la birra e le « lo

ro » bibite. E fra poco arriveranno pure i nostrani « wine-cooler ». Perciò i sacerdoti dell'imbottigliato dovrebbero attenuare senz'altro un po' della loro rigidezza.

Da parte mia, continuerò ancora a berlo, il vino, con acqua minerale e gazzosina, quando mi pare, come mi pare. Contemplando al tempo stesso, sempre che li trovi, i « vetri » di quelle « misure », multipli e sottomultipli del litro. Specie se pieni o semipieni del bel colore paglierino del nostro vino. Dal più piccolo, il « sospiro », o « sottovoce » (1/10 di litro), al « chirichetto » (1/5), al « quartino », alla « fojetta », mezzo litro, al litro o « tubbo », e al più raro due litri, un tempo detto « barzilai », perché l'omonimo deputato, più di mezzo secolo fa, usava offrire vino in simili recipienti durante le sue campagne elettorali. Bellissime forme da vino, esaltate giustamente nel mio ormai lontano, e storico, « Ghiottone romano ». Oltre che dal grande Le Corbusier.

Corrado Lampe

PER NON SPRECARE GLI ASPARAGI SELVATICI

Poteva essere il 1962, o forse il 1965, ma la data esatta non importa. Era comunque la fine di un'epoca, anzi, la chiusura definitiva di un'era, della quale, per pura ventura assaporai le ultime immagini. In quegli anni per l'inverno ancora scendevano dagli appennini interi clan di vaccari che nelle radure a ridosso della duna costiera tra Tor San Lorenzo e Torre Sant'Anastasia montavano le lestre, capanne rimaste uguali a se stesse per millenni, che solo agli occhi del cittadino potevano sembrare poco confortevoli. I villini della lottizzazione di Lido dei Pini si contavano ancora sulle dita delle mani, e la nostra casetta era una delle prime, immersa in una rigogliosa macchia mediterranea appena ferita da un reticolo di strade tracciate dalla ruspa. I due fratelli Zenchinelli, Mario ed Emilio, seguivano le loro bestie, bianche vacche maremmane dalle lunghe corna, a cavallo, ed a cavallo ci portavano la mattina presto il latte da poco munto. La natura in cui vivevano per loro non aveva segreti, e loro stessi erano i portatori di segreti che facevano della loro vita dura una vera e propria cultura.

Fu così che un giorno Mario mi insegnò a fare gli asparagi selvatici, e mi trasmise una frazioncina dei suoi tanti segreti. Imparai subito a riconoscere la pianta, e feci mio il modo corretto per raccoglierne il frutto, che non descriverò, ma racconterò solo a voce. Piuttosto mi interessa spendere due parole su come consumare questa erba tanto particolare. Di sgraziatamente è invalsa l'abitudine di sbattere gli asparagi selvatici in padella per farci una saporita, ma insignificante frittatina. Provate solo a farli lessi, allo stesso modo di quelli coltivati, con le punte che emergono dall'acqua in ebollizione. Impiegate le parti meno morbide per il soffritto di un sugo e tritate le punte, da usare come a mo' di parmigiano. Preparateci la salsa per le fettine alla pizzaiola, ed ag-

giungete le punte all'ultimo momento, tanto che resti solo il tempo per scaldarle, ma non per cuocerle. Se vi capitasse dunque un mazzo di asparagi selvatici, non sprecateli.

Giuliana Limiti

GITA « FORI PORTA » DI ROMANI A PRAGA

Praga magica, caput Regni, è congeniale ai romani. La sua bellezza barocca, la maestosità, richiamano Roma, le sue chiese e la sua storia. Mi trovavo a Praga con mia madre Vincenza, romana de Roma, familiarmente chiamata dagli amici e dai parenti la sora Cencia. Praga mi era familiare per le ricerche comeniane svolte nelle sue biblioteche e nei suoi archivi e per le vicende personali che mi portarono a sposare un cecoslovacco di una certa rinomanza che non si rivelò sincero come un romano. Quella volta non ero a Praga per ragioni professionali, ma per accompagnare mia madre che veniva operata dal Professor Otakar Ruziska, primario chirurgo all'Ospedale civile, autore di una grammatica della lingua italiana per cecoslovacchi, assai diffusa tra coloro che imparavano, dopo la prima guerra mondiale, la lingua italiana. Parlava l'italiano come un romano parla la lingua toscana e non aveva mai visitato l'Italia. Conosceva a memoria la gran parte dei versi della dantesca Divina Commedia. L'avevo invitato a venire in Italia. Vide mia madre che soffriva di vene varicose. Ne aveva sofferto per tutta la vita e vari medici avevano diagnosticato essere un disturbo che doveva considerarsi cronico dato che gli interventi sclerosanti effettuati non avevano portato alcun giovamento. Il Prof. Ruziska mi disse che era in grado di guarirla completamente dopo un intervento chirurgico che poteva effettuare solo a Praga. L'operazione consisteva nel distacco del sistema venoso periferico interessato alle piaghe varicose onde consentirne la completa ricostituzione dopo tolta la parte necrotica che si veniva a formare. Non esitai un momento e portai mia madre in Cecoslovacchia. L'operazione riuscì benissimo ed ella non soffrì più del noioso e doloroso disturbo. A Praga fummo ospitati in una villetta messa a nostra disposizione dall'amico fraterno e scrittore Jan Vla-

dislav. Egli, con la sua deliziosa e buona moglie Maria, è ora esule a Parigi. Jan Vladislav è autore di una raccolta di favole italiane raccolte negli archivi e nelle biblioteche boeme e italiane che furono pubblicate in italiano dagli Editori Riuniti. Finché rimase a Praga egli tradusse dall'italiano in cecoslovacco Dante, Petrarca, Montale e dal francese i classici più noti. Una volta mi disse che con le sue traduzioni diffuse in edizioni dattiloscritte e lette clandestinamente (per quegli autori!) dai giovani cecoslovacchi sentì di fare opera educativa, di continuare la fiamma della libertà della prestigiosa cultura Boema.

Luigi Volpicelli e Maria Signorelli ci raggiunsero a Praga per un convegno pedagogico da me organizzato. A fine settimana, il Prof. Volpicelli con la moglie Maria, il Prof. Ruziska e la figlia, Jan Vladislav e la moglie, due funzionari dell'Ambasciata d'Italia (Mariolina Castaldi e Felice De Felice), mia madre ed io, organizzammo una gita « fuori porta » per visitare il castello di Karlstein. Si decise inoltre che ciascuno portasse il proprio « fagotto » di cibarie da parteggiare insieme in un picnic boemo-romano. Si prese appuntamento e con quattro macchine iniziammo la scampagnata, interrotta, lungo il tragitto, per la raccolta delle mele che occhieggiavano provocanti dai carichi alberi lungo la strada. Cammina, cammina l'appetito crebbe. La strada per arrivare al famoso castello ci sembrava sempre più lunga. Finalmente arrivati adocchiamo una birreria che aveva all'aperto tavoli di legno come le osterie romane di San Giovanni. Mia madre guardò me e Volpicelli e l'intesa di sederci per aprire finalmente il mangiare fu tutt'uno. Ci sedemmo come patriarchi che non hanno altro interesse. Invano gli amici cecoslovacchi ci consigliarono di visitare prima il castello. Mia madre rispose che prima voleva attuare il detto romano del « panza mia fatte capanna ». Tutti seduti attorno al tavolo, vedemmo arrivare le dorate, limpide, fresche, desiderate birre e, con esse, la bruschetta all'uso del buon soldato Sweik. Tirati fuori i fagotti portati per la gita, si aprirono come

in un rito e vennero fuori le cose più creative ed allettanti: fritto vario, uova sode, autentico salame ungherese, pollo arrosto, pomodori con il riso, spiedini, ecc. Si mangiò con gusto sia per l'appetito, sia per le buone vivande, sia per la fresca birra, sia per la piacevole compagnia e per la felice occasione che l'aveva riunita. Ci si sentì bene, soddisfatti, e quale espressione di questa soddisfazione, mia madre, ammiccando da intenditore Luigi Volpicelli disse: « A Professò, avemo fatto fichetto ar Delfino »!...

Volpicelli, Maria e tutti noi scoppiammo in una sonora risata perché... sapevamo cosa significava. I non romani non potevano capire. *Er Delfino* è una famosa rosticceria romana posta a Piazza dell'Argentina nota per l'alta e varia gastronomia. Il cuoco, anzi i cuochi del Delfino, passano per essere i migliori di Roma. « Far fichetto » significa comparare in meglio, superare, fregare, primeggiare vantandosi. Per questo la risata alla popolaresca uscita fu sonora. Anche senza capire il significato i nostri amici non romani furono coinvolti nell'allegria. E' un anno che mia madre è mancata e da romana vera voleva essere ricordata per l'allegria, la serenità, il sorriso che la distingueva. La gita « fuori porta » a Praga era legata a quella di Roma, caput Mundi.

Antonia Lucarelli

« ACQUA E VINO » BEVANDA PAPALE

Con la solita solennissima cerimonia, antica di secoli, anche quella mattina del 15 febbraio 1769 gli Eminentissimi Cardinali entrarono in Conclave per eleggere il nuovo Papa. Ci vollero tre mesi perché la classica fumata bianca annunciasse a Roma e al mondo che il francescano G. Vincenzo Ganganelli saliva al Soglio pontificio col nome di Clemente XIV. Era il 19 maggio e il nuovo Pontefice alla fine di settembre partì per Castel Gandolfo così come fece poi durante i cinque anni del suo Pontificato.

A circa tre anni dalla sua morte, nel 1778, uscì a spese di Andrea Migliaccio e stampato dai fratelli Pace di Napoli, un libro di circa duecento pagine dal titolo « *Lettere interessanti del Pontefice Clemente XIV - Ganganelli edizione prima napoletana, arricchito di nuove lettere inedite* » ove in un capitolo con il sottotitolo « Della vita privata di Papa Clemente XIV somministrate da Fra Francesco » è descritta la vita giornaliera del Santo Padre.

Poiché la descrizione è in carattere con questa pubblicazione, crediamo interessante trascriverla: « Clemente XIV fatto Papa restò per quindici giorni ad abitare al palazzo Vaticano, e quindi si portò ad abitare quello di Monte Cavallo; dove avendo ritrovata la camera per dormire, ed il letto parato di damaschi cremisi, ordinò che fossero levati, dicendo che le mura sole bastavano per un semplice religioso, e benché Pontefice non isdegnava vuotare da sé lo stesso vaso da notte, non volendo dare quell'incomodo a nessuno. La sua cioccolata della mattina era una piccola chicchera da ragazzo, e avanti e dopo beveva due bicchieri d'acqua. Sul principio che andò ad abitare a Monte Cavallo prendeva una tazza di brodo; ma quando seppe che per fare quel brodo si prendeva una pollastra che costava venticinque baiocchi, ordinò che si riformasse quella spesa come superflua, giudicando che fosse meglio servirsene in vantaggio dei poveri

che per lui, essendochè il bevere l'acqua pura gli facesse l'istesso effetto. Nel suo pranzo era ristrettissimo, perchè non se gli metteva in tavola che una Pollanca lessa, della quale ne mangiava da due oncie, e queste consistevano nella carne più magra, ed insipida. Le sue minestre ordinarie erano di paste, di riso, e rare volte di erbe; nel pranzo beveva due uova fresche, come faceva ancora nel Convento di SS. Apostoli quando era Cardinale. Il suo arrosto era di un pollastro, o di quattro uccelletti dei più piccoli, come Cardellini Pettirossi, e simili, quali voleva che fossero magri. Non mangiava mai tordi lodole e beccacce, ed altra qualità di uccelli fini, dicendo che questi cibi erano per lui troppo delicati; né mangiava tampoco formaggio di nessuna sorte, né usava del medesimo sulle minestre.

Il servizio di Credenza consisteva in un tondino con alcune spume di mandorle amare, e di cioccolata, e tre piccoli cialdoni, le frutta ordinarie poi erano tre finocchi freschi.

Non beveva mai vini forestieri, né liquori di veruna sorte, ma poco vino di Monte Porzio, Castello vicino a Frascati, e di quello ne metteva due dita nel bicchiere ed il resto riempiva d'acqua.

La cena poi della sera consisteva in numero quattro fette di pane in una tazza dove si gettava sopra il brodo bollente lasciate la mattina, non volendo che per la sera si provvedesse altra carne. Se gli dava ancora quattro piccoli uccelletti come quelli del pranzo, e per frutta poche volte l'insalata, era piuttosto una radice della quale ne mangiava due pezzetti e siccome è stile che gli avanzi della tavola del Papa restino agli uomini che fervono in Credenza, ordinò Sua Santità che si desse loro alcuni paoli da dividerli in vece degli avanzi che pochi avevano dalla sua tavola... ».

Ciò che ci inorgoglisce in quanto Castellani è la preferenza del Papa per il vino dei Castelli. Il fresco bicchiere di acqua-e-vino di una volta, sano, nostrano e casareccio, non ha niente da invidiare alle sofisticate bevande oggi di moda. Forse varrebbe la pena di riscoprirne il gusto.

Giuliano Malizia

LE FETTINE ALLA PIZZAIOLA

Carne o non carne? questo è il problema. Un problema tutto mio, s'intende. Una pietanza a base di carne soddisfa sempre il mio palato, ma ad una precisa condizione: che io non debba masticare troppo a lungo. Gli stracotti e gli arrosti mi piacciono da morire, ma se al primo boccone mi accorgo che i miei molari hanno da affrontare un lavoro difficile e faticoso, guardo languidamente il piatto con tutto il suo carico e, adducendo un malessere dentario, a malincuore, mi lascio andare in un involontario digiuno, sacrificio che, a volte, ha pure la fortuna di essere evitato dall'intervento di un altro cibo più facilmente accettabile dal macchinario della mia mandibola.

Tuttavia chi ha la pazienza di soddisfare i miei personali bisogni di sostentamento, di tanto in tanto elabora tra i fornelli un'ottima ricetta per trattare la carne in modo da evitare, da parte mia, ogni rifiuto, offrendo, in pari tempo, un vero piacere alle mie papille gustative.

Acquistata dal macellaio di fiducia la quantità necessaria e sufficiente di fettine, possibilmente tagliate in quella parte del bue che gli esperti chiamano « armone », si versa in un tegame un po' d'olio d'oliva e quindi si stende uno strato di fettine, su cui si lascia cadere uno spicchio di aglio, ridotto a pezzettini, molto prezzemolo, sale, pepe, origano e tanto pomodoro quanto ne occorre per coprire il tutto. Fatto questo, si ripete... la funzione: un po' d'olio, uno strato di fettine, aglio, prezzemolo, sale, pepe, origano e pomodoro, nelle quantità già osservate..

Di strati se ne possono fare quanti se ne vogliono e le fettine si troveranno a loro agio se saranno introdotte nel tegame già tagliate a piccoli quadri. Alla fine, se piace, si lascia cadere sulla... torta, trasformata, su in cima, dal prezzemolo in un magnifico prato verde, una abbondante spruzzata di vino bianco asciutto.

Si copre per bene il tegame e lo si affida al fornello, regolando una fiamma di media entità.

Dopo non molto tempo, al primo bollore, si sentirà levarsi nell'aria un profumino delizioso che prenderà sempre più corpo. Si lasci pure bollire senza mai alzare il coperchio. Quando la cottura sarà a buon punto, solo allora sarà concesso a un mestolo di legno di rigirare il contenuto del tegame, mentre le nari, per prime, saranno in grado di godere i gustosi vapori. Appena la fiamma del fornello avrà esaurito il proprio compito, sarà bene farsi trovare già a tavola col tovagliolo annodato alla nuca e col pane croccante a portata di mano.

Provate e converrete con me che una ricetta, pur così semplice, ha la forza di rallegrare in pieno il palato, di essere osannata da tutti i molari e di trovare nello stomaco la più desiderata delle accoglienze, tra spruzzi gastrici ben dosati e un facile cammino verso le vie contorte dei villi intestinali. Ah, dimenticavo: questa ricetta mia madre la battezzò « fettine alla pizzaiola ». Forse non avrà azzeccato il nome giusto, ma che importanza ha: quando si riesce ad evitare lo sciopero dei molari in un modo delizioso, il dubbio amletico può essere troncato al suo sorgere, in modo da lasciare via libera alle « fettine alla pizzaiola ».

Mauro Marè

ESTETICA DELL'« INTURCINO »

L'immagine simbolica della pornografia è una donna: nudo il corpo, il volto incappucciato; quella dell'erotismo è una donna, scoperto il volto, velato il corpo laddove nel primo caso la pornografia non è tanto nella nudità del corpo quanto nell'ascondimento del volto e nel secondo caso l'erotismo è tanto nell'essere in luce il volto quanto sotto il velame il corpo.

L'erotismo dunque non è mai apprensione di ciò che è dato ma immaginazione di ciò che è celato come l'arte non è imitazione dell'oggetto esteriore ma rappresentazione di immagini interiorizzate. E' ormai acquisito che l'erotismo sia non solo sessuale ma anche gastronomico. Nello stesso modo che il soddisfacimento dell'appetito erotico richiede un insieme di stimoli e di suggestioni in un contesto rituale, così anche il soddisfacimento alimentare non esclude altri profumi, colori e il cerimoniale dei gesti. Sì che il palato deve raccogliere un frutto già in vario modo manipolato e non mi riferisco certo alla preparazione in cucina quanto alla manualità che si esercita sulla tavola. Non ho intenzione di trattare di pietanze esoteriche né di galateo ma della gestualità che prelude il gusto di un piatto volgare: la pastasciutta. Ma quale pastasciutta? Ebbene signore ho intenzione di dimostrare sotto il profilo teoretico l'assoluta preminenza archetipica del nobile spaghetto rispetto alle volgari degenerazioni, dal rigatone al cannolicchio attraverso il cazzetto d'angelo. Il discrimine è nel gesto che accompagna l'ascesa dello spaghetto alla bocca: il movimento con cui lo si inforchetta o per dir meglio lo si *inturcina* (perché non azzardare: « Intour-Cina?) ove, sforzato nel giro filologico è incluso anche il luogo d'origine?

Io sostengo che la formazione del fumante boccone che precede d'un soffio l'ingoio richieda molta maestria. Ma la perfezione la si può raggiungere soltanto con lo spaghetto, preferibile grazie alla sezione circolare piena, agli altri tipi di pasta lunga.

Con un misurato apprendimento di fili, il giro subito spostato sul bordo del piatto, per dare alla formazione del grumo carnoso il consistente supporto dell'altro da sé, si modella la forma giusta in un volume compatto senza odiose appendici. Contesto che sia configurabile una pari giustezza del boccone di rigatoni o altra pasta bastarda: come modellare il boccone? Qui l'inforchettamento è molto più rozzo e meccanico.

Non essendone possibile *l'inturcino* non si può raggiungere un volume compatto in cui la misura sia data dalla forma. Resta sempre il dubbio che se ne sarebbe potuto infilzare uno di più o uno di meno. Concettualmente la forchettata di spaghetti è un'entità diversa dai fili che la compongono. Quella di rigatoni è la somma dei rigatoni infilzati. La forchettata è bella perché: « qualcosa è bello — ipse dixit — quando niente vi possa essere aggiunto e niente possa essere tolto ».

Dunque nell'Iperuranio per quanto vi affanniate a cercare, non troverete mai un rigatone o un fusillo. Colà rifulge in tutta la luce dell'idea, unico archetipo della pastasciutta, l' inturcinabile spaghetto.

Umberto Mariotti Bianchi

COLOMBO IN CUCINA

Non manca molto ormai al compiersi dei cinquecento anni dalla scoperta dell'America e già cominciano, di qua e di là dell'Atlantico, i preparativi per i festeggiamenti. La figura un po' enigmatica di Cristoforo Colombo torna in primo piano; si riaccendono vecchie polemiche: era davvero genovese? Eminenti studiosi annunciano i risultati di nuove ricerche personali: è già apparso in Portogallo il libro in cui uno studioso ritiene di poter dimostrare che lo scopritore del Nuovo Mondo era un marrano portoghese, agente segreto della corona lusitana in missione in Spagna.

Vedremo dunque apparire nelle librerie tutta una serie di volumi vecchi e nuovi; assisteremo, volendo e potendo, a mille congressi, storici, etnografici, nautici, geografici, economici (l'oro delle Americhe!) sociologici; avremo esposizioni di quadri, oggetti, documenti, carte geografiche e settimane celebrative in mille città di cento paesi; e gli uomini politici stanno già commissionando i discorsi di circostanza che dovranno con molto piacere pronunciare.

C'è, però, una grave lacuna. Non sembra che sia alle viste una celebrazione gastronomica del primo mezzo millennio di nostra convivenza con l'America. Io mi permetto di proporla: una Settimana Gastronomica Colombiana ci starebbe bene, con il suo bravo ciclo di conferenze, di incontri e di... confronti culinari. Perché, se c'è un settore della nostra vita quotidiana in cui la scoperta dell'America ha provocato una profonda rivoluzione questo è proprio il costume alimentare.

Non c'è paese della vecchia Europa che non sia debitore a Colombo di almeno uno dei suoi piatti più famosi e ormai da tempo tradizionali. Vorrei vedere i nordici senza tacchino a Natale; e le « frites » partendo dalla Francia non avrebbero conquistato l'Europa. Venendo in Italia: la polenta co-

gli osei non allieterebbe i Veneti; i fagioli al fiasco o all'uccelletto non regnerebbero nella cucina toscana. A Roma il giovedì non ci sarebbero gli gnocchi (quelli romaneschi veri, quelli di patate) e la parmigiana, poveretta, sarebbe pallida come una malatina.

I Francesi non avrebbero la « sauce provençale » e da noi (o anche in Grecia per questo) non si mangerebbero pomodori con il riso. Niente « insalata caprese » naturalmente, quell'insalata che, da quelle parti, chiamano « all'americana »; ma soprattutto ci mancherebbe la « pummarola »: allora addio pizza napoletana e addio pastasciutta, visto che il pomodoro serve anche per il ragout.

Pensate: sarebbe un mondo assai più povero; e le case bianche del Mezzogiorno non sarebbero rallegrate dai festoni rossi di pomodori messi a seccare al sole.

Propongo dunque un « Symposium Internazionale di Cucina Cristoforo Colombo » da tenersi in occasione della ricorrenza quingentenaria. Emblema l'immagine del Navigatore con un cappello da chef in capo. Mancanza di riguardo? No: segno di riconoscenza. Se non fosse venuto in mente a lui di « buscar el levante por el poniente » la nostra mensa sarebbe assai più povera e meno allettante.

Che la sua immagine presieda dunque anche alla nostra scienza culinaria.

Giorgio Mori

LA SPEZIARIA DELLA SCALA

Da piazza di Ponte Sisto, un saluto a Trilussa e a Checco er carettiere (puntarelle con l'alici e abbacchietto a scottadito...) e imboccato il vicolo Bologna si finisce dritti dritti dinanzi alla chiesa di Santa Maria della Scala e all'annesso convento, nel cuore di Trastevere a due passi da Sant'Egidio e sotto le pendici del Gianicolo.

La chiesa, costruita dai Carmelitani nel '600, tra gli indubbi pregi artistico-religiosi che racchiude, ha il merito di custodire il museo di quanto rimane della Speziaria e cioè: la più antica e importante farmacia « semplicistica » (l'erboristeria dei nostri giorni) della città, almeno sino all'inizio di questo secolo.

Nel passato la sua fama è tanto diffusa da essere assai spesso meta di illustri personaggi di passaggio a Roma e la loro curiosità a volte maschera aristocratici quanto occulti acciacchi. Infatti d'una di codeste regali visite abbiamo imperitura memoria dipinta sulle ante d'un armadio raffiguranti Vittorio Emanuele I di Savoia e S.M. la regina Maria Teresa d' Austria-Este.

Dalle note del tempo, sappiamo che l'avvenimento risale al 27 d'ottobre dell'anno 1802 e vi si adduce che l'interesse delle Loro Maestà è rivolto a prendere visione della sede di tanta scienza e a incontrare l'autore del famosissimo « TRATTATO DE LI SEMPLICI »: fra Basilio della Concezione. Ma la verità è un'altra: l'austro-ferrarese Signora è afflitta, da sempre, da una grave e poco aristocratica disfunzione, prognosticata dai Soloni di Corte in: « qualunquesiasi alimento Ella ignotta si trasmuta in fetide zaffate o sfiatate secondoché sortiscano dassopra o dabbasso ». Per siffatta disgrazia, a Torino, i suoi rari e obbligati ospiti malignavano: « La maison n'en est pas infectée mais empestée ».

Fra Basilio, per nulla preoccupato, rassicura i regali ospiti

e compie il miracolo prescrivendo, alla maleodorante Madama, il suo « Specifico antipestilenziale contro eruttazioni, flati e ventosità »:

grammi 70 di semi di finocchio
grammi 20 di rizoma di calamo aromatico
grammi 40 di semi di anice
grammi 40 di radici di genziana
grammi 30 di erba di assenzio romano
grammi 30 di fior di tanaceto
grammi 30 di erba di Issopo.

Tornata nella sua Moncalieri, Maria Teresa, può finalmente aprire i suoi salotti all'aristocrazia pedemontana, rimpinzandosi Ella stessa con i suoi ospiti di cioccolatini e leccornie varie, considerandosi negli anni a venire una miracolata di fra Basilio.

E allora, amici miei, sotto con « *pasta e facioli* » tanto la pozione del buon frate della Speziaria ci salverà da qualsiasi... rischio!

Iolanda Narciso

'O RUSOLIO

Int'a 'nu ciardiniello
quase abbandunato e senza sole
se senteva addore 'e sciure 'e purtugalle,
'e cedrangule, 'e limme, 'e limone.
Tutte chelle frutte nun se putevano mangià,
erano bone sulo 'e scorze, pe' ne fa' rusolio.
E accussì m'arricordo ca 'na sera all'anno
s'era appriparà 'sto liquido
doce, forte e chino 'e addore.
Spirito, zuccaro, essenzia e scorze fresche.
Nuie guagliuncelle vulevame tuccà, mescà, pruvà,
ma ce fermava 'nu strillo, anze n'allucco,
'na guardata storta e: — « Statte ferma! »
E accuminciava 'o sfizio, 'na sciocca
'e bambacia ianca comme 'na palummella 'e neve
lassava spercià goccia a goccia
'na lacrema gialla, chiù lucente d''o sole
che chianu chiano regneva 'a butteglia.
Se spanneva pe' l'aria 'n addore 'e liquore...
'n addore 'e liquore, 'n addore 'e liquore...
Rummaneva 'a bambacia e succedeva l'appiccico,
ognuno 'e nuie 'a vuleva asciuttà.
— « O liquore fa male, vuie site creature;
levateve 'a ccà » —

Me pare d'aiere 'sta voce doce 'e papà.

Glauco Rino Nesi

PROSIT!

Nel profondo pozzo della mia memoria sempre galleggia il ricordo d'una giornata settembrina trascorsa con Tebaldo Pellizzari nella sua casa di San Casciano in Val di Pesa: il mio paese. Ospite di riguardo, Giovanni Papini. Chi fosse Papini lo sanno tutti, sebbene alcuni abbiano fatto il possibile per farlo dimenticare.

Meno noto il professor Pellizzari: prete libero (libero vuol dire senza cura d'anime), scrittore brillante, magari un po' fuciniano, ed ottimo traduttore di testi francesi. Sul giornale « Avvenire » del 13 luglio 1986, Piero Lugaro, ricordandolo, così scriveva: « Chi volesse sfogliare le raccolte dei due quotidiani "L'Italia" e "l'Avvenire d'Italia" dagli anni trenta ai cinquanta s'imbatterebbe frequentemente nella sua prosa arguta e gentile ».

Per un ragazzotto par mio (si doveva essere nel lontano 1940 o 1941) sguarnito di tutto fuorché di sogni, quella, dunque, fu una giornata davvero speciale. Papini — rammento — tessendo programmi futuri accennò alle difficoltà che incontrava nell'avviata stesura del « Giudizio universale ». Pellizzari, invece, narrò di tempi andati e della sua collaborazione al « Ragguaglio ».

Ma durante il desinare (si mangiò all'aperto serviti da una vecchia domestica nana e sciancata) la conversazione si mutò in poesia dei campi, anche sospinti dal fiasco del vino che troneggiava sul desco: vino del Chianti, naturalmente. E il Chianti (una settantina d'ettari dolcemente collinari ripartiti fra le due provincie di Firenze e di Siena) era sotto i nostri piedi; era davanti a noi a manritta e a mancina; era alle nostre spalle. « I suoi confini » — ci informò il Pellizzari — « furono fissati per la prima volta nientemeno che nel 1716 con un bando del Granduca. Due secoli dopo fu istituito il Consorzio per la difesa dell'omonimo vino. Per stemma, l'an-

tico emblema, del XIII secolo, usato nelle insegne delle Leghe Chiantigiane: il gallo nero in campo oro. » Ciò detto, alzò il bicchiere e l'annusò: « Senti che odore; sa perfino di mammola! ». Papini lo interruppe: « E che tinte! Tra il rubino pieno e il granata intenso ». Riprese il Pellizzari: « Asciutto e sapido, ma, veh, difficile, giacchè, lavorazione a parte, bisogna innanzi tutto utilizzare l'uva di più vitigni: moscatello e canaiolo, salamanna e sangiovese (dagli acini grandi e succosi) malvasìa e trebbiano scuro. Insomma un vino che richiede impegno e capacità. Infine, bisogna pur dire che sembra fatto apposta per i sapori della cucina toscana, rustici e gustosi... » E intinse un cantuccio di pane nel fragrante, corposo sugo delle triglie alla livornese. Papini lo imitò, invitandomi a non vergognarmi e a fare come loro. Poi riempì i bicchieri recitando questi versi: « Io de l'etrusco Chianti /ti mescerò rugiada / che ti bacia e ti morde ». In risposta all'interrogativo che forse mi aveva letto negli occhi, disse che erano versi di Fulvio Testi, poeta del Seicento alla Corte degli Estensi.

« Bevi » — concluse — « e... prosit, giovanotto ».

Adriana Nobile Civirani

SERENATELLA 'NGORDA

A Aldo Fabrizi

Fior de farina, me recurde le spighe 'n gime l'ara
tra la terra crepata pe' l'arsura
pazzià che jù vende verse sera.

Fior d'ova fresche, sete bbone vullite, sode i fritte
ma la cajina sonna appena fatte
nu pecinije tra le cocce rotte.

Fior de cunzerva, la pummadora dendre a j oje coce
'ntramende u foche appiane, appiane, dice
parole calle 'nframensate ai bace.

Se mischie ova i farina lesta, lesta,
che sale id adqua fe 'na pasta giusta
liscia cumma la seta gialla i tosta.
La taje alla chitarra ancora cruta
i ogne fire te pare ch'è 'na nota
pe' sunà la chiù 'ngorda serenata.
La cale a jù cutture addò recresce
doppe la cupre che nu vele rusce
i 'na pioggia de cace propia a sfasce.

Fiuritte 'ngurde, tra le cose che tu davendre manne
prova sti maccarune i se po spenne
fatte nu piatte grosse senza funne.

SERENATELLA INGORDA (*dialetto marsicano*). Fior di farina, mi ricordi le spighe in cima a l'ara tra la terra spaccata per l'arsura giocare con il vento verso sera. Fior d'uova fresche, siete buone bollite, sode e fritte ma la gallina sogna, appena fatte, un pulcinetto tra i gusci rotti.

Fior di conserva, il pomodoro dentro l'olio cuoce mentre il fuoco piano, piano, dice parole calde intramezzate ai baci.

Se mischi uova e farina lesta lesta, con sale ed acqua fai una pasta giusta liscia come la seta gialla e dura. La tagli alla chitarra ancora cruda e ogni filo ti par che sia una nota per suonar la più in-

gorda serenata. La cali nel caldaio dove ricresce, dopo la copri con un velo rosso e una pioggia di cacio proprio in abbondanza.

Fioretto ingordo, tra le cose che tu dentro mandi prova questi maccheroni e se puoi spendere fatti un piatto grosso senza fondo.

Nota — I maccheroni alla chitarra rappresentano il piatto più gustoso e caratteristico d'Abruzzo. L'arnese che occorre per tagliare la pasta si chiama chitarra per la forma che ricorda vagamente questo strumento. La sfoglia tagliata a strisce viene passata attraverso le corde e ridotta in fili di vario spessore secondo i gusti.

Gian Vincenzo Omodei Zorini

LA PANISCIA E IL CAMMINANTE

« Paniscia », « camminante », ecco due parole che probabilmente non si ritrovano nel vocabolario italiano, che però sono ben conosciute da tutti i veri novaresi.

La paniscia è il più autentico risotto della mia terra, fatto con riso soffritto con lardo, cipolla e grandi dadi di nostrano « salam dla duja » (insaccato di suino indigeno conservato sotto grasso), battezzato poi da robusto vino rosso e tirato a giusta cottura da un brodo di verdure miste in cui vi è nettissima prevalenza di fagioli borlotti.

Uno sconosciuto camminante è il suo inventore.

Vivevano costoro fino quasi allo scoppio della Prima Guerra Mondiale come emarginati volontari dal consorzio umano, in una libera scelta senza apparente ragione che appagava il loro istintivo volere di libertà.

Non furono pochi certamente i camminanti che nel corso dei decenni vagarono nelle terre prossime all'Agogna percorrendo in solitudine sentieri poco battuti ai margini delle risaie ed offrendo occasionalmente il proprio braccio per questo o quel lavoro nei cascinali. Spesso, dopo la rituale minestra, insieme a pochi spiccioli, ricevevano a pagamento qualche palata di riso, un po' di lardo o di salame e un pugno di fagioli secchi: proprio i principali ingredienti della paniscia.

Il riso una volta era a grana grande e teneva bene la cottura, ma un'altra poteva essere anche minuto, di quello coi chicchi che presto si sfarinano, ma proprio nel felice connubio tra le varie forme e qualità sta forse il più autentico valore della paniscia tradizionale, piatto unico, povero ed estemporaneo, composto con quel che ci si trova a portata di mano.

I camminanti erano tipi curiosi, spesso visti con sospetto dai contadini proprio per le loro abitudini anomale. Scri-

veva agli inizi del secolo un giornalista che diceva di conoscerne a fondo la psicologia: « Donde vengono e dove vanno? E' un mistero per tutti ed anche per loro, ai quali la vita non presenta altro scopo che il non averne. Si avvicinano con diffidenza ai casolari, spinti dalla fame o da cupidigie improvvise, che però sfumano tosto appena li riassale il desiderio della campagna libera, sola ricchezza che non li sazi ».

Ma chi sicuramente meglio di tutti ne intese l'intima essenza fu Sandro Bermani, il maggiore poeta dialettale del Novarese. Egli li presentò nei suoi versi come libertari che, al pari degli antichi filosofi, portavano con sè in piccoli fardelli i loro pochi beni, dall'animo spesso non compreso ma profondamente buono, e soprattutto soggiogati dal fascino della natura della « Bassa » dove nella notte la luna si riflette nell'acqua stagnante delle risaie e dove per buona parte dell'anno è regina incontrastata la bruma che annulla tutti i colori ma lascia una suggestione di irreale magia.

Come nessun altro, il camminante capiva e amava questa terra, che pure però non riusciva a trattenerlo in una stabile sede: « Ma lü l'è 'l caminant. E 'l s'alsa e 'l va / vèrs altri pianti e fiur e rugi e prà, / cunt al baston la so bursascia in spala / e giò da drera al buracin ch'al bala ».*

E la paniscia, modo tutto nostro di preparare il riso, nacque da lui, da questa quasi mitica figura di silenzioso e solitario popolano senza nome e senza storia, ma tanto ricco di poesia interiore.

« Anarchici della campagna, hanno perduto, allo stesso modo delle fiere nate nei serragli, gli istinti sanguinari, conservando però ciò che pare più indomabile e indistruttibile: l'odio di ogni servitù », scriveva ancora il dotto giornalista che già conosciamo.

---

* « Ma lui è il camminante. E si alza e va / verso altre piante, fiori, rogge e prati, / col suo bastone e la sua borsaccia sulle spalle / e dietro a lui (appesa alla cintura) la borraccia che dondola ».

Sì, « l'odio ad ogni servitù »... Voglio pensare che questo stigma sia conservato anche dalla paniscia, cibo rustico e ruvido che non si impara sui ricettari, ma che nasce quasi naturalmente dal cuore di una tradizione.

Franco Onorati

QUEL BUONGUSTAIO DI VERDI

Dall'Ottocento ci separano, lustro più lustro meno, poche decine d'anni; che si dilatano però a dismisura se dei due secoli si confrontino le rispettive consuetudini epistolari: in tal caso le distanze vanno misurate ad anni luce.

Un'alluvione di lettere percorre le strade dell'Ottocento; tale vorticoso intrecciarsi di missive era dovuto non solo all'assenza di quegli strumenti — primo fra tutti il telefono — che hanno poscia decretato la scomparsa della corrispondenza. La ragione principale consiste, io credo, nella granitica certezza del mittente che il suo messaggio sarebbe stato recapitato al destinatario in tempi brevi; e viceversa. Assioma che oggi, alle soglie del Duemila, risulta così compromesso che nessuno s'abbandona più al piacere di intrecciare epistolari.

La « premiata ditta » Giuseppe e Giuseppina Verdi non solo si iscrive fra le coppie più prolifiche di epistole, rese anche indispensabili dai loro lunghi soggiorni nella villa di S. Agata; ma si distingue per aver compilato, più spesso per mano di lei, la Peppina, i *copialettere*, ove son raccolte bozze e brutte copie delle lettere in partenza da casa Verdi.

Una loro consultazione ci consente di sbirciare nel « privato » del Maestro e di far luce, ad esempio, sui suoi riboboli alimentari.

Quando fra il '61 e il '62 si concretizza il viaggio a Pietroburgo, per il cui teatro Verdi ha composto *La forza del destino*, la Peppina commenta: « Verdi dice che ha fatto una minchioneria a segnare quel contratto... Ci vorranno i *tagliatelli* e *maccheroni* ben perfetti per renderlo di buon umore in mezzo al ghiaccio ed alle pelliccerie! »

Sapendo poi che anche Adelaide Ristori sarà in Russia per un ciclo di recite, scrive al suo segretario per commissionargli l'acquisto di provviste: « Potresti fare per noi in proporzione al numero le provviste che fai per la Ristori dei seguenti generi: *Riso, Maccheroni, Formaggio, Salumi...* Quanto poi al *vino* ecco il numero delle bottiglie e le qualità che Verdi desidererebbe: n. 100 Bottiglie piccole *Bordeaux per pasteggiare*; n. 20 bottiglie *Bordeaux fine*; n. 20 Bottiglie *Champagne.* »

Sul punto di lasciare i « perpetui sorbetti » di Pietroburgo, si lascia andare e scrive a Opprandino Arrivabene, vecchio amico di Verdi, che « ... da Pietroburgo, Berlino e Parigi ritorneremo in Italia e precisamente a Torino a far strage di *cressini.* »

Il fedele Opprandino non ci pensa due volte: da Torino spedisce ai Verdi una cassa di grissini; e il musicista: « Caro Arrivabene, ieri sera ricevei con grata sorpresa i *cressini* e te ne ringrazio assai. Peccato non siano arrivati qualche giorno prima che allora avrei avuto il tempo di divorarli tutti. »

Il Natale è propizio a libagioni e degustazioni. Così Verdi all'amico: « Buono l'*Asti* (intendi *vino*) comprato dal Cova se non chè me n'ha mandato d'una qualità così detta Vino secco che non mi piace. Presto gli scriverò di mandarmi altre bottiglie di quel vino, ma lo voglio *dolce e spumante.* »

E da Cremona, ove si recano di frequente per far visita a Barberina, sorella della Peppina: « Caro Arrivabene, due parole in fretta per dirti addio, per augurarti le buone feste e per farti sapere che colla Ferrovia riceverai un piccolo pacchetto di *torroni.* »

Il carteggio fra i due amici s'infittisce: l'assaggio dei torroni cremonesi ha stuzzicato i succhi gastrici dell'amico, che incalza il musicista chiedendogli altre specialità di quella città. E Verdi: « Sto proprio almanaccando cosa vi può essere di buono e di bello a Cremona. I *torroni*, la *mostarda* ed il Torrazzo. Diavolo! Non vorrai già che ti mandi il Torrazzo in una lettera! Scrivimi cosa vuoi da Cremona. »

L'altro rilancia: torroni e mostarda sta bene; ma, e i famosi *biscotti* di Cremona? « Non ne ho mai sentito parlare —

gli replica Verdi — ma sta tranquillo che alla prima che andrò in città io stesso anderò da tutti i fornai pasticcieri ecc. e se vi saranno, tu l'avrai. » Tali battute vanno a vuoto; l'Arrivabene, che evidentemente sapeva, inverte le parti ed è lui, per le feste di fine anno, a spedirgli a Genova la specialità. Così Verdi ringrazia l'amico: « Caro Arrivabene, tu sei il n° 1 dei Trovatori! Io sono mortificato, umiliato, desolato, perché ho cercato... ma non ho trovato. La Peppina e tutti quelli che si sono trovati ieri sera in casa mia all'arrivo del cestino si sono gettati come affamati su quel *pan biscotto* e ne hanno divorato sìn troppo! Avevi proprio ragione di trovarlo buono ed io non conoscevo alle porte della mia casa una cosa tanto preziosa!... »

L'epistolario fra i due s'arricchisce di ulteriori sollecitazioni: pel Natale del '69 l'Arrivabene gli descrive il « trionfo » del *panettone* a Firenze; e Verdi, di rimando, gli parla della *polenta* con cui finirà l'anno a S. Agata; chè non perde occasione per sottolineare la sua vita rusticana in villa. Ne è conferma l'omaggio gastronomico che fa all'amico nell'aprile del '72; la spedizione è preceduta dall'invio della relativa ricetta. Sentiamo: « Caro Arrivabene, io non diventerò feudatario della Rocca di S. Secondo ma posso benissimo mandarti una *spalletta* di quel Santo. Anzi te l'ho già spedita stamattina colla ferrovia. Quantunque la stagione sia un po' avanzata spero la troverai buona, ma devi mangiarla prima che arrivi il caldo. Sai tu come va cucinata? Prima di metterla al fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla per un paio d'ore nell'acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco lento per sei ore, poi la lascerai reffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, vale a dire circa 24 ore dopo, levala dalla pentola, asciugala e mangiala. »

E' ancora Natale a propiziare uno scambio di *delikatessen*; siamo alla fine dell'80 e l'intesa fra i due, ormai settuagenari, fila perfettamente. La prima mossa è di Arrivabene: « Mio carissimo Verdi, forse avrai fatto, o farai, le meraviglie vedendoti arrivare, e in Genova, un microscopico canestrino con dentro un pezzo di *roba dolce*... quel dolce si chiama *gelato di campagna.* »

Verdi replica con una confezione del più celebre pasticciere di Genova: « Caro Arrivabene... vivendo tra queste dolcezze non m'ero mai accorto che Romanengo sapesse condire tanto squisitamente ogni sorte di *frutta.* Fatta questa scoperta ho voluto fartene parte. Ecco tutto. Ti ringrazio intanto di quel dirò così *torrone* che sarebbe squisitissimo se non fosse troppo profumato. »

Ancora un lustro e l'epistolario registra gli acciacchi dei due arzilli vecchietti: gastronomia per la terza età. Verdi gli scrive da Milano: « Io sono qui con Peppina per... ahimé! farmi strappare dei denti che sono da qualche tempo in uno stato deplorevole! Vi è qui un dentista americano di grande reputazione e mi son messo nelle sue mani. Chi sa mai cosa succederà. Intanto l'altro giorno me ne ha strappato cinque ed una radice! »

E l'amico, come per sfotterlo: « ...Non mangiare troppe *fragole..* »

Verdi sta al gioco e gli replica da par suo; poche righe, tutte allusive alla comune vecchiezza: « Non ti contraccambio gli auguri col mezzo d'una bella fanciulla nel timore che possa scaldarti la testa ecc. Ma te li mando più alla buona come i contadini delle Roncole, buone feste, buon capo d'anno e *buoni gnocchi.* »

Ugo Onorati

FAVE ROMANESCHE E PECORINO CON LA « LACRIMA »

Nei Castelli Romani è tradizione accompagnare a tavola le fave fresche di maggio insieme a un tòcco di pecorino con la « lacrima ». Ancora oggi qualche buongustaio, da solo, o in comitiva, sguscia i baccelli (che qui si chiamano *scafi*) intorno al tavolo di una bettola, con il volto rischiarato dai riflessi di un gòtto colmo di ambrato vino.

Quasi un rito: tra una parola e l'altra i verdi semi schiacciati delle fave, resi teneri dalle piogge di primavera, sgusciano dal baccello nel palmo della mano, con la stessa lenta determinazione di un rosario sgranato a bassa voce.

Sull'origine di quel particolare umore secrèto dal formaggio pecorino fresco, appena tagliato, che nei Castelli è chiamato « lacrima », conosco una truce leggenda.

Ad Albano, durante l'occupazione napoleonica, un giovane e gagliardo tamburino dell'esercito francese donò il suo cuore a una gentile ragazza e, con esso, nolente, anche la vita. Infatti il padre e i due fratelli, custodi dell'onore della giovanetta, nonché della casa, lo invitarono con inganno a bere vino vecchio nella grotta della loro cantina.

Da lì il biondo tamburino uscì solo nottetempo, chiuso in un sacco, destinato a concimare un campo di fave, seminate dai tre brutali vignaioli.

Giunte a maturazione, le piante mostravano fiori bianchi vistosamente macchiati di nero; e neri e amari erano anche i semi di quegli immondi frutti.

Per non parlare poi del pecorino che, appena aperto a tavola, colò un tiepido siero fin sulla virginea tovaglia.

Impressionato dai segni, o suggestionato nella coscienza, uno dei fratelli raccontò in segreto e pentito il misfatto alla giovanetta, la quale in preda al dolore fuggì di casa e, si dice, scomparve per sempre nella macchia di Ariccia.

Gaetano Pagano

RISO NERO « ALLA GHIOTTA »

Fra le tante « Feste » che si celebrano ogni anno manca quella della « zia ». Eppure tra le figure familiari più significative e gratificanti che tutti abbiamo incontrato lungo il cammino della nostra vita, c'è stata una zia con la quale abbiamo dialogato, che c'è stata vicina all'inizio del viaggio verso l'ignoto, che ci ha aiutato ad uscire dal nostro piccolo mondo, a varcare i confini domestici, a maturare. In molte famiglie fino a non troppi anni fa la figura della zia corrispondeva a quella di una brava donna (nubile o vedova) che, con fatica e pazienza, affiancava la madre nella conduzione della casa. E spesso a lei era affidato il ruolo di vivandiera; e pertanto la zia si dedicava alla « cucina », ai problemi dell'alimentazione, alla preparazione e cottura dei cibi (alla fornitura del vino era preposto il Capofamiglia), per la verità più per esigenza che per vocazione, all'inizio, ma sempre più convinta, esperta e favorevole poi, fino a diventare la principale operatrice di ospitalità nei confronti degli amici di famiglia.

I giovani d'oggi che frequentano le pizzerie, le friggitorie e i fast-food (contribuendo all'affermazione di un costume alimentare al di fuori delle nostre tradizioni gastronomiche e culturali) non sanno come si mangiava bene, in casa, fino a pochi anni or sono.

Dal quaderno di mia zia Ada (che mi guarda ora dalle tribune del Cielo), per gli Amici di Apollo Buongustaio, scartando crêpes, saltimbocca, brasati, salse, merende pomeridiane e dolci, ho tratto questa ricetta per un piatto gustoso e nutriente.

Ingredienti per sei persone: 600 gr. di buon riso; 3 seppie fresche di media grandezza; olio, aglio, sale, peperoncino, prezzemolo, 250 gr. di panna da cucina.

Come si prepara: Estrarre gli ossi dalle seppie e poi, con at-

tenzione (perché molto delicate) tagliare le sacche in modo che s'aprano a libro. Levare le vesciche contenenti l'umor nero, evitando di romperle, e metterle da parte in un piatto per utilizzarle dopo. Lavare le seppie e tagliarle, tentacoli compresi, a pezzettini. Mettere in una casseruola un po' d'olio e un pezzetto d'aglio schiacciato, far imbiondire l'aglio soffritto e aggiungere un pezzettino di peperoncino e un ciuffetto di prezzemolo e, dopo qualche secondo, le seppie tagliate.
Salare e far cuocere a fuoco lento, immettendo all'occorrenza un poco d'acqua. Quando le seppie saranno quasi cotte, versare le vescichette con il liquido nero, mescolare bene e infine, per amalgamare il tutto, mettere la panna da cucina. A fuoco spento, aggiungere una manciata di prezzemolo tritato. Il riso (che sia di buona qualità, che non scuoce), cotto a parte e scolato piuttosto al dente, si versa nel sugo così preparato, si mescola accuratamente e si fa insaporire; è così pronto per essere servito ben caldo agli ospiti. I quali premieranno la fatica del cuoco appagati e soddisfatti e chiedendo... il bis.
Poiché la componente gastronomica è strettamente collegata a quella enologica, si segnala che il gusto schietto di un buon vino rosato oppure di un bianco frizzante secco esalta il sapore della prelibata pietanza e accresce la letizia dell'incontro.
Ricordarsi sempre di una regola generale e inderogabile: nessuno chef o cuoco (professionista o dilettante che sia) si sofferma mai sui particolari né tantomeno, anticipa ai commensali il giudizio sulle proprie ricette e sulla bontà dei relativi sapori. Di conseguenza, gli amici che volessero saperne di più vengano a degustare il piatto a casa mia.

Vito Elio Petrucci

I ÇETROIN

A stoja di çetroin a l'é da contâ.
A mae mammà piaxeivan döçi e boin,
de scorsa molla e i ghaeli belli pin.
Diae ch'a n'ëa golosa, ingorda a-o punto
che pe 'na fïa d'aspretto, anche un spunto,
a spuâva in to tondo tutto quanto:
l'agro in to bon, pe lê, o l'ëa un tradimento.

Allöa pe andâ tranquilla, in scio segùo,
a-a fin d'ogni disnâ a ne porzeiva,
un per un, un çetron (piggiae piccin
ch'aessan da ëse tanti in to çestin).
Un a mì, un a-o Beppe, un a-a Lola,
un a-o Gaitan e l'urtimo a-o pappà;
e a ne spiâva attenta in to mangiâli.

Se ti o gustâvi ben, soagnando o sùgo,
e giäsciândo de cheu ghaelo pe ghaelo
pe gödîte o rosolio, a te fermâva
con unna man: « Lellin, dammene un ghaelo! »
Çernendo comme fà l'äva co-o fiore.

Coscì de votte quande t'incocciâvi
quelli çetroin aspriqni e mascarsoin,
che ciù che fruti in bocca pan lerfoin,
se faxeiva a commedia in to collâli
comme fisan d'amê, inversando i euggi.

E lê contenta, alloa a partîva in quarta:
« Gaitan un ghaelo! » e ingorda con l'asbrïo
e l'addentâva o fruto e poi o crïo..
Un crïo de quelli che se fïse ancheu
gh'ëa da pensâ a un mëzo mä de cheu.

E o bello o l'é ch'a n'ëa tanto golosa
de questo fruto magico, o çetron,
ch'a ghe cazzeiva sempre, tutte e votte,
sempre innajâ da l'illuscion do bon.

Povëa mammà, comme a l'ëa bella a vitta
quande ti ne guidâvi comme un cäro,
un tïo a quattro i figgi, e o pà a-a trenna;
éan tempi de miseja, de sacrifissi,
ma casa nostra a paiva 'na carossa;
fummo pe i euggi, ma andâva ben coscì.

Ti me creddi se diggo che quell'agro
oua mì o sento, e lighî o me fà e bële,
ma i mangio, sae, sensa fâlo accapî,
me pâ de longo de zeugâ con tì.

GLI ARANCI (*lingua genovese*). La storia degli aranci è da raccontare. A mia madre piacevano dolci e buoni, di buccia morbida e gli spicchi bei pieni. Direi che ne era golosa, ingorda al punto che per un filo di aspro, anche uno spunto, sputava nel piatto tutto quanto: l'agro nel buono per lei era un tradimento.

Allora per andare tranquilla, sul sicuro, alla fine di ogni pasto ci porgeva, uno per uno, un arancio (comperati piccoli che avessero da essere molti nel cestino). Uno a me, uno a Beppe, uno alla Lola, uno a Gaetano e l'ultimo al papà; e ci spiava attenta nel mangiarli.

Se li gustavi bene, assaporando il sugo, e masticando di cuore spicchio per spicchio per goderti il rosolio, ti fermava con una mano: « Lellin, dammene uno spicchio! » Scegliendo come fa l'ape col fiore.

Così delle volte quando ti trovavi quegli aranci aspri e mascalzoni, che in bocca più che frutti sembrano schiaffi, si faceva la commedia nell'ingoiarli come fossero di miele, rovesciando gli occhi.

E lei contenta, allora partiva in quarta: « Gaetano dammene uno spicchio! » e ingorda con slancio morsicava il frutto e poi il grido... Un grido di quelli che se fosse oggi c'era da pensare a un mezzo mal di cuore.

E il bello era che era tanto golosa di questo frutto magico, l'arancio, che ci cadeva sempre tutte le volte, sempre invaghita da l'illusione del buono.

Povera mamma, com'era bella la vita quando tu ci guidavi come un carro, un tiro a quattro i figli e il padre in testa; erano tempi di miseria, di sacrifici, ma casa nostra sembrava una carrozza: fumo per gli occhi ma andava bene così.

Mi credi se ti dico che quell'agro ora lo sento, e allegare le budella, ma li mangio, sai, senza farmi capire, mi sembra sempre di giocare con te.

Sangiuliano

IL CONVIVIO FENICE

Importante e difficile non è il piatto,
ma il commensale, onde si riconosce
fondato il vino e l'ansia d'ogni pasta
tamponante rovine.

Sicuramente fuori d'ogni incertezza
e punizione mi verrebbe incontro
il mattone esoterico, e non ti dico
saldo tetto in campagna.

La pergola del caso ha un suo tremare
d'ombre bucate e ammette che di lontano
il vento compia ogni ricetta in vista
degli agguati del cuore.

Paperaschi, cacciàtici, ogni altro aspetto
virgiliano — e anche prima — ti si conforma
dando fuoco in mentuccia a qualunque cosa
consumabile a muro.

Come nessuno il pollo ti rimisura
col passo e col boccone rimandando
a uno status in grado di collegare
gli accidenti del luogo.

Lo star seduto è affare da contadino,
pastore di qualcosa che s'intenda
intero in erbe e caci, a parte il resto
che è banale al paese.

Urgente è pure il fottere in catacomba,
purché di casa, come certi attori
che non lo sanno e umiliano a via Appia Antica
le vicende priapee.

M'avete rotto i cieli, asfaltato i sassi,
tolto ogni terra alle radici, e tiro
la cinghia per un lotto: almeno in questo
mi ritornino i fiori.

Di poca roba insomma si rifocilla
normalmente il Poeta: anche quello in Cristo
a pane e vino ha fatto quadrare il conto
delle cose in salita.

Simonetta Satragni

LA WEINSTUBE DALL'ANTICA INSEGNA

La weinstube era profumata e accogliente: il cirmolo odoroso mescolava la sua essenza all'odore del tabacco; le luci, ravvolte in globi gialli, esaltavano il colore del legno. Un angolo tranquillo, attirati dall'antica insegna.

Pochi gli avventori, nessun villeggiante: le carte, il fumo e il bicchiere rosso di Terlano. « Birra e frittelle! » (in grazia del turismo, oltre al vino servono altre cose). Gli ordini, ritrasmessi in tedesco, si spengono sul nostro imbarazzato silenzio. L'uomo biondo è di fronte a me; le sue mani bianche prendono le mie. Gioia di un attimo, di un'ora. Non ci sarà domani.

Da allora, ogni sera, pellegrinaggi alla weinstube. Ricordo che si nutre di ricordo. Tornerò l'anno prossimo... E ritorno.

Quanti anni? Alluminio anodizzato, sportelli, gente in fila, luci al neon, facce verdi, timbri, inchiostri e l'acre odore della carta copiativa.

« Mamma, è qui che mangiamo le frittelle?... ».

E davvero un giorno ci fu qui quell'odore di legno e di frittelle, di omelette ripiene di mirtillo, del vino e della grappa, di sigari e di pipe e il nostro breve sogno e quell'antica insegna?

Angelo Savaris

POLENTA E OSÉI

Qua se scominzia el giorno prima. Infati,
a xé con calma, e dale fondamenta,
che va fondà el più magico dei piatti:
co' le piere de base, la polenta.

Butà do' litri d'aqua nel paròlo,
salarla, e co' la boje, far cascare
farina bianca a piova, e mescolare
co' un mèstolo de legno, a girocòlo.

Un « nota ben » pa' l fogo de cusìna:
ch'el sia quelo de ròvare, e ch'el dura,
sempre gajardo, fin a la cotura
de 'na crema fumante e molesina.

La polenta l'è pronta pa' un panaro
grande come la Luna: rovessàrghela
dormir la note, fin che no' fa ciaro.

E dato che ogni « prima » el gà el so' « dopo »,
al'alba al primo canto dei oséi,
spenarli ed impirarli con i spéi,
con la salvia e col lardo come gropo...

E el girarosto el va, gironzolando
tra la luse del dì e quela del fogo,
col so' cargo che manda in ogni logo
un profumin dorà... De quando in quando,

salare e co' 'na pèna ben intenta
nel grasso zò in lecarda, spenelare
da gran artisti e, insieme, piturare,
dorà anca quée, le fete de polenta.

I dise che mi magna 'sto magnare
el vaga drito come un fuso in cielo,
e al mondo no' gh'è deto più a penelo.
Tra fusi ed ale, altro che volare!

GLOSSARIETTO (*dialetto polesano*). *Oséi*, uccelli, qui uccelletti; *piére*, pietre; *paròlo*, paiuolo; *boje*, bolle; *ròvare*, legna di ròvere; *molesina*, tènera; *panaro*, tafferia; *cònevo*, canovaccio; *fà ciaro*, albeggia; *impirarli*, infilzarli; *spéi*, schidioni, spiedi; *dorà*, indorato; *pena*, penna, in questo caso di tordo; *intenta*, inzuppata, intinta.

Alberto Tenerelli

LA MERENDA DEI VECCHIETTI DEI CASTELLI ROMANI

Ancora pochi anni fa, si potevano incontrare, nei paesi dei Castelli Romani, gruppi di vecchietti arzilli che andavano a far merenda nelle bettole oscure ed adornate di ragnatele e caratelli.

Ciò accadeva specialmente nel tempo della svinatura, quando, sera dopo sera, si confrontavano le produzioni dei vari vignaroli per stabilire quale fosse il miglior vino dell'annata. Far merenda per bere vino, bere vino per far merenda come causa ed effetto confusi fra loro.

Merenda per modo di dire, perché sul tavolo di legno di castagno si scartavano fagotti enormi di porchetta, pecorino, olive verdi e nere, salame, lonza, prosciutto, gorgonzola e fette di pagnotte casarecce, per « dessert »: « callaroste » e « callallesse ».

I vecchietti, spesso, offrivano nelle proprie cantine fumanti polentate sulle « spianatore »; sugo di spuntature di maiale o di funghi (galletti o famigliola) e pecorino come se nevicasse.

Altra specialità poteva essere la « padellata » con interiora di maiale, fegato, pezzi di zampetto, di « recchiozze » (orecchie), sanguinaccio, budelline in padella con strutto, aglio, cipolla, chiodi di garofano, peperoncino e una spruzzata di vino rosso (pomodoro a seconda dei gusti).

La fantasia non mancava nell'organizzare la cosiddetta merenda (dal latino « mereor ») che i nostri vecchi meritavano per le fatiche di tutta una vita.

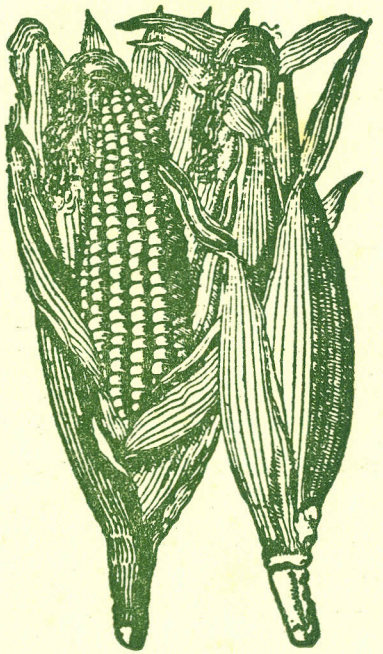
Quando, in piazza, si dava l'avviso: « Allora sabato jamo alla cantina de Tito! » gli occhi brillavano di allegria come quelli dei bambini che aspettano la pappa.

Non esistevano problemi di terza età e di tempo libero, non si dava retta ai dottori, non si bevevano acque colorate e

gassate (al massimo la gazzosa con la palletta: « Mimosa, Mimosa, portace mezzo litro e 'na gazzosa... » diceva la parodia di una vecchia canzone), non si conoscevano torture di diete e si moriva in tarda età.

I superstiti, dopo i funerali, bevevano alla memoria degli scomparsi ed alla salute propria.

« Fiore d'ortica
è fenita la favola antica! »



Tarcisio Turco

LA FRITTATA RAPITA

« Io sono il più grande cuoco abruzzese » proclamava con la massima convinzione Gabriele D'Annunzio; ma non gli riusciva di persuadere il suo cuoco. « Quell'uomo », affermava costui, « sarà grande quanto vuole: un'arca di scienza, un fiume di eloquenza, ma crede che fare un buon piatto sia facile come sceneggiare una tragedia, scrivere un romanzo, comporre un poema ».

A Gabriele, però, dobbiamo attribuire la nascita della « frittata rapita ». « La grande arte » scriveva « si esprime nel rivoltare la frittata al momento giusto, per dare uguale cottura e doratura all'una e all'altra banda ». E continuava: « Annottava, i nostri mezzi di illuminazione erano scarsi, incerti. Allora uscii all'aria aperta con la padella. Adunai la sapienza esatta e il misurato vigore delle mie braccia e detti il primo colpo, attentissimo a lanciare in alto e ricevere nella padella la frittata riversa; ma non ricadde. Guardai e riguardai intorno: nessuna traccia. Aguzzai il naso: neanche l'ombra dell'odore. Nel volgere gli occhi al cielo, scorsi nel bagliore del novilunio la tunica bianca e l'ale d'argento d'un angelo. Capii tutto: l'angelo, nel passaggio, aveva colto la frittata in aria e l'aveva rapita. La recava, evidentemente, in assaggio ai Beati. Offerta di perfezione terrestre ».

Molti piatti figuravano nel menù dei massimi ristoranti dell'Italia umbertina: maccheroni « alla D'Annunzio », brodetto « alla Gabriele », gamberi « alla D'Annunzio ». Come cinquant'anni prima, in omaggio al re, al condottiero, allo statista, gli stessi, gli stessissimi piatti, s'erano chiamati « alla Benso di Cavour », « alla Giuseppe Garibaldi », « alla Vittorio Emanuele ».

Gabriele era molto parco a tavola. Immutabile il suo pasto romano al Caffè Aragno: spaghetti a parmigiano e burro, due uova « à la coque », formaggio e frutta. Niente vino. Solo acqua minerale.

A Bologna, l'indomani d'una lettura al Teatro Comunale della *Canzone di Garibaldi*, seduto al posto d'onore, a contatto di gomito con l'accigliato Giosue Carducci, levò alto il bicchiere, dichiarando: « Dicono che io sia un ubriacone, eppure, voi lo vedete bene, non bevo altro che acqua ». Giosue, che stava assaporando voluttuosamente il suo amato lambrusco, prima si forbì le labbra, poi, secco secco, se n'uscì a dire: « E io bevo soltanto vino ».

« Il più antico titolo di nobiltà spetta alla cucina napoletana » dichiarava Gabriele. « Cucina plebea, Pulcinella contro Brillat-Savarin, costituita dai maccheroni, la maggiore attrazione nel colore: il rosso porpora del pomodoro ». Però, seduto al tavolo del Caffè Aragno continuava a mangiare con immutabile fedeltà gli scialbi spaghetti al burro.

Novello Valentino

NUNC EST BIBENDUM

Vino novello: suona bene, evoca le vigne ancora vestite di oro rosso, il « Bacco giovane » del Caravaggio, il profumo del mosto dell'altroieri.

Anche il « fenomeno » è relativamente nuovo. Chi non ha sentito parlare del Beaujolais nouveau? La paternità, non si può negare, spetta ai francesi che, un po' per caso, un po' con l'aiuto del marketing (che ne ha fatto un mito) alla fine degli anni '50 hanno conquistato Francia e Stati Uniti.

Si trattò, in realtà, dell'intelligente recupero di un vitigno — il Gamay — che, a detta degli esperti... « non avrebbe mai dato un gran vino ».

Il nostro « novello » invece, anzi, i nostri « novelli », derivano da ottimi vitigni (Sangiovese, Pinot, Bardolino, ecc.) che garantiscono una qualità eccezionale, sicuramente competitivi; soltanto che una legge troppo generica favorisce una pericolosa confusione. Infatti in Italia (produzione 1987: 35 mila hl.) può definirsi « novello » qualsiasi vino a indicazione geografica imbottigliato entro il 31 dicembre dell'anno della vendemmia.

Molto da fare, dunque, per acquisire la giusta quota di mercato nazionale ed internazionale (il mercato mondiale dei vini novelli è valutabile in circa 1 milione di hl.). Questi temi sono stati affrontati lo scorso novembre a Vicenza, in un convegno nell'ambito del « Primo salone del vino novello italiano ». La manifestazione è stata soprattutto un Salone di degustazione, anziché una Fiera per la vendita del prodotto.

E se ne sono viste delle belle, di etichette, ricche di fantasia e colori, un invito quasi insostenibile all'innamoramento per il nettare rosato. Il vino novello non va confuso, comunque, con il vino « giovane ».

E' un prodotto già maturo, vinificato con il procedimento della *macerazione carbonica* che lo « anticipa ».

Il sistema consiste nello schiacciare delicatamente le uve, introdurle in ambienti saturi di anidride carbonica — quindi, in carenza di ossigeno — ove la fermentazione avviene all'*interno* del prodotto anziché, come quella tradizionale, in presenza di aria (aerobica). Nulla si perde di profumi e consistenza; una delicata pressione, il filtro e... in bottiglia. Un capolavoro di gradevolezza, freschezza ed aroma di fruttato.

Fino a febbraio-marzo, però, perché l'unico difetto del « novello » è la mancanza di « longevità ».

Prosit!

Cesare Veschi

CATUS SIDERALIS

(Tratto, per « L'Apollo buongustaio », dal « Diario di un gatto alieno del XXXV secolo »).

IV Meridiana
del IV giorno siderale
dell'anno Centauro 9

Adesso mi sento abbastanza bene. Ho superato agevolmente la spiacevole sindrome canina della passata meridiana e mi avvio ad affrontare questa con lo spirito felino di sempre.
Gli Umanoidi, che mi circondano con tutte le attenzioni, mi sono particolarmente invisi in quanto hanno imparato anche troppo bene ad essere appiccicosetti come gli asfissianti Umani.
Per fortuna posso contare sulla mia compagna di sempre che sa leccarmi con maestria e sensualità.
Il quarto sole sta calando e io mi addormento con una fame smisurata e, in una nuvola di musica senza suoni, mi ritrovo a vagare sospeso tra un mare di latte e le carezze stonate di un mio lontanissimo padrone trisavolo Umano.

I Meridiana
del V giorno siderale
dell'anno Centauro 9

Mi torna ad un tratto alla memoria quanto mi è stato tramandato:
« I gatti di allora mangiavano anche il polmone, bevevano acqua e, molto più recentemente, venivano avvelenati con intrugli indigesti inscatolati che i padroni Umani propinavano loro... ».
Era mai possibile una cosa simile?
La mia intelligenza, che è senza dubbio superiore a quella

dei miei simili, quasi sempre si rifiuta di credere a tali baggianate. Ma, tutto sommato, quello che era successo nel passato non può interessarmi più di tanto.
Prendo l'assetto a quattro zampe e vado dal mio Umanoide padrone.
Si ripete così il rito del pranzo: i suoi occhi fanno scaturire due raggi colore bianco-latte che si tuffano nei miei.
Il mio micro-computer incastonato sotto i baffi se li lecca molto soddisfatto.

7 Carlo Belli, *Simposio di delizie*
9 Mario Dell'Arco, *Tre poesie*
11 Fabrizio M. Apollonj Ghetti, *Dichiaro* forfait
14 Alberto Arcioni, *La zuppetta*
16 Manlio Barberito *I « peccati » delle suore di S. Maria in Campomarzio*
20 Paola Barone, *Il vino è quello di casa, ma...*
21 Gustavo Buratti, *Bibita rosacrociana*
23 Vilmo Cappi, *I maccaron col pettan*
25 Michele Capuano, *La menastra maretata*
26 Anna Cavallo, *Pollo alla Re Francesco II*
27 Stelvio Coggiatti, *Solo fiori per pranzo*
29 Antonino Cremona, *Lune di tumminia*
30 Franco Cusmano, *« Perpetuum mobile » all'osteria*
32 Luigi Devoti, *Una trota... al cartoccio*
33 Salvatore Di Pietro, *Li fungi*
34 Olga Duca Natoli, *La granita della mia giovinezza*
36 Elio Fiore, *Pranzo in casa Montale*
38 Renzo Fregoso, *Ruminae*
39 Luciana Galimberti Beretta, *La cutiza*
40 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Il pane*
42 Giovanni Gigliozzi, *Capo d'Anno senza cotechino*
45 Plinio Guidoni, *A cuxinn-a*
46 Livio Jannattoni, *« Mezzo litro e 'na palletta »*
49 Corrado Lampe, *Per non sprecare gli asparagi selvatici*
51 Giuliana Limiti, *Gita « fori porta » di romani a Praga*
54 Antonia Lucarelli, *« Acqua e vino » bevanda papale*
56 Giuliano Malizia, *Le fettine alla pizzaiola*
58 Mauro Maré, *Estetica dell'« inturcino »*
60 Umberto Mariotti Bianchi, *Colombo in cucina*
62 Giorgio Mori, *La Speziaria della Scala*
64 Iolanda Narciso, *'O rusolio*
65 Glauco Rino Nesi, *Prosit!*
67 Adriana Nobile Civirani, *Serenatella 'ngorda*
69 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *La panisca e il camminante*
72 Franco Onorati, *Quel buongustaio di Verdi*
76 Ugo Onorati, *Fave romanesche e pecorino con la « lacrima »*
77 Gaetano Pagano, *Riso nero « alla ghiotta »*
79 Vito Elio Petrucci, *I çetroin*
81 Sangiuliano, *Il convivio fenice*
83 Simonetta Satragni, *La weinstube dall'antica insegna*
84 Angelo Savaris, *Polenta e oséi*
86 Alberto Tenerelli, *La merenda dei vecchietti dei Castelli Romani*
88 Tarcisio Turco, *La frittata rapita*
90 Novello Valentino, *Nunc est bibendum*
92 Cesare Veschi, *Catus sideralis*

I finalini delle pagine 44, 71, 85, 93 sono di Annamaria Polidori, gli altri sono tratti da erbari figurati del XVI Secolo.

Stampato nel febbraio 1989
dalle Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12 - Roma
Tel. 22.09.71