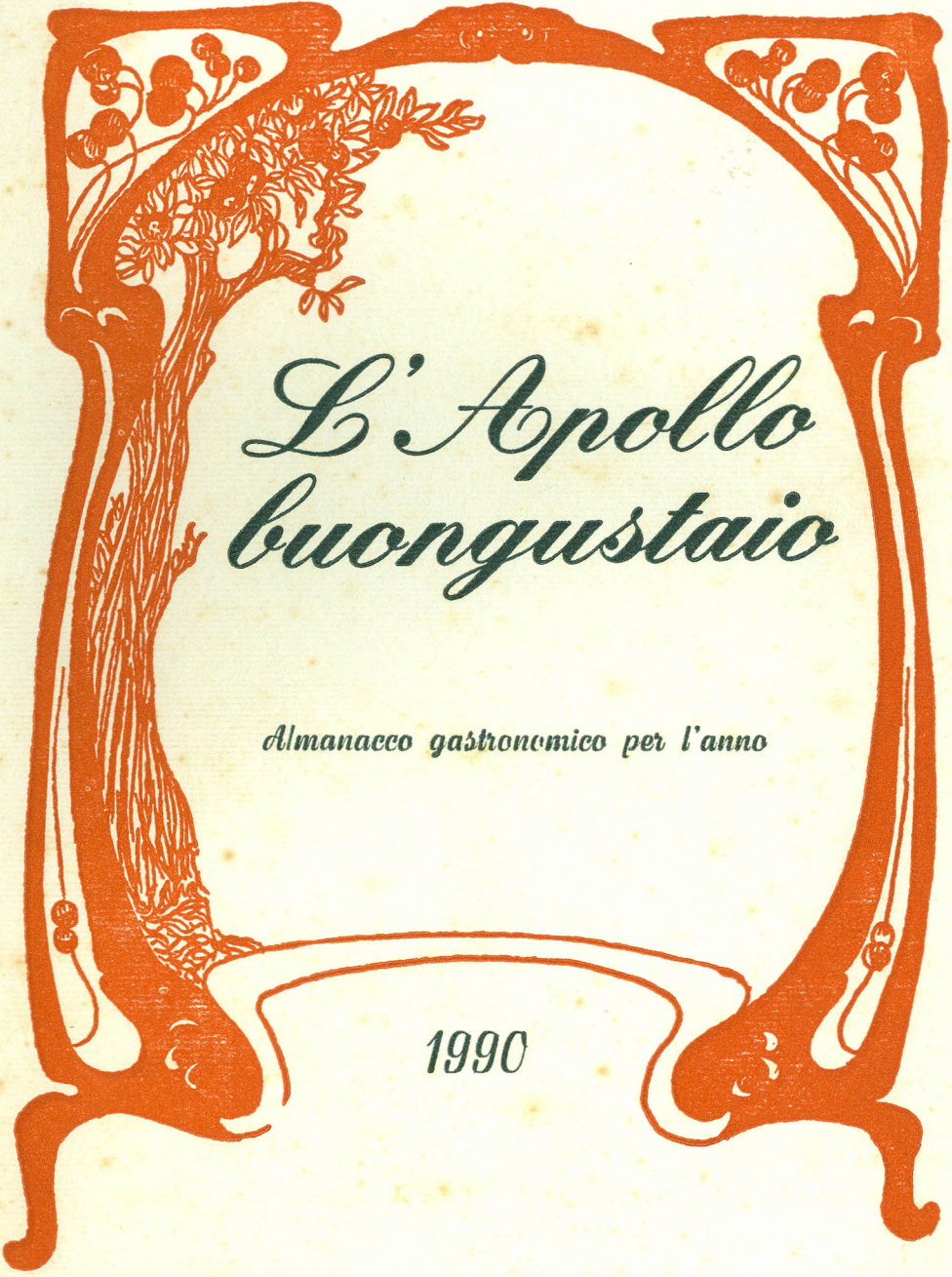


L'Apollo buongustaio 1990



L'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno

1990

A MARIO DELL'ARCO

(come lo vedo io)

Scuseme, si te pijo pe soggetto!
Appetto a te me sento una cratura:
sei come Marcurejo, e co un sonetto
io provo a decantà la tu' bravura.

Tra li poveti, tu sei er più perfetto
e a noi ce guidi a tutti da un'artura
indove c'è una base d'intelletto,
ch'è mejo d'un ricamo de scurtura.

Quanno che leggo quarche tu' poesia
rimano imbambolato a sti gioielli
pieni d'umanità e filosofia.

E quanno da st'incanto m'ariscoto,
m'accorgo che poi sta vicino ar Belli
e chiedo scusa, si t'ho detto poco.

TARCISIO TURCO

l'Apollo buongustaio

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1990

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1990. Tutti i diritti riservati.

Roma 1990

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

*Quest'anno Mario dell'Arco compie 85 anni.
L'Apollo buongustaio, sua creatura,
gli porge affettuosi auguri*

Mario dell'Arco

E BEVO FIORI E VINO

I.

Più ammucchi l'oro ne la botte, più
arzi fra te e la gente un muro tu.
Dentro a la botte mia
freme la marvasia
e finché butta, ogni bucale frutta
un amico dep più.

II.

Un bucale per omo
brinato da la grotta e nun se sciupi
manco una goccia.
Er gotto pieno in mano,
io t'offro l'occasione d'esse omo.
Come sfuma l'effetto der trebbiano
tornamo — l'uno azzanna l'artro — lupi.

III.

Io sacrifico er vino ar dio der vino:
cesanese color de la viola,
amatista tritata e raspa in gola.
Spunta a ogni gotto un'artra penna all'ale,
un'artra spinta in celo a ogni bucale.
Un trono, una grillanna
de fronne d'uva — e ciuccia
ar vetro, ciuccia a la bocca d'Arianna:
dio der vino so' io.

IV.

Una ventata spalla l'Infiorata
e dar tinello de via Livia cola
colore der rubbino

una marrana: a galla
er petalo de rosa, de viola,
de garofolo. E bevo fiori e vino.

V.

Macché Funtan de Trevi!
Io la butto ar tinello
la nicheletta, a fonno ar caratello
de cesanese. Tu,
pe rivede San Pietro o San Giovanni,
slunghi er collo per anni.
Io da Genzano nun me spostato più.

VI.

Su la vigna sfarfalla
l'urtima fronna gialla.
Bevo — e la vite torna verde, er pampano
ar primo guizzo tocca
er celo. Bevo — e er cesanese torna
rampazzo d'uva, torna
sugo de sole in bocca.

VII.

Terra a l'orecchie — eppuro da lontano
sento er mosto che sgoccia dentro ar tino.
All'occhi terra — eppuro vedo er vino,
er primo vino. E sia
cesanese o trebbiano o marvasia,
vince in bocca er sapore de la terra.

Fabrizio M. Apollonj Ghetti

UNA FESTICCIOLA SENZA PRETESE

I tempi che corrono sono irti di complicazioni, si sa, e di inconvenienti per tutti, sicché ho creduto opportuno di accennare a un tipo d'intrattenimento piuttosto semplice, tale che possa servire di modello per chiunque voglia invitare amici e conoscenti a passare, un poco alla buona, qualche ora serena. Lo spunto me l'ha offerto una singolare pubblicazione che ho la fortuna di possedere e che è dovuta al nonno — e omonimo — del carissimo Andrea Busiri Vici, da non molto purtroppo scomparso, il quale ultimo, in tal modo, mi è gradito di ricordare qui, naturalmente con nostalgia e con affetto. L'Andrea *senior* dette alle stampe questo suo lavoretto di una trentina di pagine — ma in folio, con quattro tavole riproducenti antichi disegni e riccamente edito — un anno prima che io nascessi, nel 1906, cioè quando l'autore stesso aveva già 89 anni, essendo egli nato nel 1817; e forse per tale ragione mi capitò una volta di udire il *nostro* Andrea parlare di questo e di consimili tardivi saggi dell'avo con una tal quale blanda, bonaria condiscendenza, quasi si fosse trattato di senili *divertissements*. Di fatto, almeno in quello cui desidero rifarmi, qualche piccola incongruenza, per esempio in tema di date, può riscontrarsi; ma il documento ivi divulgato, risalente al 30 novembre 1668, è inusuale e di notevole interesse.

In tale relazione è dunque descritto con dovizia di particolari un *ricevimentino* offerto nella data or ora specificata. Fra i particolari risaltano naturalmente quelli relativi agli ingredienti necessari per poter offrire il ricevimento stesso. Dal contesto si evince che basta poter disporre di una proprietà di una diecina di ettari, possibilmente nel cuore di Roma e dotata di fabbricati adeguati, né priva di fontane, di viali, di obelischi, di alberi lussureggianti, di siepi di bosso, di giochi d'acqua, ecc. (la villa nella quale si svolse più di tre se-

coli fa il descritto festino era quella impiantata alla fine del Cinquecento da Sisto V sull'Esquilino); ma non si deve tacere che è altresì indispensabile — peraltro questo, oggi, notoriamente non presenta alcuna difficoltà — un servitorame piuttosto abbondante, nell'ordine di un centinaio di persone, e bene addestrato.

Certo, perché il *party* — che dovrebbe aver luogo in una sera d'estate — riesca bene, è d'uopo disporre di torce e di fiaccole, mentre sarebbe inoltre consigliabile avere a disposizione musicisti molto abili, cantanti dall'ugola d'oro (ma ormai non occorrono evirati, i quali invece, pur senza essere esplicitamente qualificati come tali, sono menzionati nella descrizione menzionata), qualche poeta, un direttore d'orchestra e almeno un compositore.

Cibarie? Bevande? Bè, certo, per non fare figuracce bisogna rifornirsi adeguatamente: è risaputo che in queste occasioni, non si è ancora capito perché, la gente mangia a quattro ganasce e beve come spugne. Il citato resoconto parla addirittura di una sesquipedale *credenza* e di una vera e propria *bottiglieria*, abilmente sistemate nell'ampia cornice di verzuara; e anzi, in proposito, cita ammirativamente anche certe tavole, naturalmente cariche di ogni ben di Dio, addirittura semoventi, non ho capito se perché trasportate da servi nascosti sotto le ampie tovaglie o in grazia di segreti dispositivi meccanici. A me, tuttavia, simili espedienti non sembrano strettamente indispensabili e anzi, a dirla schietta, fanno l'impressione di trucchi alquanto dozzinali, *pour épater le bourgeois* e li lascerei, se proprio ci tengono, ai *nouveaux riches*; a mio sommosso avviso, un poco di sobrietà è ben lungi dal guastare. Piuttosto, sarei molto oculato negli inviti, e in particolare non rinuncerei, specie, sia detto senza offesa, per la nota di colore, ad alcuni cardinali di Santa Romana Chiesa, ovviamente in pompa magna (« E cardinali in porpora, e dame in guardinfante... », cantava Domenico Gnoli in una lirica dedicata a un'altra grandiosa villa principesca romana, anch'essa purtroppo scomparsa, la Ludovisi); e infatti, nel rapporto

dal quale traggio il modello da seguire, di Principi della Chiesa ne figurano, oltre allo stesso padrone di casa, che era il Chigi, almeno un altro, il Cardinale Sigismondo Rospigliosi, il quale, salvo errore, doveva essere il pronipote del pontefice allora felicemente regnante, cioè Clemente IX (1667-1669). Certo è da deplorare che ormai, da Pio XII in poi, ai cardinali sia stata decurtata la coda; ma ormai è fatta, e bisogna accontentarsi di ciò che offre la piazza.

Parlavo, dunque, degli ingredienti necessari per poter offrire un intrattenimento, e fra essi avrei amato di riportare almeno una ricetta relativa a qualche manicaretto prelibato. Ma, per quanto io abbia scorso diligentemente tutto il lunghissimo rendiconto — ben ventitré ampie pagine in gran parte fittamente stampate — non mi è stato dato d'imbattermi in un documento di tal fatta, salvo che per i dolci: evidentemente quello qui celebrato doveva essere un dopo-cena e infatti alla fine è qualificato come *rinfrasco*. Il cronista, il quale era, avevo dimenticato di dirlo, nientemeno che il famoso architetto Carlo Fontana (1634-1714), si sbraccia a descrivere per pagine e pagine gli accorgimenti tecnici, le decorazioni floreali, la messinscena spettacolare, perfino a riportare testualmente le parole delle cavatine cantate dai tre attori — rappresentanti Bacco, Flora e Pomona — ma non dà la formula per apprestare una sola vivanda. Unico, il giardiniere Ciarmaglia s'azzarda a intercalare, mentre si producono le dette tre divinità: la prima volta nel mettere « in tavola un presutto » (è specificato nella didascalia): « *Non v'è, non vi sarà né mai vi fu, / Cigoli, patria mia, né men l'hai tu* (dove Cigoli io l'interpreterei come la patria, nei pressi di S. Miniato in Toscana, del famoso pittore, scultore e architetto seicentesco, patria che doveva essere rinomata anche per i prosciutti); la seconda volta lo stesso Ciarmaglia « mette in tavola il formaggio » e canta: « *Che Creta, o marzolin che cascio fiore, / Buon odor, bel color, o buon sapore!* » (e qui confesso di non intendere molto); la terza volta il solito Ciarmaglia (a p. 20 si chiarisce che la parte di questo personaggio era sostenuta da « Don

Francesco Cianci ») « mostra un salame » e recita « *E' pur bello, il vederlo mi consola. / Gli manca solamente la parola* ».

In assenza della descrizione d'una vera pietanza, m'accontento dunque di copiare un brano qualunque concernente uno dei tantissimi dolci serviti in quella occasione (p. 21): « *Volle mastro Pietro, detto Cavolfiore, primo Cuoco segreto di S. Eminenza, mettere in così nobile congiuntura anch'egli le mani in pasta e, col consiglio et approvazione del sudetto Signore (Ambrogio) Theodosi, Scalco, lavorò dieci trionfi che portavano venti piatti. Il primo era un piatto reale di biscottini alla Savoiarda aggiustati sopra un suolo inargentato con una balaustra attorno di cedro candito, su la quale risplendeva una stella, formata di sei fette di cocomero candito piene di piselli verdi canditi, e sopra di essa appariva un pomo d'Adamo dentro quattro foglie di marzapane, il cui cerchio sosteneva un piatto di castagnole di cioccolata, e in un mazzo di tulipani di zucchero terminava la cima di questo regalato di biscotti di zucchero colorati. Ricorreva intorno al secondo Trionfo di biscotti...* ». E così di seguito a perdita di fiato.

Piuttosto, mi piace, per finire, di saltare fino alla penultima (23) pagina, dove del tutto inaspettatamente salta fuori una mia vecchia conoscenza: « *La stessa signora Giulia (Masotti, che poche righe prima è qualificata « unica e vera Sirena del Tebro ») cantò un bellissimo recitativo interrotto da un'Echo doppio replicato con particolar godimento di tutta la conversatione, e la compositione era del Signor Gio. Filippo Apolloni, (sic) Gentilhuomo del Signor Cardinal Chigi, ingegno celebre per l'Italia e per la Germania, dove su quei superbi teatri ha fatto rappresentare molti vaghissimi Drammi* ».

Ecco: a chi volesse predisporre un ricevimento sul tipo di quello che qui sopra ho tentato (così inadeguatamente) di descrivere, sarei disposto a prestare la pubblicazione di Andrea Busiri Vici senior e, per soprammercato, perfino l'Antenato, con preghiera di cortese restituzione (anzi, restitutione) di entrambi, dopo l'uso, possibilmente non deteriorati. Né occorrerebbe invitarmi.

Altra dimenticanza (oh, la mia povera testa!). Il titolo esatto, e un po' complesso, dell'opera finora citata, anzi saccheggiata (che un po' mi fa pensare all'altro scritto d'argomento in qualche modo analogo — ma quanto alla lontana! —, del 1850, dovuto a Giovanni Rajberti: « *L'arte del convivare spiegata al popolo* »), è il seguente: « *Suntuoso ricevimento ed artistico-poetico magnifico convito della nobiltà di Roma sparita, diretto, disegnato e descritto nel secolo XVI (sic) dall'architetto Carlo Fontana con sue autografie — Appendice — Ricordanza storica per l'anno 1906 — Roma, Tip. dell'Unione Cooperativa Editrice, 1906.* »



Alberto Arcioni

ER VINO DE MARINO

Ar fresco giù in cantina
c'è vino rosso, bianco, rosatello
che s'ariposa dentro
quarche bottija, quarche caratello.
Un pranzo? Una magnata in alegria?
M'ariccomanno, attenta!
Sverselo piano piano co l'amore
de chi maneggia l'oro.
Che gusto, che colore, che bocchè!
C'è solo l'imbarazzo de la scerta,
rosso o bianco o « rosé ».
Una bottija sola?
A sora sposa
nun me fà ride. Sverta!
E' mejo che le porti tutt'e tre.

Manlio Barberito

IL « FARICELLO »: PIATTO RITUALE ROMANO

Cerchereste invano, non dirò la ricetta, ma la sia pur semplice menzione di questo piatto sacro — la minestra di farro — nei volumi dei nostri maggiori « romanisti » e storici della cucina, da Volpicelli a Jannattoni da Freda a Ragusa. Eppure, scomparso, ormai da molti decenni, dalla tavola degli autentici e vecchi romani — che ne erano gli unici consumatori — il farro (a Roma: « faricello ») costituiva forse il più antico cibo nostro, sul quale splendeva ancora la mitica, serena luce dei tempi di Romolo e di Numa e anzi addirittura della felice età saturnia, come ci testimonia Ovidio, quando narra: « Terra fabas tantum duraque farra dabat » aggiungendo « Quae duo mixta simul sextis quicumque Kalendis / ederit, huic laedi viscera posse negant » (F. VI, 180-182).

E il farro è legato, dice ancora Ovidio, al mito di Carnea, dea della salute, che poi diviene tutt'uno con Cardea, dea dei cardini e degli inizi e custode delle soglie, colei che difende la casa e la famiglia dai mali e dagli spiriti maligni, come apprendiamo dal mito della salvazione di Proca, il futuro re d'Alba, antecessore di Numitore. E, da qui, i legami strettissimi con la « confarreatio » il rito matrimoniale romano, in cui la torta di farro era la forma sensibile ed emblematica del « sacramento ».

Così, in questa città, che — unica al mondo — è stata sempre ed ininterrottamente abitata da tremila anni, il farro era rimasto, per noi vecchi romani, fra i cibi che ci consegnarono i compagni di Romolo. Esso, dal tempo della mia infanzia, splende indelebile nella memoria e mi sembra di essere simile a qualcuno che abbia avuto in sorte di assistere ad un grande e solenne rito scomparso e del quale comincio ormai a sentirmi forse l'unico testimone.

Il farro veniva richiesto da mio padre ad intervalli diseguali, con una periodicità non dovuta alla spinta della gola, ma

quasi fosse regolata da tempi interiori, come chi debba assumere un cibo sacro che dona forze misteriose e solo dal profondo del proprio essere avverte il momento di rinnovarle. Quando, diremo così, i tempi erano maturi, mio padre si rivolgeva a mia madre con una formula che non subì mai mutamenti: « E' molto che non fai il faricello ». Lei annuiva, limitandosi a dire « venerdì » e, dopo molto tempo, ho capito che il misterioso piatto doveva apparire per i profani una semplice « minestra di magro ».

A questo punto, bisogna ricordare che il « faricello » lo vendeva l'« orzarolo », famosa e diffusa figura del piccolo commercio romano; qui si comperavano legumi secchi, farina di grano e di polenta, riso, pasta di ogni tipo, scope, varechina, sapone, « mosciarelle » (castagne secche), caramelle e pane, ma non fatto da lui, bensì venduto per conto di qualche « forno ». Da un lato, stava il bancone con le grandi ceste colme dei famosi « filoncini » odorosi e croccanti e, nella parete di fronte, una serie di armadi a più piani, tutti a cassetti, con la presa metallica per tirarli a sé e il davanti di vetro per vedere il contenuto. E lì c'erano tutti i tipi di « pasta corta » compresa la « pasta spezzata » riso, ceci, fagioli di vario colore, lenticchie e infine il famoso « faricello », simile al grano e, se ricordo bene, più piccolo e di colore più scuro.

Come si dovesse cucinarlo non so. Noi bambini non lo mangiavamo e nemmeno mia madre, che il venerdì successivo al « mandato », mentre la donna metteva a tavola, per noi, i soliti spaghetti col tonno o con le vongole oppure la minestra di legumi, portava personalmente a mio padre il piatto sacro. Egli lo mangiava lentamente, assaporandolo, poi, quando aveva finito alzava gli occhi e con ripetuti cenni di approvazione diceva a mia madre: « buono questo faricello » e aggiungeva: « per lo stomaco questo è proprio una mano santa », confermando così la fede nelle virtù taumaturgiche di quel cibo per l'apparato digerente, proclamate quasi duemila anni prima da Ovidio col suo « quicumque... ederit huic laedi viscera posse negant ».

E così si compiva quello che a me, fin da allora, sembrava un rito ed era come se l'approvazione di mio padre per la minestra di farro cucinata sempre personalmente da mia madre, non riguardasse la sapienza e le virtù domestiche di lei, mai poste in dubbio, ma fosse invece attesissimo segno e garanzia di un'alta, religiosa protezione della nostra casa. Ero, allora, poco più di un bambino, incantato dalle prime letture sulla vita della Roma primitiva, apprendendo come, in quel tempo, ci si nutrisse appunto di farro e che persino il matrimonio fosse fatto sacro proprio in virtù di una focaccia di questo cereale. E nella fantasia mi sembrava che mio padre, romano di tante generazioni, dovesse continuare a cibarsi di quel farro, che contenendo virtù e carismi di misterioso potere aveva resi noi romani così forti e invincibili ed egli dovesse quindi continuare a nutrirsi come chi adempia un dovere sacro e come se, grazie ad esso, gli fosse possibile conservare quella sua forza, quel suo potere di proteggerci e guidarci con la sicurezza che ci dava cieca e serena fiducia in lui e che forse era alle radici dell'amore che gli portavamo.

E, infine, oscuramente pensavo che, un giorno lontano, lontanissimo, ancora sperduto nel grembo dei secoli a venire, anch'io « da grande », anch'io *pater familias* avrei dovuto cibarmi della minestra di farro; anche a me qualcosa, come la voce di un dio, mi avrebbe avvertito quando fosse giunto ormai il tempo di nutrirmi di quel cibo sacro, perché da quello avrei trovato capacità e virtù per essere il capo di una famiglia romana.

Poi, non so bene cosa sia accaduto. Forse hanno abolito la famiglia ma forse tutto dipende dal fatto che l'ultimo « orzarolo » ha chiuso ormai da tempo.

VINO VERO E VINO FALSO
(Marziale, epigramma XVII - l. I)

Quid te, Tucca, iuvat vetulo miscere Falerno
in Vaticanis condita musta cadis?
quid tantum fecere boni tibi pessima vina?
aut quid fecerunt optima vina mali?
de nobis facile est, scelus est iugulare Falernum
et dare Campano toxica saeva mero.
convivae meruere tui fortasse perire:
amphora non meruit tam pretiosa mori.

*Che gusto provi, Tucca, a mescolare
il Falerno d'annata col vin del Vaticano?,
di buono che t'ha dato quel perverso licore?
e che male t'ha fatto il nettare flegreo?
il Falerno adulterare, il Campano attossicare
né più né meno che un delitto è.
Forse gli ospiti tuoi meritaron perire:
di morte non fu degna l'anfora sì preziosa.*

(traduzione di Paola Barone)

Gustavo Buratti
IL VINO DI MAGGIO

La stellina od asperula odorata, è un'elegante e raffinata erba perenne, caratteristica per le foglie poste a corona stellata ornanti lo stelo, sormontato a maggio-giugno da un corimbo di fiorellini bianchi: i fitti assembramenti formano verdi tappeti sfumati di bianco negli angoli ombrosi delle faggete. Le foglioline essiccando anneriscono e secernono allora un particolare profumo, per cui si usano per profumare la biancheria nei cassetti, come la lavanda; o come tisana succedanea del thé; trionfano se macerate nel vino bianco secco, cui conferiscono un sottile ma deciso aroma che evoca la vaniglia, il fieno fresco ed il miele. Raccolta in aprile, prima che spri-gioni nel fiore il profumo, è la base del *Maitrank*, il « vino di maggio », degno cavaliere galante di questa gentile regina dei boschi.

Tra il Reno e la Mosella, ed in particolare nell'area dialettale germanica del lussemburghese — comprendente sia il granducato, sia la parte rimasta al Belgio, di cui forma la regione omonima — il *Maitrank* ha remote tradizioni: è documentato sin dall'epoca carolingia dalle cronache dei benedettini della abbazia di Prüm, ma sembra che già i druidi conoscessero le virtù digestive e cardio-toniche dell'asperula, da cui traevano una « pozione magica » degna di quella di Panoramix...

Zita di Borbone Parma, ultima imperatrice d'Austria, deceduta quasi centenaria la scorsa primavera, ci ha lasciato la semplice ricetta del « vino di maggio », tradizionalmente fatto dagli abitanti delle Ardenne: in un bel boccale di grès, versare una bottiglia di vino del Reno o della Mosella, piuttosto acidulo, ed addolcire con alcune zollette di zucchero dopo averle disciolte in acqua; aggiungere un pugno di foglie di asperula ed il succo di mezzo limone, e lasciar riposare al fresco per una dozzina d'ore, quindi filtrare...

Oggi la ricetta si è arricchita con l'aggiunta di un bicchierino

di cognac; lo zucchero è in proporzione di 1/2 etto per un litro di vino; non si usa il succo di limone, ma al *Maitrank* servito ben freddo, si unisce una rotellina di arancia, che nuota in largo bicchiere a piede per meglio sprigionare il profumo. La produzione era esclusivamente familiare, e si consumava subito nel mese di maggio. Cinquant'anni fa, Jean Feller, di Bonnert, paesino alle porte di Arlon, capitale del *Maitrank*, trovò il modo di poterlo conservare in bottiglia anche per più di un anno: i suoi figli, Alfred e Marcel, continuano oggi la piccola azienda familiare, che si dedica soltanto al *Maitrank*, e dove sono stato ricevuto con squisita cortesia. Purtroppo questo aperitivo dispensatore di ottimismo e di allegria, non è esportato in Italia. Aromatizzata all'asperula, ho tuttavia trovato una pregevole grappa distillata a bagnomaria da Bertagnolli di Mezzocorona. Ma se proprio voglio trasformare l'erbaluce nostrana (mai tale denominazione sarebbe più onorata) in « vino di maggio », dovrò raccogliere la Stellina, delicatamente come un amante, là dove so celarsi nel mio Biellese segreto: lungo il torrente Oropa, risalendo il percorso verso il druidico *roch ëd la vita*, il masso erratico oggetto di culto prima della Madonna nera; oppure nelle aurifodine della Bessa, dove i nostri celto-liguri progenitori erano condannati ad estrarre l'oro per le avidità di Roma.

Vilmo Cappelletti

AL ZAMPON D' LA MIRANDULA

A la Mirandula as conta na quantità ad legendi e ad storii; ad storii ad guerri, ad diavui e anch da strii. I mirandules i en dimondi vanitôs e i disan ch'i en verra. I disan anch ch' l'é verra che a la Mirandula è sta invintâ al zampon, ch' l'é un di magnar più bei a gustôs dal mond e ch' l'é in fond la pasta dal cudghen insaccada in d' la pell d' la zampa dal ninett. Cusendas insem, codga e impast, con la sò cúnsa, un a valorizza cl'atar; al vol magnâ cald, fumant, con adrê un biccier ad Lambrusch ch'al spuma.

Donchina... a sém in d' l'inveran dal 1510-11; i mirandules, ch'i eran in guerra contra al Papa Giulio II Della Rovere, i ivan tolt dentar in dil muri dil bestii e di ninett, viv, par mazzlàri ogni tant, par resistar da più all'assedi. Cum'è tutt il scoperti ch'i han cambiâ al cors ad l'umanità, la scoperta dal zampon l'e gnuda quasi par cas parchè pr'al gran fred ch' a gh'era, quand i mazzalàri i mazzavan i ninett, i budei pr' insaccar i salam, il coppì e i cudghen i s'a zlávan e i carpavan; e allora a un di cunzador a gh'è gnu in ment, par salvar la pasta di cudghen, ad mettarla dentar in d'la pell d'la zampa dal ninett, vudada di sò oss. Era sta invinta al zampon!

Quand i l'han presentâ, taiâ a fetti grusslotti, a' l Papa che dop la vittoria l'era andâ a star in Castel e che tutt i zarcavan ad tgniral bon parchè l'era al Papa, parchè l'era quell ch'l'iva vinz la guerra e parchè al gh'iva un carattar da lidgador, quand al Papa al sintì na fetta ad zampon, insem a na scucciarada ad fasulon in umid, ch'i fumavan incóra e che a zonta fòra a gh'era un fred da boia, ad dgì: « Osteria, mé av digh ch'an n'ho mai magnâ gninta ad miòr. E se a v'al digh mé, a v'al dis un ch'al sà quell ch'al diis e ch'al gh ciappa, parchè a gh'ho al dono d'essar infallibil; s'an m'a sballi ». E, ciamâ d'intorn'a lù i sò segretári, i testimoni e i sò Cardinái al fé far subit na patente, scritta in laten, con al sò sigill e na bolla col sò

nom, ch'la dichiarava i mirandules inventor dal zampon, da valèr in tutta l'Italia e in tutt i secù e, prima ad turnar a Roma, al la cunsgnè solennement ai Mirandules, in d'la ciesa ad S. Franzesch, davanti ai sò capitani e ai sò Cardinai. E mé, a s'era tra i testimòni.

Dialecto di Mirandola (Bassa modenese)

LO ZAMPONE DELLA MIRANDOLA. Si raccontano alla Mirandola una quantità di leggende e di storie; storie di guerre, tante ne ha subito la città, di diavoli e perfino di streghe; su queste esiste perfino un libro scritto da Giovan Francesco Pico. I Mirandolesi sono molto vanitosi e dicono che tutte queste cose sono vere. Giurano anche che è vero che alla Mirandola è stato inventato lo zampone, che è un mangiare delizioso, buono tra i più buoni e i più saporiti del mondo e che è fatto, come si sa, con un impasto di cotechino, con una concia apposita, insaccato nella pelle della zampa del maiale. Lessando insieme, così vicine come si trovano, per qualche ora e a fuoco lento, cotica ed impasto si valorizzano a vicenda. Si mangia a fette larghe e spesse, calde e fumanti, accompagnate da un Lambrusco, frizzante, di un anno.

Dunque... nell'inverno degli anni 1510-11, i Mirandolesi, che erano in guerra contro il Papa Giulio II, avevano preso dentro le mura una certa quantità di bovini e di maiali, vivi, da macellare al bisogno, per resistere di più all'assedio. La scoperta, l'invenzione dello zampone, come la più gran parte delle scoperte che hanno cambiato il corso dell'umanità, avvenne quasi per caso perché, per il gran freddo che faceva, i budelli che dovevano servire per gli insaccati non si potevano lavare; appena bagnati gelavano e si spaccavano. Allora, uno dei conciatori (*illo in sempiterno gloria*) ebbe l'idea di mettere l'impasto del cotechino direttamente dentro la pelle della zampa stessa del maiale, opportunamente disossata. Era nato lo zampone! Quando all'ora di cena, il Papa che, dopo la vittoria, si era stabilito in Castello e che tutti cercavano di accontentare perché era il Papa, perché era il vincitore della guerra e per il suo carattere iracondo, si trovò davanti un piatto di zampone, rosato, fumante e profumato e un piatto di fagioloni in umido e li sentì, esclamò: « *Diamine! dichiaro che non ho mai mangiato una cosa così deliziosa. E se ve lo dico io, lo dice uno che sa quel che dice e che parla a proposito; non per niente ho il dono di essere infallibile* ». E fece subito stilare una patente con la sua firma e tutti i suoi sigilli, che dichiarava i mirandolesi, di fronte all'Italia e al mondo e per i secoli, inventori dello zampone e me la consegnò personalmente e solennemente davanti a tutti i suoi Cardinali e ai suoi Capitani.

Michele Capuano ANGUILLE

Contròra a lla chiazze'tta. 'Na partìta
d'anguille verde e nnère
fa lu ghiòmmere jnte 'na cascè'tta.
Tutte a ll'òpera, strènte 'nte la strènta
leggèra, quanta vuna
sfùje come 'na frèccia fòre pòste
che llu stesse scattà de llu penzère.

ANGUILLE (dialetto garganico di S. Giovanni Rotondo (Puglia). Contròra alla piazzetta. Una partìta / di anguille verdi e nere / s'aggomitola dentro una cassetta. / Tutte all'opera, strette nella stretta / leggèra, quando una / schizza come una freccia fuori posto / con l'identico scatto del pensiero.

Anna Cavallo

LA RIVOLUZIONE IN CUCINA

Come si può dire: « A tavola si sta sempre in allegria » se oggi la dieta è quasi una parola d'ordine, una norma imperativa, un basamento sacro, dove la vanità femminile poggia e arzigogola i modi più svariati per avere *silhouette* da *défilé*? E le leccornie, i cibi sopraffini, i vogliosi manicaretti, i vini generosi che grato sapore davano al palato e gaiezza a imbandite tavole, sono rincattucciati in manuali gastronomici che la modernità non degna di lettura! Ma diamo bando alle diete, alle forzate penitenze e, per essere in tema con la storia, ecco pronta per l'Almanacco gastronomico di quest'anno, una gustosa ricetta francese d'antica data, adatta a celebrare il bicentenario della Rivoluzione e dal nome appropriato: il *Pot-pourri della Rivoluzione*.

Gli ingredienti sono per quattro persone: un fegato d'oca non troppo grosso, dodici funghi coltivati, tre cuori di carciofi mammola, un mazzetto di prezzemolo e di erba cipollina, un cucchiaio di farina, mezzo spicchio d'aglio, un limone, due noci di burro, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 20 cl. di brodo di pollo e 25 cl. di panna fresca, tre uova, sale e pepe.

Per gli gnocchetti: due cucchiai di farina, tre uova, 10 cl. di brodo di pollo e sale.

A questo punto, di questa gustosa ricetta tipicamente francese vorreste saperne la manipolazione? Lo spazio è limitato e non mi è consentito dilungarmi oltre, perciò lascio all'estro e al *savoir faire* di ciascun lettore il compito di condurre a termine questo gustevole *Pot-pourri della Rivoluzione*.

Anna Centore

UN PROFUMO DI ANGURIA

Il mio sogno si ripeteva spesso, sempre uguale, le immagini, nitide e luminose, apparivano all'improvviso, poi si dissolvevano. Vedevo una torre monca, sovrastata da una carrucola. Vedevo anche tante chiazze rosse e verdi, volitanti come ali. Erano fette di anguria. Le addentavo avidamente e un sapore dolce, penetrante, mi colmava d'una gioia senza pari. Mi svegliavo di soprassalto. Sveglio, sentivo ancora persistere in bocca quel sapore ineffabile.

Un sogno ricorrente e accendeva la mia fantasia. L'istinto mi portava laddove, anni prima, trascorrevo le vacanze con una brigata di amici. Ritrovavo la casa sulla collina, rivedevo al centro della radura erbosa il vecchio pozzo fasciato di rossi mattoni, rivedevo la vera di pietra bianca.

La carrucola arrugginita pendeva immobile. Sul far della sera ci chiamava a raccolta. Aspettavamo che emergesse dall'acqua il secchio con il carico di angurie, infine divoravamo le fette vermiglie. Erano fresche come acqua di ruscello, avevano il sapore del mio sogno.

Il filo della memoria cominciava a dipanarsi. Salivo i tre gradini del pozzo, mi specchiavo nell'acqua, ripeteva l'antico gioco. Sottovoce, poi forte, chiamavo uno a uno i miei amici di allora: Marco! Lena! Arturo! L'acqua inghiottiva la mia voce.

A un tratto mi ritraevo sgomenta. Dal pozzo usciva un pigolio sommerso, poi squillante. Gli uccellini avevano il nido nascosto sotto l'ampia vera. Il pozzo era più mio. Viveva un nuovo tempo, narrava una nuova storia. Intatto, restava il ricordo d'una antica felicità e alitava nel mio sogno un profumo di anguria.

Nella precedente edizione de *L'Apollo buongustaio* ho cercato di indurre in tentazione il lettore proponendo un pranzo vegetariano dall'antipasto al dolce ed un altro di otto portate (più il digestivo) a base di carciofi.

Per amore del tema (fiori e piante) e deliberato, altruistico intendimento di far intravedere delizie atte ad esaltare il palato di chi voglia accogliere quanto oggi propongo, dedico queste righe all'enunciazione di tre ricette basate (quasi esclusivamente) su « frutti » da cogliere nel proprio o in altrui giardino; più alcol, zucchero ed acqua: tre liquori che indagini demoscopiche hanno decretato *delicia super omnia speciosa*.

Non riesco, per i sentimenti paterni che mi legano ai tre rampolli (legittimi o adottati) formulare una graduatoria ma la loro squisitezza li abilita al più alto riconoscimento *hors concours*.

La prima ricetta serve per preparare — in periodo primaverile/estivo — con erbe, foglie o sottili pellicole di agrume, il « digestivo del giardiniere » ingredienti tutti, salvo qualche esotico optional, reperibili nei giardini.

Il risultato della seconda ricetta è stato definito, da quotati conoscitori: « la vera inimitabile delizia del genere umano ». E' un elisir a base di velo di corteccia di mandarini appena colti; requisito necessario per ottenere l'esaltazione della fragranza dei mandarini, forse i frutti più gradevolmente profumati dal privilegiato frutteto che ha nome Italia.

La terza è un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione; lo testimonia anche il nome « Rosolio di petali di Rosa gallica ».

E' opportuno precisare che la *Rosa gallica* e sue varietà, anch'esse, come la specie originaria, caratterizzate da petali rossi, da tempi remoti cresce spontanea non soltanto in Francia

(come lascerebbe presumere il nome) ma anche in Italia, nei Balcani e fino all'Asia Minore. Un tempo, i farmacisti di Provins (Francia) con i petali preparavano pregiatissime conserve curative: Se, chi vorrà seguire tale suggerimento non potrà disporre di petali proprio di quelle rose, potrà optare per altri, purché molto profumati e rossi in modo di trasferire tale colore al rosolio; è anche importante che i petali vengano colti di prima mattina e subito utilizzati.

Digestivo del giardiniere - La quantità delle foglie espressa nella lista che segue è proporzionata alla dose di zucchero, di alcol e di acqua indicata nella ricetta. Se qualche tipo di foglia risultasse « introvabile » potrà essere sostituita (p. es. la menta di una specie con altra menta; l'erba di Santa Maria: *Tanacetum balsamita*, con melissa; la maggiorana con origano o persa) tenendo tuttavia presente che è preferibile una omissione piuttosto che l'aggiunta in soprannumero di un genere con fragranza dominante, come può essere il rosmarino. La disponibilità di « vera » vainiglia è auspicabile; se dovesse mancare potrebbe essere sostituita da un pizzico di vainiglina in polvere, invece è da evitare l'impiego di surrogati per noce moscata e cannella: meglio farne a meno.

Ingredienti: Cannella; 1 cm di baccello; chiodi di garofano 2; Noce moscata grattugiata 1 pizzico; Vainiglia 2 cm; Basilico 2 foglie; Cedrina (*Lippia citriodora*) 30 foglie; Dragoncello (*Estragon*) 4-5 foglioline; Erba di Santa Maria 2 foglie; Ginepro 1 coccola oppure la punta di un rametto giovane; Arancio, Limone, Mandarino, Kumquat, 1 foglia di ciascuno (secondo le disponibilità); Menta 2 foglie; Prezzemolo qualche fogliolina; Rosmarino 5-6 foglioline; Salvia da cucina 3 foglie. In mezzo litro d'acqua molto calda, verrà sciolto 1/2 kg di zucchero; poi si aggiunge 1/2 l. di alcol da liquori.

Gli ingredienti sopra elencati verranno immessi e lasciati in infusione in un recipiente di vetro a bocca larga munita di chiusura ermetica; il contenuto dovrà essere mescolato ogni giorno con una bacchetta di legno. Trascorsa una settimana, l'infuso verrà filtrato impiegando gli appositi filtri.

Per ottenere una ben dosata fusione dei tanti aromi è consigliabile non utilizzare il digestivo prima di 2 mesi.

Elisir di mandarino - Con una lama ben affilata tagliare sottilissime striscioline della buccia (gialla) senza lo strato spugnoso sottostante, impiegando se possibile mandarini appena colti, ben lavati. Metterne la dose prevista nella bottiglia o altro recipiente di vetro o terracotta (con bocca ampia ed a chiusura ermetica). Ogni 100 gr. di bucce aggiungere 200 gr. di alcol e tenere il tutto in infusione per 10 giorni: sarà pronta l'attesa, profumata « tintura ».

A parte in 3/4 di litro d'acqua molto calda verranno sciolti 750 gr. di zucchero; a tale sciroppo si aggiungono 3/4 di litro di alcol e la tintura mescolando il tutto per indurre l'uniforme dispersione. Dopo un paio di giorni, il liquore riposato verrà passato al filtro ed è ormai pronto per la degustazione.

Petali di Rosa gallica: rosolio - In un recipiente di vetro con bocca molto ampia e del quale avrete già annotato il peso, disporrete un primo strato di petali freschi e molto profumati di rose rosse appena sbocciate, appena colte. Spargetevi sopra un uniforme, leggero strato di zucchero, operazione da ripetere su ciascuno dei successivi tappeti di petali.

Chiudete ermeticamente il barattolo ed esponetelo al sole per circa 10 giorni, giorno più giorno meno, a seconda dell'intensità dei raggi solari. Trascorso quel periodo si peserà nuovamente il recipiente e sottraendo il peso del vuoto che avrete precedentemente annotato, aggiungerete un quantitativo di alcool da liquori di pari peso di quello di zucchero e petali ormai amalgamati. Dopo aver mescolato con una bacchetta di legno, lasciate riposare due giorni, poi filtrate.



Disegno naturalistico orientale del XVI secolo.

Addolcirsi masticando il miele d'albero, gomma arabica presa dai mandorli. Sino al carrubo — avvolgente, grandioso — sempreverde di silenzio e d'ombra.

Il pozzo, dietro la casa; per l'acqua, e per tenere in fresco l'anguria. La casa, gialla d'arenaria, murata a cristalli di gesso che luccicano squame di luna anche nel barbaglio del sole. Listate d'azzurro, la porta e le finestre allontanano le zanzare (e le mosche, i mosconi); filze di pomodoro asciugano al sole; in ombra — appese alle finestre — le trecce d'aglio, di cipolle, fra i mazzetti di origano maturano odori.

Davanti la casa, avvampa il campo di papaveri; ronza di api. I petali rossi, in decotto, calmano lancinanze di stomaco.

Quando i fiori sono caduti, gli steli dondolano le bacche: sino a farne una musica lieve nella brezza. Altrove, gente sciocca non aspetta il tintinnare dei semi nell'ondeggio delle bacche; le incide immature, si abbacina nel lattice untuoso.

Qui — per antica sapienza — vi è chi apre le bacche, ormai secche, nel campo: gli ovuli infinitesimi, biancastri, brillanti, daranno altre fiamme di papaveri l'estate appresso.

Con i semini rimasti, si ricama il pane (in tempo di natale, anche i panierini gonfi di uova sode): una passata d'acqua — i ricchi mettono il bianco d'uovo — e i semini di papavero stendono la trina sottilissima. Non resta che andare al forno.

1 - *Armonia.*

Terra di Paganini,
bianchi e rossi i suoi vini,
tutti « primi violini »:
è bene accetto il « bis ».

2 - *Alchimia.*

Di « Cinque Terre » il mito eccovi qua:
da filari creati nelle fasce
miracoloso un elisire nasce
sole-oro-fuoco: è detto Sciacchetra.

3 - *Litania.*

Dàn buon vino: Arbajeua, detta « gianchetto »,
Barbarossa, Cornetta, Canajeua,
Caregalâse od anche « Sangioghetto »,
e più Luggienga, Cortese, Pigneua;
poi Braieua (per farne il vin « Brachetto »),
Vermentino, Rossese, Malvasia,
poi vi aggiungi il Pigato... e così sia.

4 - *Finale (con « morale »).*

Son quattordici i vini che qui ho detto,
cioè tanti come i versi d'un sonetto:
piacevol rischio d'ebrietà vien corso
da chi, elencando, alterna al nome un sorso.

N.B. - Le « Cinque Terre » sono, nell'ordine: Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore, sulla linea ferroviaria Genova-La Spezia.

Le fasce sono quei fazzoletti di terra a picco sul mare rubati alle aspre coste di Liguria e intensamente coltivati.

Per lo Sciacchetra riporto alla definizione del Casaccia: vino vergine che non ha bollito nel tino ma appena l'uva è pigiata si trae (io aggiungo: secondo la ricetta originale di Noè).

Albanesi e Genzanesi, per un'antica ruggine, questionavano spesso e il motivo più frequente era il frutto delle proprie colture che ognuno voleva far primeggiare. I Genzanesi inoltre, vignaroli veraci, chiamavano gli Albanesi « patatari » e « broccolari » per la loro inclinazione più ortiva che viticola, e questi per controbattere, dopo avere meditato a lungo una risposta, verso la metà del secolo XIX, fecero nascere la diceria che la famiglia Jacobini, la più importante produttrice di vino in Genzano, per soddisfare le richieste sempre maggiori di vino rosso, usava aggiungere al mosto di uve bianche la « paparella » e le « moricole » (1).

L'insinuazione aveva il fine di far nascere il dubbio che la produzione di una così grande quantità di vino rosso non avvenisse con le uve rosse delle loro vigne ovvero di far pensare che il vino venduto nelle loro famose cantine non fosse derivato dalla fermentazione di uve rosse.

Ma i Jacobini, colpiti nel loro giusto orgoglio, escogitarono un'adeguata risposta, dimostrativa del contrario di quanto si andava mormorando.

E infatti una mattina di fine settembre dell'anno 1878, gli Albanesi videro entrare da Porta Romana e sfilare lungo il corso della loro città, una sequela di cavalli con le some stracariche di uve rosse: le « ambasciate » (2) erano diciotto, ognuna guidata dal suo cavallaro impettito nella divisa di pelle di diavolo con i bottoni tirati a lucido recanti lo stemma della famiglia (3) e con il cappello fregiato da una lunga penna di fagiano.

Per l'occasione erano stati acquistati nuovi bigonci marchiati a fuoco con una J sormontata da tre stelle, insegna della famiglia Jacobini, a dimostrazione della inequivocabile proprietà delle uve e quindi a chiarimento del significato della sfilata.

Il caso poi volle che uno dei cavalli scivolando rovesciò tutto il carico divenuto in parte mosto e che venne lasciato appositamente sul terreno per significare che l'onta era stata non solo lavata ma anche con lo stesso mezzo per cui era stata fatta l'offesa, e soprattutto per dimostrare la corretta origine del vino rosso venduto.

L'episodio fu tanto clamoroso ed ebbe una tale eco che ancora oggi se ne parla. E tuttora a Genzano l'orgoglio per una produzione vinicola corretta e qualificata è sempre vivo, anche se molti abitanti sono impegnati in altre attività lavorative, e a mantenere accese le tradizioni vinicole dei Jacobini provvede Massimo, mio carissimo amico, che nella storica tenuta di Montagnano (4) produce ancora uve bianche e rosse meravigliose che poi trasforma in profumato nettare nelle Cantine di Fontana di Papa.

Ma sentiamo cosa dice in « Peregrinazioni a Genzano » Francesco Gasparoni delle antiche cantine che ebbe la fortuna di vedere nel 1845 in tutto il loro splendore: « ... mi trovai, non saprei ridire nemmeno io come, dentro il tinello di casa Jacobini: cioè del prelado Signor Gaetano e del Signor Camillo fratello di lui, non meno cortese, non meno gentile uomo — Poter di Bacco! che loco magico egli è quello. Monti mio! mai più vidi spettacolo simile! Quattrocento botti tutte piene e rigurgitanti di mosto, tutte giacenti a un filo sui loro letti, tutte quasimenti visibili ad un tratto, dentro un immenso lo-

(1) La « paparella » è il frutto rosso del sambuco da sempre usato nei Castelli Romani per « caricare » d'un bel rosso i vini naturalmente rosati; mentre le « moricole » sono le more, frutto del rovo, che insieme al colore davano ai vini un profumo e una dolcezza particolari.

(2) L'« ambasciata » era il termine con il quale nei Castelli Romani veniva indicata una fila di cinque o otto bestie, quasi sempre cavalli o muli, ognuna legata col muso alla coda di quella che la precedeva e guidata da un cavallaro o cavallettaro.

(3) Lo stemma della famiglia Jacobini è costituito da un pino sormontato da tre stelle. Nel marchio il pino è sostituito dalla J.

(4) Montagnano deriva da Mons Janus o monte di Giano. Le prime notizie appaiono in una bolla di Lucio III nell'anno 1183.

cale a piano terreno, spostati a corsie lunghe alcune centinaia di palmi... ».

E mentre la notte discende sul placido lago incantato e la luna dolce e mesta sale nel cielo, Diana attraverso le fronde del bosco osserva il popolo chiassoso delle cantine che canta in un idioma a lei sconosciuto i suoi inni bacchici innalzando calici ricolmi del prezioso « liquore » colorato di topazio e di rubino.



Salvatore Di Pietro

CAICCU PACHINISI

Luna china
di pasta di pani allivitata
menza facci libira
e l'autra ecclissata ccu virduri:
spinacia o mulinciani fritti,
cipudda nova e puddusinu crudi.

E 'nta 'stu ecclissi, alivi senza nòzzulu,
pizzuddi d'angiova salati, chiapperi,
furmaggiu grattatu ed ogghiu bonu.

E quannu ca 'ssu ventri è 'ngravitatu,
metti a cummogghiu e chiudila
ccu la parti libira lassata,
'nfurni la luna e sfurni lu caiccu:
primu e secunnu un sulu pasto riccu,
ca ppi 'ss ecclissi di varca e luna,
ti mangi anchi lu piattu ca ti duna
fattu a feddi... a Pachinu.

CAICCO PACHINESE (*lingua siciliana*). Luna piena / di pasta di pane lievitata: / metà face libera / e l'altra ecclissata di verdure / di spinace con melanzane fritte / cipolla nuova e prezzemolo crudi. / E in questo ecclisse ulive snocciolate, / pezzetti d'alice salate, capperi / formaggio grattugiato ed olio buono. / E quando questo ventre è ingravidato / metti a coperchio e chiudilo / con la pasta di pane apposta libera, / inforni la luna e sforni il caicco: / primo e secondo un solo pasto ricco / e per questo ecclisse di barca e di luna, / mangi anche il piatto che ti da, / fatto a fette... a Pachino.

Quando ero una giovane, romantica fanciulla, nella mia città, Messina, il pane si comperava in bottega, era molto buono e di diversi tipi, a me piacevano tutti, specialmente quello al lievito di birra che era bianco, soffice ed anche il più costoso.

Divenuta sposa, in casa dei suoceri, a Gangi, paese delle Madonie, vidi per la prima volta fare il pane in casa. Mai avevo visto un forno, né avrei saputo immaginarlo e quelle fiamme alimentate da sterpi mi affascinavano ed impaurivano contemporaneamente, la mia totale ignoranza di allora su quanto concerneva la vita con le sue necessità, impellenze, pericoli, era da attribuirsi agli anni del collegio, anni ovattati che formavano una barriera contro ogni tipo di pericolo ma che tenevano anche fuori da ogni realtà.

Il pane, eccellente, profumato, si faceva una volta alla settimana, preferibilmente il venerdì (essendo il sabato dedicato alle grandi pulizie). Le diverse donne di servizio, pardon, le « colf » che ho visto avvicinarsi in famiglia: Francesca, Menica, Maria, dopo aver impastato la farina vi facevano sopra un gran segno di croce per cui quell'operazione assumeva la solennità di un rito e la mente ricorreva al « PATER NOSTER ».

La fragranza di quei venerdì si diffondeva per ogni angolo, benchè la casa fosse molto grande ed articolata, attraverso i tre piani arrivava al primo dove c'erano le stanze da letto. A volte capitava anche che qualche vicino attirato da quel profumo, non si facesse scrupolo di entrare ed accettare un pò di quel bel pane caldo condito con olio; il senso della ospitalità era allora molto sviluppato nei paesi del sud, ora, chissà che non sia andato a farsi benedire con le tante altre tradizioni delle quali sento forte la nostalgia!

A Maria, alla quale era morto un figlio in un incidente sul

lavoro e portava vesti di lutto ed aveva l'aria funerea che faceva contrasto con la pelle bianca e rosea, prerogativa quasi generale degli abitanti di quel paese sito a mille metri, lo star ferma ad impastare la farina, forse offriva l'occasione migliore per esprimere ad alta voce tutto quanto le passava per il cervello e nel fervore del soliloquio levava le mani infarinate al cielo quasi a chiedergli ragione della sua sventura. Quelle sceneggiate suscitavano l'ilarità dei bambini che non potevano comprendere l'entità del suo dramma.

Dopo aver allineato su una lunga e stretta asse all'incirca una ventina di pagnotte, confezionava per i piccoli che l'assillavano di richieste, dei minuscoli panini dalle più svariate forme: stelle, cavallini, cestini. Assai rudimentali, ovviamente! Nessun antenato di quelle donne era stato epigono di Cellini, nessuno dei loro geni aveva contenuto il genio da trasmettere.

Quel grano delle nostre campagne ci evitò la tessera del pane di guerra che si diceva fosse fatto di ceci, fave, polvere di marmo e segatura. Anche di quel buon pane gangitano ho nostalgia, costretta come sono a non mangiarne quasi più perchè quello del posto è immangiabile. Solo a Roma l'ho trovato buono, ben cotto, croccante, specie il casereccio di Genzano. Quello è davvero ottimo ed appetitoso!

L'INSALATA DI BANANE DI EZRA POUND

Non ho conosciuto Ezra Pound e l'ho visto soltanto una volta, da lontano, al Festival di Spoleto nel 1967. Ma quest'anno ho avuto la grande fortuna di conoscere la figlia di Pound, Mary de Rachewiltz, la quale mi ha invitato in primavera nel suo castello di Brunnenburg, presso Tirolo di Merano. L'ospitalità della signora de Rachewiltz è stata veramente degna del nome illustre che porta e la castellana si è prodigata in tutti i modi ed è stata di una gentilezza indescrivibile.

Il castello di Brunnenburg (« Castel Fontana ») venne costruito nel 1250 da Wilhelm Tarant al servizio del Conte Alberto di Tirolo; nel 1356 fu acquistato dai fratelli von Bopfinger e dopo varie vicende nei secoli, nel 1903 Michael Sonnenburger vendette la proprietà a un industriale di Pforzheim in Renania, Karl Schwickert che ricostruì il castello, secondo un suo gusto personale e con ingenti mezzi. L'opera restò incompiuta e nel 1927 il castello fu abbandonato. Nel 1948 venne acquistato dalla famiglia de Rachewiltz che lo restaurò, trasformandolo nel tempo stesso in un centro di studi e di incontri culturali.

Tra il 1958 e il 1962, Ezra Pound, nonno del fondatore del museo agricolo « Brunnenburg », portò a termine nel castello i suoi epici « Cantos ». Il museo agricolo è anche un monumento alla memoria del poeta che riconobbe:

*l'immane tragedia del sogno
nelle spalle ricurve del contadino (Canto 74)*

La signora de Rachewiltz mi ha raccontato dei lunghi soggiorni in estate di Pound al castello e della sua operosità faticosa. Infatti sono conservati in un salone due tavoli e due sdraie, opera delle mani di Pound.

La gentilissima castellana — e finissima poetessa anche lei — mi ha anche raccontato e mi ha fatto vedere una lunga

lista di menù del pranzo e della sera, compilati dalla figliuola Patrizia — che aveva allora otto anni — per il nonno e che sottoponeva a Pound ogni giorno per l'approvazione.

Ecco per esempio un menù del 1° novembre 58159 (sic!):

Menù della sera

- 1) Brotsuppe
- 2) Omelette
- 3) Frutta e caffè a richiesta.

Questi menù erano quasi sempre accompagnati da disegni che ricordavano vagamente i famosi ideogrammi cinesi del nonno.

A pranzo si mangiava pasta o riso o polenta al posto della minestra.

La Brotsuppe è una minestra di pane, buonissima con cipolla. Mangiavano spesso anche l'*apfelschmarm* che è una specie di frittata di mele, un dolce genuino.

Pound festeggiava le ricorrenze e le feste con pollo o tacchino o roastbeef. La minestra preferita di Pound era quella d'orzo (con un po' d'abbacchio o maiale affumicato).

Ma la specialità di Pound, assicura la signora de Rachewiltz, era l'insalata di banane, che preparava lui stesso. Le banane venivano mescolate con: lattuga, crescione, ravanelli e carote dell'orto. Mescolava vigorosamente sale, pepe e aceto con olio d'oliva e poi *ariosamente* gettava nell'insalatiera mescolando il tutto.

Forse il grande poeta mentre mescolava questa speciale insalata, sillabava i versi del Canto 53:

— Tornato è il regno di YAO e di SHUN —
cantavano i contadini

— In pace e abbondanza prospera virtù — Io sono
— pro CHOU — disse Confucio cinque secoli dopo.
Pensando al presente —;

Luciana Galimberti Beretta
RISTORANTE CINESE

Nei lampioncini rossi
dalla luce soffusa
in un'atmosfera orientale
di un ristorante cinese
cerchi l'evasione
alla monotonia di gusti
e sapori abituali.

— Aromi nuovi
su tavola senza pane —

Abbonda il riso
nelle ciotole colorate
e nello sguardo a fessura
del cameriere asiatico.

Con in bocca
il sapore dell'agrodolce
nella penombra rossastra
i nostri occhi non comunicano.

Si rimpiange
la trattoria all'aperto
— magari sotto casa —

dove un filone di pane
scricchiola una consueta
ma piacevole musica

e, nella ricerca dell'evasione,
si ritrova il piacere
di gusti e sapori abituali.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi
« I TARALLINI DELLA NONNA »
(Tarallucci olio e vino)

Le dosi per questa semplice e saporita specialità dell'antica « dolciaria » abruzzese sono abbondanti per le famiglie di oggi composte quasi sempre di tre-quattro persone, cioè papà, mamma e, al massimo, tre figli. Dove sono andati a finire il nonno e la nonna? Meglio non indagare e fermarsi al « dolce » dei nostri tarallini, dimezzando, frazionando le seguenti dosi.

Farina: kg. 1
Olio: un bicchiere abbondante
Vino: 1/4 di litro
Zucchero: gr. 300
Anicini: 2 belle cucchiariate
Lievito Angeli: 2 bustine

Si lavora bene il tutto, cioè « si ammassa » fino ad ottenere una pasta morbida, omogenea, ben levigata.

Si formano dei bastoncini dello spessore di un dito, che si dividono in pezzetti di circa 10 cm.; ogni bastoncino chiuso a cerchietto formerà un tarallino.

Sulla placca del forno appena unta di olio e cosparsa di un leggero velo di farina si allineano i tarallini, che vanno cotti in forno a fuoco moderato fin quando avranno preso un bel colore d'oro.

Se piacciono molto dolci, prima di metterli in forno, si potranno cospargere di zucchero nella parte superiore.

Sono buoni col caffè, col latte ed ottimi col vino cotto abruzzese.

Qualche ricetta esclude il lievito, ma non è la vera, tradizionale. Anticamente, per far lievitare la pasta, si usava una dose di cremore e di bicarbonato preparata dal farmacista (« lo speciale »); oggi tutto è sempre già pronto, quindi si possono usare i vari lieviti ben preparati e bene « sponsorizzati ».

Silenzio ch'o s'affia
in sce-e rocche deserte. Sottovoxe
a pochi o se confia
o Mistero do mâ.

Ma sciù in to fiagno o parla
a l'axinella bozza
ch'a s'inspàxima a-o tron,
a treppa co-a rozâ
e a s'indòa a-o baxo do sò lion.

'Na gossa senza scciumma
nasce in to scùo comme a sillaba raea
che ti conosci. A béivo
a-a tò salute, Mario! pe-a tò seja
segreta e ciaea.

BRINDISI (*lingua genovese*). Silenzio che si affila / sulle rocce deserte. Sottovoce / a pochi si confida / il Mistero del mare. // Ma su nel filare parla / all'acino acerbo / che si spaventa al tuono, / scherza con la rugiada / e s'indora al bacio del solleone. // Una goccia senza schiuma / nasce nell'oscurità come la sillaba rara / che tu conosci. La bevo / alla tua salute, Mario! per la tua sera / segreta e chiara.

1 Era il rosso nel bicchiere, il colore del
Vino bulgaro, l'odore del brodo, del
Pesce senza coda che giace nel piatto, della
Occhialuta attenta al tavolino, del
Roseo lampone che galleggia come una biopsia, della
Ocracea facciata del castello in restauro, del
Viscido parquet del museo, della
Sigaretta appena spenta dentro la tazza, del
Pancake polveroso che resta sulle labbra, delle
10 Briciole ostinate tra i denti:

1 Rimbalzano, rimasticate, si sciolgono in bocca,
2 Virano al molle di una veloce nostalgia.

1 L'odore della schiuma da bagno che
Vagava per tutto il voivodato,
Aleggiava misto alla vodka nella dacia:
Orina non lavata e insalata di kren, la
Birra con erba cipollina e lo yogurt:
Ogni spazio di tempo accumulato con ordine impreciso, sui
Rifiuti, antichi umori risalivano a bolla, ad ampolla, nei
Kioski di hot-dog e di sanguigne bibite:
Era l'esangue spazio del buffet letterario, dove
Vaneggiavano intorno al ventre gonfio di Gamsàtov
Attanagliati da odori acidi e freddi:
Opalini splendori di ravioli e crauti ondulati,
13 Bevande zuccherate, alla fragola:

1 Ortofrutticoli spazi rievocando in sudore,
Vomito, col pensiero al verde prato,
Scatto cercando spremiagrumi e spremute,
4 Kirieleison ritrovo, sento pianti ed applausi.

Renato Lefevre

DUE PAROLE SU UN « TEATRO DI SCALCHERIA »
DEL SEICENTO

La recente « scoperta », nel monumentale Palazzo Chigi di Ariccia or ora assicurato alla pubblica fruizione, di una interessante *libreria* di campagna appartenuta sulla fine del Seicento al principe Agostino Chigi, nipote di papa Alessandro VII, ha dato a me — che ho avuto il piacere e il peso di riordinarla e inventariarla — il gusto di porre l'occhio su una quantità di rarità e curiosità bibliografiche che sono uno specchio degli interessi culturali del tempo. Tra questi interessi, culturali e materiali, c'era anche (e certo ancor più di oggi) la gastronomia, l'arte della cucina e delle tavole bene imbandite e dei conviti sontuosi e spettacolari, conformi alle magnificenze del barocco.

Ecco infatti annotato negli inventari secenteschi del palazzo ariccino un *Trattato della natura de' Cibi e del Bere*, a firma Baldassare Pisanelli; ma, in tante vicissitudini, è scomparso. Deve ovviamente aver fatto gola a qualcuno! Si è salvato invece un bell'ottavo di pergamena, stampato in Roma nel 1669 per Giacomo Dragondelli con tanto di « licenza de' Superiori » e con un titolo sesquipedale come usavano allora, di cui diamo solo un assaggio: *Teatro nobilissimo di Scalcheria per apparecchio di Banchetti a gran Principi*. Autore se ne dichiara tal Venanzio Mattei da Camerino: alla fin fine nient'altro che uno scalco, uno di quelli cioè che — come dicono i dizionari — ordinavano i conviti e mettevano in tavola le vivande, ma uno scalco che doveva essere un gran maestro in materia, per aver speso, come lui stesso sottolinea, tutta una lunga vita al servizio di gran Signoroni, dai papi in giù.

Tanto è autorevole mastro Venanzio da aver osato di dedicare la quintessenza della sua squisita perizia ad un potente Principe della Chiesa, quell'Eminentissimo cardinal Giacomo Rospigliosi che tutto doveva alla magnanimità dello zio papa

Clemente IX. Né manca di ostentare con molto sussiego la straordinaria ricchezza e varietà dei tanti banchetti a cui aveva dato vita, ben distinguendo i molteplici servizi caldi e freddi, le portate, sino a sette per ogni servizio, e ogni portata tanti piatti e specificando i succulenti ingredienti: il tutto secondo il variar delle stagioni e dei mesi e rispettando i giorni di grasso e di magro considerando il numero e la qualità dei commensali e preoccupandosi non solo dei vini e delle bevande e delle confetture, ma anche e non poco delle lussuose e architettoniche apparecchiature, argenterie, tovagliati ecc. ecc..

Dati anche i ferrei limiti di spazio imposti da questo Almanacco, non ci penso nemmeno a scendere in dettagli, anche se sarebbe estremamente interessante indugiarsi, per i possibili confronti con la ben povera (a confronto) gastronomia dei nostri tempi. Ma non posso trattenermi dal tirar fuori — dal pantagruelico *Banchetto a quattro piatti fatto alli 5 giugno 1661 per le nozze del Gran Principe di Toscana* — un semplice « pasticciotto per Signore », servito come intermezzo tra piccioni, cosci di vitella, pollastri arrosto e via dicendo: « di pasta frolla, ripieno di animelle, creste, granelli di polli, prugnoli, uccelletti grassi, rossi di ova cotti, capperi, punte di sparaci, pistacchi, fette di cedronate, spetiarie poche [meno male!] con il suo brodetto di rossi di ova e sugo di limone con il suo capettoro (?) traforato con zucchero sopra ».

Troppo poco o troppo semplice? E allora chiudo questo brevissimo assaggio del più che spettacolare *Teatro nobilissimo di Scalcheria* con la elaborata ricetta con cui Don Venanzio da Camerino chiude il magistrale manuale secentesco, che il principe Agostino Chigi si preoccupò di assicurare alla propria biblioteca di campagna, chiaramente rivelando i suoi interessi anche culinari:

« Modo di fare piccioni arrosto, spezzati in quarto, coperti di un sapore fatto d'amandole attorate (?) peste bene con fegatelli di polli fritti e mollica di pane stata a mollo nella a-

gresta, rossi d'ova; pisti ogni cosa nel mortaio, stremperato con brodo grasso, agresta, spetiarie, pistacchi, cedronata tagliata a dadi, guancia di porco ben cotta battuta bene con agresta senz'osso e pelle, polvere di mostacciolo, medolla ben cotta, sopra pistacchi verdi, sopra sugo di limone assai. Si metta tutta la detta materia sopra li detti piccioni. Si faccia bollire il piatto con li piccioni, e la detta compositione si facci bollire tanto che pigli corpo. Si regali d'ova miscide (?), pere sciropate, steccato il piatto di pasta reale a modo di lardoni ».

A parte certi termini di cui almeno io non riesco ad afferrare il significato, attendo che una qualche amica, appassionata di consimili avventure culinarie, voglia, alla prima opportuna occasione, regalarmi si diceva così una volta) di questa tra le tante squisitezze in « scalcheria » di Venantio Mattei da Camerino.



Giuliana Limiti

ROMANI CHE CELEBRANO IL NATALE IN EGITTO

Il romano, si sa, quando si muove per conoscere terre lontane porta con sé, inconsapevolmente, l'orgoglio della grandezza di Roma. Il romano de Roma oggi è certo una categoria le cui caratteristiche vanno annacquandosi nel gran mare delle mode pubblicitarie, ma, quando è Natale, è Natale. Il pangiallo, il panettone, il torrone, il vino buono, fanno parte della liturgia del pranzo che, senza questi ingredienti, non sarebbe il pranzo di Natale.

L'Associazione fra i romani organizzò un viaggio in Egitto al quale partecipammo mia madre ed io insieme ad altri carissimi amici. Mia madre vedeva me porre nella valigia guide e libri e, da buongustaia, mi chiese di porre nella sua i generi mangerecci tradizionali su elencati. Invano cercai di dissuaderla. Fu irremovibile. Mi contrappose netta l'affermazione: « Questa è roba che me magnerò io ». Cosa contrapporre? Le cibarie romane furono tra i nostri bagagli...

Arrivati in Egitto fummo colpiti dalla maestosità della civiltà faraonica. Una civiltà grandiosa quanto il mistero della morte e quanto la potenza dei committenti. Era difficile per una romana de Roma come mia madre riportare all'esperienza personale, individuale, una architettura del mistero e della massa. Solo Tutancamon, il faraone giovinetto, con i suoi preziosi arredi del Museo del Cairo e la leggenda che lo aveva sempre accompagnato in vita e in morte, faceva eccezione a questa corallità dell'approccio culturale egizio.

Da queste notazioni può arguirsi il significato al tempo stesso liberatorio delle espressioni della civiltà della morte e di riposo e di pausa che costituiva il pranzo. Il pranzo, nell'organizzazione turistica tutta programmata, si doveva fare nel grande albergo, all'Hilton, nella standardizzazione di un menù che con le tradizioni romane nulla aveva a che vedere. Il cibo era immangiabile. Mia madre, quasi come Maria verso Gesù nelle nozze di Caana, mi guardò come a dire « Ma vai a prendere la roba che se semo portati da Roma ». Si trattava in

fondo di assentarsi dalla sala da pranzo per un po' e andare in camera a prendere « l'attrezzatura ». Mi fece cenno, capii, andai.

Mentre mi avviavo mi venne un'idea che risultò luminosa. Avevo visto sulla tavola, elegantemente apparecchiata, pane in cassetta tostato. Ce ne era parecchio. Uscii dall'albergo e poco distante v'erano dei venditori di aglio. L'aglio egizio è come quello abruzzese e calabro, cioè rosso, pieno, simmetrico, accattivante come un portafortuna e gustoso al punto che il suo esistere coincideva con il pensiero stesso della bruschetta. Comprarne alcune capocchie e unire questo « segreto » alla provvista che avevamo portato da Roma fu tutt'uno. Mi feci dare dal cameriere una bottiglia di olio Sasso che faceva bella mostra di sé tra le spezie a disposizione degli ospiti e, con un fare ammiccante, presi la prima fetta di pane tostato, la sfregai con uno spicchio d'aglio privo dell'involucro color cardinalizio e tra le risate generali e le grida di: « la bruschetta! », ritrovammo l'atmosfera dell'allegria, della voglia di vivere e di comunicare del romano a tavola. Ben presto la tavolata si concentrò nella preparazione di queste fette agliate e oliate che con un pizzico di sale consentivano il necessario buon gusto.

Dopo la bruschetta, appetita più di una bistecca, si procedette al taglio del panettone e del pangiallo. Per tagliare il torrone ci volle però un corpo contundente. Il cameriere, coinvolto nell'impresa, ci portò una specie di martello. Per tagliare il torrone si dové quindi far rumore. Ogni colpo una porzione... ed eravamo in tanti e i colpi furono quasi una battaglia. Il salone dell'Hilton si animò di curiosità. Turisti di altri Paesi venivano nel nostro tavolo per chiedere l'assaggio che, con generosità romana, non si lesinava... Ad un certo punto però mia madre disse: « eh, no, adesso basta! Con la scusa che so' incinte ce se magnano tutto loro »...

In realtà a noi toccò ben poco, perchè il coinvolgimento fu generale. Ma quel poco aveva tanto sapore. Sapore di casa, di Roma, di una serena festa che nel ricordo nostalgico riesce ancora ad alimentare il mio spirito.

Gianni Long UN PRANZO DA RE?

Nel 1689 un migliaio di Valdesi, espulsi tre anni prima dal ducato di Savoia ed esuli in Svizzera e Germania, organizzarono una spedizione militare per rientrare nelle loro terre, le valli del Pellice, Chisone e Germanasca, in Piemonte ad occidente di Pinerolo. Contro ogni previsione, l'impresa — appoggiata politicamente e finanziariamente dall'olandese Guglielmo d'Orange, che in quello stesso anno era divenuto re d'Inghilterra — ebbe successo. Vittorio Amedeo II di Savoia, staccandosi dall'alleanza con Luigi XIV di Francia, il Re Sole, si accordò con l'Orange: i Valdesi tornarono in Piemonte ed andarono a costituire il nucleo delle truppe da montagna del ducato sabaudo. Per analogia con la *Glorious Revolution* che aveva portato al potere il nuovo sovrano britannico, la spedizione venne definita *Glorioso Rimpatrio*.

Questa vicenda ebbe interessanti risvolti per la storia politica, religiosa e militare. Ma che c'entra con la gastronomia? In effetti, il piccolo esercito del Rimpatrio non ebbe occasione di curare la cucina. Si trattò di una marcia forzata attraverso la Savoia e le montagne piemontesi: 30-40 chilometri al giorno, sotto la pioggia, con frequenti combattimenti e con pasti ridotti, nella migliore delle ipotesi, a pane e formaggio...

Duecento anni dopo, però, le celebrazioni dell'anniversario di quell'evento ebbero un interessante risvolto gastronomico. Il deputato valdese Peyrot organizzò nelle sue proprietà di Torre Pellice, il 2 settembre 1889, un pranzo di gala per 25 persone. I documenti dicono che vi erano altri politici locali ed il prefetto; ma secondo ricordi tuttora vivi nella zona, era presente in forma privata anche il re d'Italia Umberto I. Questa tradizione locale parrebbe confermata da un fatto: una settimana dopo, il sovrano nominò *motu proprio* cavalieri il sindaco di Torre Pellice ed il moderatore della

Tavola Valdese (cioè l'esponente principale di quella Chiesa), due persone che sicuramente erano state presenti al pranzo del 2 settembre.

E' passato un altro secolo; per iniziativa di Walter Eynard, titolare del ristorante *Flipot* di Torre Pellice e specialista nella ricostruzione di antichi banchetti, il menù di quello storico pranzo è stato ritrovato negli archivi della Società di Studi Valdesi ed allestito nuovamente in un banchetto svoltosi sulla collina dell'antico forte di Torre Pellice il 2 settembre 1989, a cento anni esatti dal precedente. La fortezza di Santa Maria ha dato in passato il nome alla cittadina, ma è da secoli ridotta a pochi ruderi, in mezzo ai quali è stata innalzata una struttura provvisoria. Sia tale struttura che le materie prime ed il lavoro della cucina sono stati forniti gratuitamente, sicché le quote pagate dai partecipanti al pranzo sono state devolute interamente al Centro Culturale di Torre Pellice, istituito in occasione del tricentenario.

Il menù era l'esatta riproduzione di quello di cento anni prima, stampato in eleganti caratteri gotici ed in francese (la lingua allora usata nelle Valli Valdesi). Lo riportiamo qui integralmente, completo dell'indicazione dei vini:

<i>Petites pâtes d'Italie</i>	<i>Blanc du Fort S.te Marie</i>
<i>Truites sauce Hollandaise</i>	<i>Barbera en caraffe</i>
<i>Filet de boeuf financière</i>	
<i>Chamois en civet</i>	<i>Barolo</i>

Punch à la romaine

<i>Haricots au beurre</i>	
<i>Cannetons aux olives</i>	
<i>Petites bouchées aux truffes</i>	
<i>Perdrix roties. — Salade</i>	<i>Marsala</i>
<i>Gâteaux Vaudois</i>	
<i>Glaces panachées</i>	<i>Champagne d'Italie</i>

Dessert
Café et Liqueurs

Qualche commento storico-gastronomico: il menù originale non recava altre indicazioni, per cui la fantasia dello *chef* ha avuto largo spazio nel ricostruire i vari piatti. Le *petites pâtes d'Italie* consistevano in lasagnette bianche e verdi condite con pomodoro fresco, in modo da riprodurre il tricolore italiano. Il *Blanc du Fort S.te Marie*, cioè il vino del posto, non esiste purtroppo più, poiché le vigne locali sono state estirpate da decenni; è stato pertanto servito un bianco proveniente dalle colline del vicino comune di Bricherasio, considerato il vino più simile all'originale. Le *Trote in salsa olandese* (probabilmente un omaggio alla nazionalità di Guglielmo d'Orange) sono state accompagnate da un Barbera: i pesci di montagna affumicati e serviti con la salsa calda reggevano benissimo un rosso giovane e fresco. Esso ha accompagnato anche il filetto alla finanziaria (il tipico intingolo piemontese di frattaglie). Mentre il Barolo (Conterno Fantino del 1985) ha accompagnato il camoscio in *civet*, marinata di vino rosso.

Quanto sinora elencato avrebbe costituito, di per sé, un ricco pasto. Ma, dopo il *Punch à la romaine* (un sorbetto alle erbe) il pranzo è ripreso con i *Cannetons* (anatroccoli di stagno) alle olive, accompagnati dai fagiolini al burro, e con le *Petites bouchées* (*Vol-au-vent* con pollo disossato al vino bianco e tartufi), sempre con il Barolo. Un altro singolare connubio tra vino e cibo è stato costituito dal piatto seguente: Marsala servito con la pernice arrosto e l'insalata. Questo vino liquoroso ha poi accompagnato il dolce (identificato in un'antica ricetta delle Valli Valdesi: una sorta di *plum cake* alle noci). I gelati (vaniglia e sorbetto al mirtillo) sono invece stati abbinati allo spumante italiano.

Qualche problema è venuto dalla strana indicazione *Dessert* dopo il dolce ed il gelato. La ricostruzione filologica avrebbe suggerito un piatto di formaggi (il loro impiego per accompagnare i liquori, dopo la fine del pasto vero e proprio, secondo l'uso inglese, è attestato nel Piemonte di fine Ottocento); ma si è preferito servire piccola pasticceria, più gra-

dita al palato moderno, insieme al caffè (lungo ed « europeo »: niente espresso italiano!) ed ai liquori. Questi ultimi erano tipicamente locali: un estratto di limonaria ed il *Genepy des Vallées Vaudoises*.

Dopo questo omaggio alla cucina « reale » del secolo scorso, il medesimo chef è stato impegnato il giorno successivo (3 settembre 1989) in un pranzo ben diverso: ha infatti servito il pranzo in onore del Presidente della Repubblica Francesco Cossiga, in visita ufficiale a Torre Pellice. Riportiamo anche questo menù, molto più semplice di quello di cento anni prima:

<i>Carpaccio di trota al timo</i>	<i>Gavi dei Gavi la Scolca</i>
<i>Ravioli al seiras (formaggio locale) e punte d'ortica</i>	
<i>Stinco di vitello glassato</i>	
<i>al barbaresco</i>	<i>Barbaresco Gaja</i>
<i>Parfait all'Aurum con salsa</i>	
<i>di vaniglia e lamponi</i>	<i>Torbato della Luja</i>

Chissà se qualcuno vorrà riprodurre questo menù tra un secolo?

Antonia Lucarelli

LA MARSIGLIESE E I... POMODORI

Il 6 giugno 1792 l'Assemblea Nazionale, su proposta del Ministro della Guerra, decretò la formazione a Parigi di un campo di ventimila federati e mentre a Marsiglia si decise di organizzare un battaglione di volontari anche da Montpellier un gruppo di coraggiosi partirono per unirsi ai marsigliesi. Quando alcuni di essi si incontrarono per regolare le condizioni del viaggio, vollero festeggiare quell'incontro con un banchetto, alla fine del quale, il cittadino Mireur, delegato di Montpellier, si alzò in piedi e chiese: « Conoscete il canto di guerra per l'Armata del Reno? » dopodiché, con voce vibrante, intonò quello che sarebbe divenuto poi il canto nazionale della Francia, meglio conosciuto col nome di « marsigliese ».

Il successo di quella esibizione fu grande e la stessa sera una copia di esso andò nelle mani del direttore del giornale « Journal des départements » che lo fece subito pubblicare. Dopo poche ore tutta Marsiglia poté leggere il magnifico canto, canto, che per la verità era stato composto da un Ufficiale della Guarnigione di Strasburgo, Rouget de l'Isle, con il titolo « Chant de guerre pour l'armée du Rhin » e dedicato al Maresciallo Luckener comandante delle truppe del Reno in occasione della sua vittoria su Courtray. Probabilmente però, quel canto sarebbe rimasto sconosciuto se non fossero stati i marsigliesi che, con commozione ed entusiasmo, continuarono a cantarlo tutti i giorni per le vie e per le piazze di Parigi. Il 29 agosto 1792, infatti, la « Chronique de Paris », così scriveva: « In tutti gli spettacoli si sente ora eseguire un coro: "Allons enfants de la Patrie", di una intonazione commovente e graziosa al tempo stesso. Lo hanno importato i federati di Marsiglia dove era assai in voga. Essi lo eseguono con perfetto affiatamento. Il momento in cui agitano i cappelli e le sciabole fa davvero venire i brividi ». Ma per i marsigliesi, se fu duro dimenticare tra le nebbie

di Parigi, il bel cielo azzurro delle loro terre, tantomeno fu duro dimenticare la loro cucina nazionale. I piatti parigini erano per essi senza sapore. Un ingrediente, soprattutto, vi mancava: i pomodori! Per trovarne visitarono i restaurant più alla moda: l'*Hotel des Americains*, celebre per le alici di Frejus, per i suoi prosciutti e per le sue coscie di oche novelle. Provarono anche al *Magasin de Confiance* ove si beveva il magnifico moscato di Tolone: il *Soleil d'or* rinomatissimo per la sua specialità in prosciutti di Bayonne; il *Chapeau rouge* che aveva la privativa di una torta di rognone con gli spinaci. *Procope* a St. Germain des-Près all'epoca era ancora *bottega da caffè* e non restaurant come lo è tuttora altrimenti essendo il proprietario il famoso Procopio dei Coltelli, di origine siciliana avrebbe avuto senz'altro quella specialità tipicamente nostrana.

Ma nessuno aveva pomodori a Parigi. Nemmeno l'osteria all'insegna della Provenza, il che pare addirittura incredibile! Però i marsigliesi non si arresero. Fecero tanto che la municipalità di Parigi diede ordini perentori per una sollecita spedizione di pomodori dal Mezzogiorno, di quegli odiati pomi rossi che gli abitanti delle regioni settentrionali credevano velenosi!

Soltanto allora i marsigliesi cessarono la pericolosa agitazione. I pomodori arrivarono e la pace regnò tra le file dei federati. Poi anche i parigini cominciarono a farne uso e naturalmente li trovarono così buoni che li cucinarono in tutte le salse. Fu allora una vera invasione di pomodori in tutta Parigi. I « pomi d'amore » ebbero un grande successo tanto che oltre che mangiarli le parigine se ne ornarono addirittura i cappelli... Wenzel, « il supremo arbitro delle pettinature rimaste celebri per gli ornamenti di fiori freschi e olezzanti », fu costretto a mandare in Provenza delle persone per fare incetta di un discreto quantitativo di pomodori indispensabili alla sua cappelleria.

La moda però non durò a lungo. Dopo l'effimero trionfo su i cappelli, tornò alla modesta e più naturale destinazione: la cucina.

Mario Lunetta

ALL'HOSTARIA DEL VERO PARNASO ITALICO

- 1 Dante, si sa, gradisce carne umana al sangue, e serpenti in graticola, con contorno di stelle mattutine, animelle, musica delle sfere, lontananze cilestrine, chimere: da consumarsi irosamente, lentamente, in catastrofica dolcezza, in compagnia di pochi giusti compagni, in una di quelle vecchie « buche » fiorentine ormai scomparse, riarse al calore di un caminetto con fiamma di quercia e ginepro, e fuori piove e tira vento, e non si muove foglia che dio non voglia, e il mondo è una coperta troppo corta. Ma gli amici son qui, un po' ciucchi ma arzilli anche dopo tanto malanno di secoli, tanta ruina d'alfabeti e di lingua, birilli e misirizzi, tanto rumore per nulla. Son qui, in quest'allegria invernale e grulla, ghiotti come bambini, rotti a tutto, folletti stravanti, briganti di una buona brigata.
- 2 Boccaccio gusta cacciagione, arrosto misto di fagiano (mica coglione, lui), faraona, pernice e pollo ruspante, con carciofi e patate alla brace: e dice e dice, e divorando sorride, bevendo chianti contro la depressione di un'Era, ch'è la sua, Borghese, lunga, infinita, e ancora dura a morire di buio e luce, splendida, accanita, squalo tanto più feroce quanto più lungi dalla foce.
- 3 Cavalcanti va a pesca di tortelli alla zucca in un lago di brodo dorato. Pasteggia a champagne, convoca i suoi deliri all'alba, dietro Santa Maria Novella, innamorato e pertinace, mentre echeggia la squilla che lo vuole esiliato. Ammicca e tace, il Guido; parla e ammicca; e l'occhio è fermo, la voce tesa e calma, implacata e ricca: come di chi con la vita ha già fatto i suoi conti, ha vinto la partita.
- 4 Lesto di coltello e forchetta, il Segretario. Mastica poco, vispo e sottile, poco ingolla, uccello di pasto stretto e ve-

loce, di grolla repentina. Sceglie le sue ruchette colte in loco, i suoi fagioli all'olio, un'oncia di pecorino, è tutto; che cuoce coi suoi lazzi, sulla sua lingua a fionda: boccia-tore soprafino di sponda laureato all'Albergaccio. Né manca certo un'annaffiata come comanda il padreterno, di quel falerno giovane che si fa a Sancasciano come in niun altro sito di Franza o di Lamagna, o di quella vernaccia miracolosa di San Gimignano, mosto ben tosto, poderoso... Chiama infine, il Niccolò mandragolato, stuzzicadenti fatti a lama dura con ossa di preti: e la brigata ride, rutta, manda peti musicali...

- 5 Ariosto gusta distratto lesso d'ippogrifo e luna, e trancia di fegato d'orca, catafratto di sogni nella foresta delicata della sua barba non più bruna. Gli garba, è noto, mangiare sano e strano, predilige i cibi favolosi, gli arcani pasticcii, i bisticci del gusto dei sensi delle sillabe, ogni rima una cima di rapa cresciuta sul pianeta della fortuna, nel gioco nella giostra nella fuga nel canto nella morte.
- 6 Di Bruno si son perse le tracce: l'Arrostito è soltanto una presenza di bronzo, che attira facce e sguardi ammirati. Egli mangia se stesso; mai stanco di divorarsi, scienza e corpo, dimensione materiale e arbitrio planetario, unitario e diviso.
- 7 Gli è accosto Campanella, che ama il profumo dei pomidori e dei formaggi; sotto i raggi della città del sole, e gli parla a voce bassa com'è dei carcerati, gli fa segnali, gli dà ali alla battuta secca e tagliente, ascolta, ausculta, gli rimanda la sfera del Tutto e del Niente, tasta con gli occhi spalancati, vede, sente, consente...
- 8 Mangia lesto e aggrondato, lo zantiota Ugone Niccolò; ha sempre fretta, l'ultima stazione è comunque la prima di un altro viaggio, un'altra fuga: annusa e accusa, ma qui si sente a casa sua, questi solenni scherzosi divoratori sono gente della sua razza, via dalla pazza folla con loro si sta bene, quasi in pace: se la pace è consentita, in que-

sto mondo incapace di essere felice, in questa cupa baldoria che non ha storia se non del suo cieco tramutarsi in se stessa, e per emblema l'upupa innocente e il dollaro rapace.

- 9 Fanno posto al Contino, tutti, deferenti, affettuosi: gracile la sua figura, disegnata imperfettamente, eppure con imperizia scientifica. Come aspirasse alla propria cancellazione e trasparenza, materia immateriale di eroica saldezza. La sua voce velata, i suoi modi delicati fin quasi all'affettazione. Il suo sarcasmo di ghiaccio Giacomino lo riserva alla legione maligna che lo affligge tra turiboli e ostensori, caterva patetica e feroce che frigge l'anima e s'intigna a volerla infarinata, peccatrice e salvata. Maccheroni. Capellini imburattati. Budino di polenta. Frittelline di riso. Gnocchi di semolino. Selleri. Ricotta. Paste sfogliate. Cacio cotto. Prosciutto. Fegatini. Bigné. Spinaci. Latte fritto. Avena: questo il menu di Leopardi, più sognato che consumato *in re*. Questi i suoi capriccetti e svolgiature, prima della *Ginestra*, degli ultimi sorbetti, del *Tramonto della luna*.
- 10 Un saluto veloce di D'Annunzio, svolato in compagnia di quel bel tomo di Totò Merùmeni. Chiede, il Guido minore, ironico e paziente, una fonduta, un latte alla portoghese, una trippa Saluzzo: cliente severo, gaudente raffinato, blasé, bizzarro collezionista di cocottes e farfalle. A valle della magna tavolata, il padre Dante lo osserva e scruta e studia coi suoi occhi sottili sotto le sopracciglia bruciate, in una lista di sorriso, preso dalla sua grazia: ed è colloquio, subito.
- 11 Di colpo, come una folata di vento, una nera bufera, ecco l'«uomo dei boschi», il Marradese: che guata tutti con sospetto, aspetto da clochard. Si muove lento, schiva le domande, sparcchia in un momento una bistecca alla fiorentina arrostita al modo della pampa, e un accompagnamento di orfiche verdure, di azzurrità cubiste, di piste ignote, di

ametiste, di vita disperata. Eppure i confratelli lo fanno loro immediatamente, lo festeggiano, gli strappano un sorriso aspro, ferino e poi dopo tenerissimo, di bestia braccata che ha trovato finalmente chi con lui consente, chi lo ama, chi va per la sua strada medesima, chi sa rompere il diaspro del suo cuore profondo. Ed è una festa della mente e del mondo, un tripudio del verbo.

12 Qualcosa, intendo, di simile e contrario all'agire e all'essere di un altro solitario, scontroso, timidissimo, dolce oltremisura una volta vinta la paura di vivere: del Gran Lombardo intendo, tardo plantigrado impacciato dalle sue trippe e più dai suoi timori, crucci, cerimonie, malintesi: in un pasticcio di cibi grossi, sostanziosi, da animalone che non si sazia, e s'abboffa, si strafoga di lasagna, di intingoli, di carni, di pandispagna, avido di cucina come di fucina verbale, nell'immane falansterio della scrittura sua potente, ghiribizzosa e densa, lavorata a iattura e dolore, ad angoscia e a mancanza d'amore. Ora si placa, forse, il Gaddo, si rincuora, dimesse le sue complicazioni esistenziali: si sa nella sua tana, fra i suoi simili e pari, in questa corte sovrana e lieta.

13 Inconsueta, la faccia professorale, maliziosa ed inquieta di costui, intelligenza alata negli occhi e nella piega della bocca cordiale: che, da buon ermaphrodito, inalbera due nomi, greco-classico il primo, avanguardistico il secondo: Andrea ed Alberto, ma più ancora Nivasio, atarassico bambino predestinato ai deliri dell'immaginazione, alfiere dell'impossibile. Mangia pittura e musica, e scrittura e teatro; pilucca uva, stambecca qualche punta di cacio, regala ai commensali disegni e giochi, lapsus, anagrammi, astrali calembours; compostamente lecca un cucchiaino di miele; infine — approvazione generale — dedica un brindisi all'amico Apollinaire, una stele invisibile che si poggia sul tavolo leggera come una nuvola in calzoncini, un'alata revolverata luciniana in questa parafrastica notte italiana luminosa come una cometa...

Alla tavola siedono: Dante, Boccaccio, Cavalcanti, Machiavelli, Ariosto, Giordano Bruno, Tommaso Campanella, Foscolo, Leopardi, D'Annunzio, Guido Gozzano, Dino Campana, Carlo Emilio Gadda, Alberto Savinio.



Quarta Pasqua di guerra, quella del 1944. Eravamo ormai soltanto nelle mani del destino. La speranza tuttavia, essendo l'ultima a morire, la sentivamo avanzare a poco a poco, di pari passo con l'avanzata verso Roma delle truppe alleate, dopo lo sbarco ad Anzio.

Dell'eccidio consumato alle Fosse Ardeatine rimaneva l'eco della grida soffocate di dolore, annidatasi in ogni angolo di Roma. La vita quotidiana della città cominciava nell'incubo della paura e nell'incertezza del domani. Nonostante tutto però la Pasqua era sempre la Pasqua e, volenti o nolenti, bisognava pur trascorrerla in qualche modo, ricercando, nei limiti del possibile, un minimo di serenità.

In casa mia quel giorno, con la zia Maria e le due cugine, eravamo in tutto una decina di persone, di cui una metà stracarica di esuberanza giovanile e costantemente alla caccia del più piccolo motivo per improvvisare uno scherzo innocente e riderci poi sopra.

Nel pomeriggio del sabato santo nacque il menù del pranzo pasquale, un menù autarchico, di guerra o, per meglio dire, di « borsa nera », in proporzione alla disponibilità delle tasche.

Del resto se si voleva mangiare per sopravvivere senza troppi sciali, oltre le concessioni delle tessere annonarie, bisognava conoscere, per addentrarvisi, i meandri di certi luoghi segreti (noti a tutti), adibiti a mini-mercati, in cui nulla otteneva la mano sinistra, se dalla destra non cadeva danaro contante. Così era possibile trovare di tutto, dal sale (a tocchi molto spesso sporchi) alle verdure; dalla carne (proveniente chissà da quale cantina o da quale grotta sperduta per il lavoro clandestino di mattazione) alla farina, alle uova, all'olio detto d'oliva, al vino, alla conserva di pomodoro e... chi più ne ha più ne metta. E si tirava a campare...

Zia Maria, braccianese puro sangue, dal fisico di antica matrona, aveva nelle mani l'arte delle fettuccine all'uovo; pertanto offrì la sua opera per permetterci una Pasqua coi fiocchi.

Allora lei stessa, mia madre e mio padre si divisero i compiti per l'acquisto delle materie prime: la zia si impegnò di procurare una quindicina di uova, mia madre un sacchetto di farina di grano duro garantito e mio padre un tocco di carne e il carbone.

La mattina di Pasqua c'era tutto. Il primo a darsi da fare fu il fornello autarchico ricavato da un barattolone di latta da dieci chili (di quelli usati per la conservazione del tonno); il sugo di carne vi brontolava allegramente, sbuffando sempre più di frequente pennacchi di fumo odoroso, capaci di riportare in salute un moribondo. Zia Maria, messe a nudo le braccia giunoniche e infilato un candido grembiolino, vuotò sul marmo bianco del tavolo un abbondante mucchio di farina, poi col pugno chiuso della mano destra vi creò al centro una specie di buca simile ad un cratere vulcanico, sottoposto ad una copiosa nevicata. Subito dopo, con un gesto solenne, quasi sacerdotale, vi lasciò cadere, uno alla volta, il contenuto delle uova, tuorlo e albume; sul tutto poi un pizzico di sale.

Io, i miei fratelli e le cugine, immobili intorno ai tre quarti di tavolo liberi, osservando quella grossa bocca di... neve, ci sentivamo ipnotizzati da quindici occhioni spauriti e ignari della fine loro riservata e ormai prossima. All'improvviso li vedemmo trasformarsi in un'enorme crescente matassa di fettuccine pronte per una doccia calda di sugo rosso odoroso. Ma il sogno ad occhi aperti svanì presto, non appena zia Maria si diede a sbattere le uova e a mescolarle gradatamente con la farina. Cominciava così il lavoro d'impasto. Le braccia della zia sembravano crescere di volume; a ritmo serrato la pasta veniva schiacciata a tutta forza ora da una mano, ora dall'altra, per poi essere ripresa e schiacciata di nuovo. Nacque così una grossa palla giallastra. Una bella fatica, ma ne valeva la pena.

« E' un po' dura — osservò la zia —, ci vuole un po' d'acqua ». Subito mia madre ne versò quasi un bicchiere sulla pasta mentre la zia continuava a schiacciare con movimenti alterni della sinistra e della destra.

La fronte intanto le si imperlava di sudore e la pasta si faceva sempre più dura. L'acqua evidentemente peggiorava la situazione. Zia Maria rossa come il sugo, ansante, nervosa, sudata in ogni punto del corpo, a un certo punto non ce la fece più e si bloccò di colpo, rimanendo con le braccia tese verso il tavolo e con le mani prigioniere nell'ammasso di uova e farina di grano duro.

« Un momento: — intimò mio padre — non muoverti ». Poi prese una manciata di farina, la rovesciò in un piatto e sopra vi lasciò cadere dell'acqua. Ogni dubbio non aveva più ragione di esistere: il contenuto del piatto era pronto per qualunque stuccatura, perché quella non era soltanto farina di grano duro, ma anche di gesso. Insomma l'unica parola davvero credibile era l'aggettivo « duro ».

Addio sogni sorgenti dal marmo ed elevati al profumo corposo del sugo! Addio strisce giallastre ineguali, grondanti purpuree goccioline aulenti, e mai nate tra le mani della zia Maria. Quanto è tristo lo sguardo di chi, deluso e amareggiato, schiavo dei morsi feroci della fame di guerra, fu costretto a tornare nella prigione della cruda realtà e riconoscere che anche la Pasqua del 1944 era una Pasqua di guerra.

L'enorme palla di uova e farina di grano duro (ormai si fa per dire) non serviva più. Che farne? Ci pensammo noi, io e i miei fratelli, a darle la destinazione giusta. Le prove erano inconfutabili: la farina era stata prostituita al gesso; le uova risultavano vittime di una truffa senza possibilità di denuncia; la condanna non poteva essere evitata. Portammo la palla, sempre più dura, in corteo fino sopra il davanzale della sala da pranzo. Uno, due e... tre! una spinta e la bomba di uova, farina di grano duro e gesso precipitò dal nostro sesto piano, scoppiando sul selciato di Via Antonio Cecchi. Un botto da attentato. Poi, subito, silenzio di tomba. Durò poco,

però. Le persiane, tutte le persiane, cominciarono una dopo l'altra a sbattere frettolosamente e a piena forza; in pochi attimi ogni palazzo rimase col fiato sospeso. Nella strada assolata nessuno, solo l'ombra degli edifici. Le nostre risa incoscienti furono tuttavia il breve commento al fatto del giorno. Nessuno però ebbe il coraggio di mettere il naso fuori dalle imposte. Un botto? Non poteva essere che il botto di un attentato contro i tedeschi. Chissà quanti, che « avevano visto tutto », già parlavano di morti, di retate, di rappresaglie. La fifa è una strega che fa stare col cuore in gola.

A noi, quel giorno di Pasqua del 1944, in gola rimasero soltanto le fantomatiche fettuccine all'uovo della zia Maria.



Mauro Marè
URBE CALLARA

L'arba bbriccocola sa dde viole
er celo ignotte l'osso de la notte
er cannellino è ssole che ombriaca
ah, ll'aria chiara pelle de ciumaca
che er celo la manna!

Archi e ccolonne ar sugo de tramonto
un gran callaro l'urbe orba de luce
e cce se coce la coda der giorno
un fiotto longo è stato ommini e ccose
sur maremagno un celo marignano
indove spicca spicchio d'ajjo
luna un barbajjo.

Spine ce vonno quante a arzà una rosa!
Qualunque fine approssima un comincio
ogni notte va sposa der domani
come mme ssi pper caso m'appropincio
a ffamme bbusto e ffà ppiscià li cani.

IL CALDERON DELL'URBE. L'alba albicocca ha sapor di viole, il cielo inghiotte l'osso della notte. Il cannellino è un sole che ombriaca, ah, l'aria chiara pelle di fanciulla che il cielo la manda come una manna! I muri bagnati dal sugo del tramonto, un calderone l'Urbe orba di luce e dentro si cuoce la coda del giorno. Un lungo respiro il passato d'uomini e cose. Sull'universo della città un cielo melanzana dove spicca, spicchio d'aglio una luna-apparizione. Su quante spine si regge una rosa! Qualunque fine avvicina un inizio, ogni notte va sposa del domani come (succede a) me se per caso mi appropinquo (al Pincio) per farmi busto ed accogliere le pisciate dei cani.

Umberto Mariotti Bianchi
L'ARTE DI MANGIAR GLI SPAGHETTI

Fa gran meraviglia all'Europeo vedere come i Cinesi riescano a mangiare il riso con l'aiuto di quelle misteriose bacchette di legno. Ma lo straniero che viene in Italia prova altrettanta meraviglia considerando l'eleganza disinvolta con cui l'Italiano usa la forchetta per mangiare gli spaghetti, facendo i classici rotolini.

Reciprocamente si diverte un mondo il Cinese a vedere l'Europeo che si cimenta con le bacchette; e non diversamente sorride divertito l'Italiano quando osserva lo straniero alle prese con quei vermicelli così ribelli alla sua forchetta.

Il fatto è che i Cinesi e noi siamo stati abituati fin da bambini a manovrare i diabolici strumenti rispettivi: sicchè per noi l'uso della forchetta per mangiare gli spaghetti è ormai un riflesso condizionato; e nel nostro costume forchetta e spaghetti costituiscono un binomio indissolubile.

Ebbene, ci piaccia o no, le cose non sono andate sempre così. Dei tre pezzi di cui si compone la posateria europea la forchetta è di gran lunga il più giovane. L'origine del coltello si perde nelle nebbie della preistoria; e troverete meravigliosi cucchiari nei diversi « tesori » d'argenteria d'epoca romana, come quello trovato sull'Esquilino e conservato al British Museum o quello di Kaiseraugst in Svizzera; ma la forchetta è solo invenzione italiana del Duecento, usata inizialmente per la carne e diffusasi molto lentamente.

Per la generalizzazione del suo uso bisogna attendere a lungo, direi addirittura fino al nostro ormai morente secolo. Per centinaia d'anni molti italiani hanno continuato a mangiare con le mani. Anche la pastasciutta.

L'arte, il cui valore documentario nel campo del costume non sarà certo io a scoprire, è lì per dimostrarcelo.

A palazzo Corsini alla Lungara, la Galleria Nazionale d'Arte Antica di Roma conserva un quadro di Micco Spadaro inti-

tolato « Il Maccaronaro », che segnalo alla curiosità del lettore.

Micco Spadaro, in realtà Domenico Gargiulo, nato a Napoli nel 1610 e morto nella sua città nel 1675, si dedicò soprattutto alla pittura di genere, tramandandoci preziose testimonianze della vita partenopea del suo secolo.

Il quadro rappresenta una via della città ed il maccheronaro che cuoce per la strada gli spaghetti in un gran calderone. I clienti, acquistata che hanno la pasta, se ne stanno in giro a mangiarla, seduti in terra o magari anche in piedi, buttando all'indietro la testa o facendo calare nella bocca i maccheroni stretti nel pugno.

Altro che forchetta! Ma per noi quel che più conta è la constatazione che il costume tramandatoci da Micco Spadaro è sopravvissuto fino a tempi molto vicini a noi; tanto vicini che la fotografia ha potuto ancora documentarlo. C'è, nella collezione Alinari, una foto che ritrae due « burini » nell'atto di mangiare la pastasciutta: e il metodo è identico a quello documentato dal quadro; un pugno di spaghetti in mano e giù...

Il matrimonio indissolubile spaghetti-forchetta è dunque recente; e, guarda un pò, tanti Italiani di poco più che un secolo fa sarebbero stati incapaci di fare i « rotolini » così come tuttora ne sono incapaci gli stranieri.

Così si dimostra che il tempo ne divide altrettanto quanto lo spazio; e ci volevano i maccheroni per dimostrarlo.

Sandro Mesirca

RELAZIONE DEL PROCURATORE « AD PROMOVENDUM » INNANZI ALLA CONSULTA ARALDICA ORTICOLA

« Signori, l'argomento di questa sessione è, come noto, l'attribuzione formale dello stemma a ciascuna delle regioni italiane: di una insegna di cui esse possano ufficialmente fregiarsi, che esponga ed esalti — fonte di legittimo orgoglio — le loro peculiarità, le loro benemeritenze, le loro esperienze gastroculturali nel campo degli ortaggi ed affini.

Dopo approfondita istruttoria, per la quale chi vi parla ha fatto anche ricorso per consulenze ad organismi accreditati quali l'Ente Morale Ortolano, il Centro Studi Leguminose e Brassicacee, la Società di Degustazione Vegetale, ecco a voi le conclusioni meditate, talora sofferte, comunque lampanti e convincenti, che il collega *Advocatus in Re Contraria*, pur con tutta la sua sapienza, ben difficilmente potrà confutare. Orbene: per seguire l'ordine tradizionale di collocazione geografica, il Piemonte, nei propri stendardi, dovrà poter alzare il Peperone: il carnoso, succulento, saporito Peperone d'Asti. La qualità della produzione, la varietà dei tipi, le rinomate utilizzazioni che culminano nella sublime semplicità dell'accoppiamento con l'acciuga negli antipasti caldi, ben gli danno questo diritto.

E la Lombardia avrà per insegna la Verza, che rifulge nelle zuppe e nelle verzate, splende negli involtini, trionfa nella cassoeula: meravigliosa invenzione gastronomica di cui va riconosciuta a questa nobile terra se non la paternità, certo la devozione del culto.

Il Veneto adotterà uno stemma quadripartito: lo scudo araldico sarà diviso in quattro campiture, in cui figureranno il Radicchio fiammato di Treviso, quello orchidea di Castelfranco, il rosso veronese e lo screziato a palla di Chioggia. Proposta, questa, *sub condicione*: l'attribuzione dello stemma potrà formalizzarsi solo ove la Regione ufficialmente si impegni

a comportamenti attivi per disincentivare pratiche aberranti purtroppo in corso circa l'impiego del Radicchio, quali la produzione di improbabili dolci e grappe.

Radicchio pure, ma verde da taglio, piccolo e tenerissimo, per il Friuli-Venezia Giulia. E nel disegno araldico compaiano fra le foglie cinque grani di Fagiolo, a raggera, per simboleggiare l'accoppiamento, di rara squisitezza, che si celebra nelle insalate fra il Radicchio stesso e i Fagioli lessati.

Gravi problemi istituzionali pone il caso del Trentino-Alto Adige: il coesistere di realtà etnico-amministrative, e quindi cultural-gastronomiche, diverse sotto unica etichetta, induce, salvo ricorso alla Sublime Istanza di Compensazione, del quale questa Corte valuterà opportunità e termini, a proporre uno stemma composto da due minori stemmini: l'uno riferito all'Alto Adige, recante semi del Cumino/Kummel; l'altro al Trentino, con l'effigie della Patata. Detti stemmini saranno sovrastanti ad un cartiglio sventolante, col motto « Quello che il cor spartisce — ragione e panza unisce ».

E proseguo. Nessuno, credo, vorrà contestare il Basilico ai Liguri (tranne che i Liguri stessi, che lo volessero sostituito con la Borragine; ma la questione appare pretestuosa, e comunque tale da essere superata in nome della consolidata immagine della Regione, a livello nazionale ed internazionale).

Il Cavolo Nero va ai Toscani senza possibili contestazioni, anche per difetto di contendenti, in ragione dell'esclusiva che essi vantano dell'ortaggio-palmizio, vanto della ribollita.

Ai Marchigiani il Cavolfiore: che nelle varietà di Fano e Jesi offre il meglio di sé, rendendo insigni quelle terre, alle quali, nelle piane infra-appenniniche, aggiunge nel paesaggio una nota verde argentata di rara bellezza. E' un'attribuzione in qualche modo ottativa e pedagogica; il Procuratore ne è ben conscio, ma è convinto che rientri fra i suoi compiti anche indurre, in questo modo, produttori tanto qualificati a cimentarsi nella creatività gastronomica, escogitando preparazioni all'altezza delle virtù del prodotto.

Da motivazioni in parte analoghe è retta la proposta della

Lenticchia per l'Umbria (che riempirà la scudo araldico di un punteggiato di lenticchie, con piacevole e caratteristico effetto ottico); un legume di tanta finezza, qual'è quello raccolto a Castelluccio ed esportato in tutta la Penisola con quotazioni commerciali di incredibile livello, ben può caratterizzare la regione di produzione, che dovrebbe tuttavia ad esso dedicare più considerazione ed inventiva.

E il Carciofo? A chi l'onore di esporre gli stendardi insigniti di questa preziosa Asteracea, ecumenica perchè accomuna nel culto Cristiani e Giudii? La risposta è evidente: al Lazio, per dio! (e per Jahvè!).

Elegante — mi si consenta — e doverosa la riconduzione dello Zafferano all'Abruzzo: che ne produce la varietà più fine, vanamente insidiata da una volgare concorrenza ispanica e medio-orientale. Aroma di cui i generosi Abruzzesi hanno ceduto l'immagine agli operosi ed avveduti Milanesi per il loro risotto, ed agli intraprendenti Marchigiani per il loro brodetto di pesce. Giustizia sia fatta, dunque.

Di dovere l'attribuzione del Pomodoro alla Campania. Se chiudo gli occhi, Signori, vedo onde rosse di salsa muovere concentriche da Napoli, risalire la Penisola, superare le Alpi, colorare l'Europa e l'America... Ed oso dire che la Solanacea scarlatta avrebbe i titoli per porre — se mai ne fosse il caso — la propria candidatura per l'emblema della Repubblica.

Dolorosa, mi si creda, la scelta ragionata che ha consegnato il Peperoncino alla Calabria, privandone la Basilicata. Solo prolungate e attente degustazioni comparative hanno consentito di stabilire la supremazia della prima nell'intensità dell'impiego; ma la seconda esce dalla tenzone a testa alta, e gratificata in ogni caso dall'ottenimento del Lampascione, pianta bulbacea di plurime virtù. Bella: e nel gonfalone regionale verrà effigiata nel momento della fioritura. Di aggressivo approccio amaro, che richiede tecniche raffinate per farne emergere una ragionevole sapidità. Di oscuri poteri magico-terapeutici: sempre disponibile nei banchi di verdure che seguono gli insediamenti della popolazione migrante, per curare gli

attacchi di nostalgia o per propiziare riti culinari rievocativi. E' con serena coscienza che indico a questo punto l'accoppiamento fra Sicilia e Melanzana. Il frutto violetto della pianta venutaci con gli Arabi, sia esso oblungo o tondeggiente, di colore carico o sfumante in gradazioni tra il porpora e il lat-tescente, ben può essere il simbolo di questa ardente terra, che con sapienza millenaria ne ha saputo ricavare capolavori di arte e poesia culinaria.

E alla Sardegna, l'altra maggiore isola fra gli ornamenti del nostro mare, bella e selvaggia, il selvatico Finocchio, che, come fiume ad andamento carsico, ne investe il mangiare di fragranza apparendo, scomparendo, riapparendo impetuoso: nella zuppa, coi fagioli e con le fave, con l'agnello, lessato e fritto.

Chiedo infine il tempo per un supplemento di istruttoria, relativo alla Valle d'Aosta, depauperata dalla consegna della Verza ai Lombardi; alla carnivora Emilia; al poco noto ma intenso e sapido Molise, che potrà forse riservare grate sorprese; alla Puglia, cui paradossalmente nuoce il polimorfo amore per le verdure e l'eccellenza produttiva a tutto tondo, sì da rendere la scelta tremenda.

Breve dilazione, per consentire accertamenti diretti e consultazioni di esperti; così che quanto prima, al vento di questa nostra Italia, una ed articolata, possano sventolare tutti e ventuno gli stendardi regionali, insigniti degli emblemi finalmente ottenuti grazie alla lungimirante saggezza di codesta Consulta. Emblemi nei quali si identifichino tradizioni, realtà e speranze per un futuro orticolo che non posso che auspicare fulgido e rigoglioso. Grazie. (*Applausi dei presenti, da tutti i settori*).

Giorgio Mori
A COLAZIONE CON MARIO DELL'ARCO

Sulla scrivania di Mario si accatastano per decenni, provenienti da ogni dove, ricette in prosa o in versi e lui, con certissima pazienza, le legge, le lima, le assaggia e le presenta in quella sorta di menù annuale noto come: *L'Apollo buongustaio*. (Apollo più buongustaio di letteratura che cucina... ma non diciamolo in giro).

A tutti, il maître-poeta, offre suggerimenti-condimenti con dovizia e saggezza. C'è chi ha bisogno di un pizzico di zenzero per insaporire il verso; per altri ci sono pronte due cucchiainate di sintassi per restringere una frase... troppo brodosa. Immane infatti nella sua annuale richiesta, divenuta rituale, di evitare indigestione di parole e di attenersi con scrupolo alla terapia antilogorica delle « ventidue righe ventidue ».

In trent'anni, Dell'Arco impasta, condisce, aromatizza e sforna un autentico *pot-pourri* (in francese ha i due significati: stufato di carne e componimento musicale o letterario) deliziando così i lettori ma vieppiù gli scrittori-cuochi e i poeti-pasticceri impegnati nel gioco, serio o faceto, dell'Almanacco ed esaltati dall'occasione di capitare nell'indice, rigorosamente alfabetico, insieme a *chef* già nell'enciclopedia letteraria. Ebbene, ai miei affezionati diciannove lettori (una copia, la ventesima la tengo per me!) per festeggiare i trent'anni dell'Apollo e gli ottantacinque di Mario, vado sul sicuro, e offro proprio una Sua chicca, una « jottoneria » d'arte poetica, spilluccata da *Ottobbrata* (Nuovo cracas, Roma 1963):

... brodo de cappone,
fittucce all'ovo, abbacchio sbrodettato,
pollastri e misticanza, provolone.
Pe fa dorce la bocca, ecco er moscato
e je ruzzica appresso er ciammellone.
Er vino è de Genzano e come chiusa
un Frascati che pare ambra fusa.

Per il caffè consiglio una salutare e digestiva passeggiata a Santo Eustachio. Al ritorno passo a passo venite nella mia « cantina-libreria » dove conservo quarant'anni di poesia DOC, poesia dell'archiana, s'intende: e verso dopo verso brinderemo a Te Mario, a te Apollo!



italiana

Iolanda Narciso
CUNZerva 'E PUMMAROLA

Addo' sta chiù 'o raù?
Nce manca 'o meglio:
'a cunzerva 'e pummarola.
M'arricordo ancora
'o sapore e l'addore
'e chella cunzerva.
Era rossa, scura, quase nera,
salata e addurosa
lucente e azeccosa.
L'aveva avutà spisso spisso,
e pe' tramente, 'o sole cucente d'austo
m'appicciava 'a pelle,
into 'o ciardino
vicino all'arbero 'e limone.
Chella cucchiara 'e lignamme
era pe' me 'na tentazione.
Prima pulezzavo buono buono
tutt'attuorno chillo piatto,
largo e funno, pittato giallo e blù,
po' nun ce 'a facevo chiù:
l'aveva pruvà 'nu pucurillo
'mponta 'a lengua e 'mmocca
m'è rummase 'stu sapore perduto
ch'è sapore e chille tiempe,
'e chill'anne, ch'è sapore 'e giuventù.

Gli zii, presso i quali, per ragioni che non sto a raccontare, trascorsi parte dell'infanzia, l'intera pubertà e l'adolescenza, erano, come a quei tempi s'usava dire, gente benestante. Campavano, difatti, con le rendite dei poderi; due, di vasta superficie, digradanti su fertili poggi; l'altro, che per qualche chilometro si estendeva accosto accosto all'Arno, assai più piccolo, ma in compenso, di molto fruttuoso. Erano condotti a mezzadria, secolare tipo di contratto che, a mio avviso, avrebbe avuto bisogno soltanto di equi aggiornamenti piuttosto che d'una demagogica, populista abolizione. Ma questo è un altro paio di maniche, ovverosia è un discorso che nulla ha a che vedere coi lieti contenuti de « l'Apollo ».

Era nel podere della piana che sovente, durante la bella stagione, attaccata la cavallina al calesse, ci dirigevamo, sul tardo pomeriggio, a godere un po' di frescura. E ci si intratteneva con i coloni che verso una cert'ora, cessata la fatica, usavano far merenda all'aperto; merenda che altro non era se non la cena anticipata rispetto all'orario di noialtri cittadini. Mangiavamo con loro, seduti sull'erba sotto un odoroso gelso, ai piedi del quale la massaia, cui per consuetudine spettava il governo della famiglia, distendeva una ruvida ma linda tovaglia appoggiandoci quello che con la nuora e la figliola avevano approntato nella vicina abitazione e trasportato fin lì, dentro capaci sporte di paglia, con quant'altro occorreva: posate, bicchieri, pane e il fiasco del vino. L'acqua si trovava sul posto. Sgorgava allegramente da una fontanella proprio a pochi metri dall'albero. Si vociferava che avesse proprietà curative. Avrebbe stimolato l'appetito e facilitata la digestione. Noi, a dire il vero, non se ne aveva punto bisogno, ma siccome era e leggera e fresca, se ne beveva in abbondanza. La merenda consisteva o in una ben condita panzanella o in una gustosa « ribollita ». Questa o quella veniva portata dentro due fonde zuppiere dalle quali ciascuno attingeva col pro-

prio cucchiaino, senza schizzinose ritrosie. Seguiva un tocco di cacio marzolino oppure qualche fetta di stagionato salame o di aromatizzata finocchiona: roba fatta in casa. Si finiva col popone (melone) dalla vanigliata polpa giallo-rossigna.

La panzanella è un piatto piuttosto conosciuto, seppure sotto nomi diversi. A proposito mi viene in mente che il vecchio capoccia la chiamava « cresentina ». Lo prendevo in giro. Ma dopo tanti anni, Aldo Palazzeschi, tornando con le memorie alla nostra terra, se n'uscì proprio con questo termine e a domanda m'informò che la parola era un arcaismo e non una somarata come superbamente avevo ritenuto. Disse tra l'altro: « La usava anche Anton Francesco Grazzini, detto il Lasca, fiorentino del 500. La si ritrova in diverse delle sue estrose novelle raccolte sotto il titolo "Le cene" ».

Meno nota, semmai, è la « ribollita » nonostante che oggi si presenti come leccornia in pochi locali à la page. Spiego di che si tratta: E' una minestra, meglio, una zuppa a base di pane, casereccio, raffermo e sottilmente tagliato, che vien fatto bollire e ribollire insieme a un trito di sedano, carota, di cipolla e aglio; trito, ovviamente, soffritto in olio d'oliva, fragrante di timo e di ramerino. Nella pentola vanno aggiunte tante, tante tenere foglie di cavolo, possibilmente di quello cosiddetto « nero ». A chi piacciono può anche metterci un poco di bietola e zucchine. Rinfrescano. La bollitura — il brodo sarà stato arricchito da abbondanti fagioli cannellini ben passati — ha da durare a lungo. Da questo, il termine « ribollite ». D'inverno è consigliabile mangiarla bollente; d'estate, tiepida.

Mi vien l'acquolina in bocca e ai ricordi il raggrinzito cuore si intenerisce...

Adriana Nobile Civirani

UNA TORTA SPECIALE

(A Mario dell'Arco per il Suo genetliaco)

Caro Maestro, proprio in questo giorno
Lei compie gli anni ed io, quindi, mi affretto
ad offrirLe con gioia un mio sonetto
pure se assai modesto e disadorno.

Una torta per Lei metto nel forno
fatta con dosi di attenzione e affetto,
lavorata con stima e con rispetto
e ammirazione sparsa tutt'intorno.

Una torta ideale bella e grande
da luci di pensieri circonfusa,
mirante al cuore Suo come a un bersaglio;

Un profumo d'amor lieve si espande
mentre il calice innalzo alla Sua Musa...
Maestro, prego, faccia il primo taglio!

Valentino Novello

UN'OCCASIONE PERDUTA

Da ragazzi frequentavamo spesso un campeggio disteso tra
gli ulivi subito dopo Sperlonga.

Tende canadesi, campingaz, una pentola ed una padella —
oltre la « 500 » — questi gli ingredienti essenziali per i nostri
felici fine settimana.

Di solito si stava sulla spiaggia fino al pomeriggio, tranne l'in-
caricato al vettovagliamento ed alla preparazione del pasto
giornaliero (l'unico).

Per naturale predisposizione, mi sono sempre trovato a cu-
rare questo aspetto che, comunque, si dimensionava in enormi
insalate di tonno e pomodoro, pollo con peperoni, spaghetti
al pomodoro o, a gentile richiesta, minestrone di verdure (e
altro).

Dunque, quella volta, a « gentile richiesta », venne prescelto
il minestrone. Conoscevo, ormai, i contadini che coltivavano
i loro ortaggi tutt'intorno al campeggio per cui, di buon mat-
tino, sortii per l'approvvigionamento. Cercai, invano, chiaman-
do ad alta voce gli ortolani che, non seppi mai perchè, quel
giorno non erano sui campi (era troppo presto? troppo tar-
di?). Ormai ero in ballo e non mi sembrò di commettere poi
un gran danno a raccogliere direttamente dalle piante, con
accortezza e parsimonia, quanto mi occorreva. Tutto quel che
trovai, ovviamente. Mai cornucopia fu più ricolma di forme,
colori, aromi di rugiada, che riempirono la pentola, nella qua-
le era già stato soffritto un buon tocco di pancetta tagliata
a dadini (proprietà privata).

Acqua, sale, fiamma regolata al minimo nel fornello collocato
tra due tende ed ancora protetto da un lato dal tavolo por-
tatile coricato a terra. Poi al mare anch'io.

Circa due ore dopo, il senso del dovere mi costrinse a lasciare
i ludi acquatici per andare a controllare il minestrone.

Lo spettacolo che mi apparve fu davvero singolare.

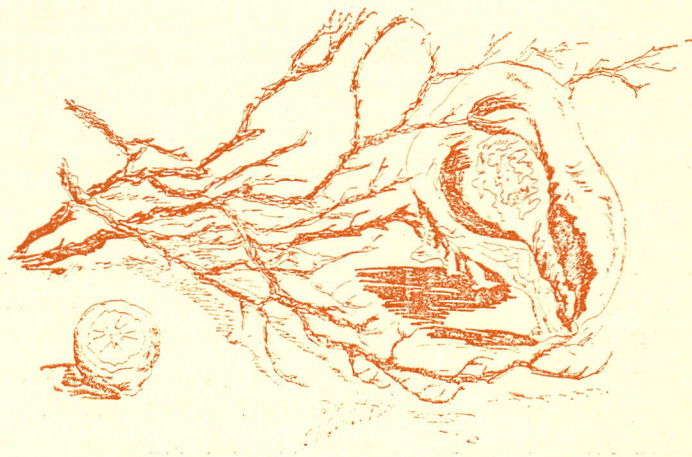
Due tedeschi seduti all'araba, sottovento, narici dilatate, occhi socchiusi, respiravano estasiati gli effluvi sobollenti.

Colpo di tosse, convenevoli, vari « gut » dei due oranti che, con aria imbarazzata mi chiesero... cosa bollisse in pentola. La mia descrizione italo-gestuale li lasciò ancor di più ad occhi sbarrati, oltrechè beati; infine, dopo aver confabulato in tedesco tra di loro, uno mi disse, in stentato ma comprensibile italiano « Io ristorante Francoforte. Tu venire cuoco. Noi società molti soldi ».

Non fu difficile capirlo: conquistato dagli effluvi, voleva costituire con me una società (in accomandita, ovviamente), nella quale io sarei stato il... piatto forte.

Fu più difficile frenare la mia ilarità — per non offenderli — finchè, tornati gli amici, dopo aver raccontato e mimato con dovizia la scenetta, potei anch'io abbandonarmi ad una serie divertita di variazioni sul tema del « grande cuoco internazionale inventore del minestrone ».

Fu quella la prima, accorata proposta di lavoro che mi venne rivolta (ed anche l'ultima) il cui ricordo ancora mi accompagna e, forse, mi lusinga.



Gian Vincenzo Omodei Zorini
IL FORNO DEI BISCOTTI

Quel forno è ancora per me un ricordo, un sapore ed un profumo di famiglia...

Non so come sia ora: forse neppure esiste più perchè la piccola casa che l'ospitava è da tempo adibita a magazzino.

Se non è morto, è comunque in un lungo sonno letargico dal quale forse non si risveglierà più se non nella mia fantasia che si sovrappone a vere e lontane immagini infantili dai contorni nebbiosi e sfumati...

Durante gli anni della guerra quel forno aveva dato il meglio di sè perchè era anche servito per la cottura del pane fatto in casa, ma quando lo « conobbi » io il suo uso era occasionale e il più delle volte coincideva con l'approssimarsi di una celebrazione festiva o segnata dal calendario di tutti od anche soltanto impressa nella memoria della famiglia (un compleanno, un'altra ricorrenza domestica, la prossima visita di parenti).

Mi tornano in mente i Nonni, allora non ancora troppo anziani, alle prese col forno.

Il Nonno, in un certo senso, era il « fornaio » (ed assolve questo compito anche in età avanzata ed ormai completamente privato della vista) ed a lui toccava predisporre il forno scaldandolo prima con le fascine e poi coi pezzi di legna di maggiore consistenza.

Quindi entrava in azione la Nonna. A lei spettava invece di predisporre e curare per tutto il tempo necessario il... « materiale da cuocere » che, inevitabilmente, consisteva in qualcosa di buono: torte di pasta frolla con la marmellata domestica o con le mele, ma soprattutto biscotti.

Il forno aveva sede in un ampio cortile poco distante dalla casa dei Nonni, cortile che, quando io ero bambino, era anche fornito di stalla (ove abitava un vecchio ma ancor robusto cavallo) sormontata dal fienile ed affiancata dal ricovero not-

turno delle galline che però di giorno vagavano libere razzolando qua e là.

Era pur sempre una piccola impresa il trasporto delle teglie coi biscotti o le torte da cuocere dalla casa al cortile. C'era un breve tratto di strada da percorrere, quel tanto da lasciare però vedere a tutti i vicini quel che si stava facendo.

Il fumo che usciva dalla piccola casa del forno già ne dava l'annuncio. Poi arrivava la Nonna con tutte le sue « cose » accuratamente preparate a casa. E da ultimo si spandeva tutto intorno il profumo di quel bendidio che usciva dal forno.

Era una specie di rituale festoso, al quale noi bambini, soprattutto, partecipavamo allegri, e c'era anche un po' di confusione, pure per impedire alle galline di entrare nella casa del forno a curiosare dietro quella porta di legno che normalmente vedevano chiusa.

Il sapore di quei biscotti l'ho ancora in mente. Molti loro successivi « fratelli », cotti nel fornello della cucina economica, teoricamente avrebbero dovuto essere loro simili in tutto e per tutto poichè identici erano gli ingredienti e le dosi, ed ancora più preciso il calcolo della temperatura necessaria per la cottura.

Erano però un'altra cosa. Quei biscotti tagliati da una vecchia taglierina di ferro dai contorni irregolari o modellati (a « sole » o a « mezzaluna ») con un bicchiere, erano qualcosa di diverso.

Qualcosa di caro alla memoria, qualcosa che non si dimentica più: forse avevano il sapore dell'infanzia lontana che oggi cerco di ricordare...

Franco Onorati

LA « NOUVELLE CUISINE » DEL DELFINO DI FRANCIA

Che la *locanda* o uno dei suoi succedanei — dal supponente *albergo*, passando per la provinciale *trattoria*, transitando poi per la popolare *osteria* e giù, via via, fino alla ribalda *bettola* — sia uno dei « luoghi deputati » del teatro d'opera è naturale.

Luogo di transito, ove si possono incontrare o scontrare personaggi di varia estrazione sociale; ove l'identità dell'occasionale cliente può essere inizialmente celata per creare un effetto di suspense; ove la stessa situazione di passaggio che vi è « consumata » consente di lasciarsi andare, per vivere un quarto d'ora di trasgressioni (« giù la maschera », insomma...). D'un tal succulento microcosmo, in cui può accadere di tutto, librettisti e musicisti si sono impadroniti sciordinando scene di colore, farcite di cori goderecci.

In questa galleria degna d'una guida Michelin *avant-lettre*, avviene persino che da fondale galante la locanda diventi sto per dire protagonista: è il caso d'un soggetto francese intitolato *Jean de Paris*, dovuto ad un certo Saint-Just e musicato nel 1812 da Boieldieu.

E' una svelta opéra-comique ove si racconta dell'incontro in un albergo di provincia fra il protagonista — il Delfino di Francia, sotto le mentite spoglie del borghese Jean de Paris — e la Principessa di Navarra.

Lei ha da poco dismesso le vedovili gramaglie e con il consenso dell'augusto fratello viene resa disponibile a nuovi sponsali; lui, in cerca d'una moglie di rango, vuol verificare se le di lei bellezza e bontà, tanto decantate, corrispondano al vero. E poichè sa d'una sua sosta nell'albergo di posta di Navarra, vi si reca in incognito per incontrarla.

Lì, sfoggiando servizi di argenteria mozzafiato, Gianni fa allestire un pranzo da *Cordon Bleu*, da cui parte alla conquista della nobile donzella.

Il canovaccio ebbe successo e come succedeva spesso in quei tempi fu presto esportato in Italia, tradotto da Felice Romani, il principe dei librettisti. Lo musicò per primo Francesco Morlacchi (1818) ma una ventina d'anni dopo vi mise sopra le mani Donizetti che vi appose il suggello della sua superiore maestria: è quindi alla sua versione che è d'uopo fare riferimento.

Già l'*incipit*, col mostrare la sala della locanda ove il coro d'inservienti e di donne va rassettando l'ambiente (« *Qua la tavola accostiamo / Là poniamo la credenza...* ») focalizza la nostra attenzione sul luogo istesso, prima ancora che sui personaggi.

La comparsa del locandiere in persona sigla l'avvio, con un robusto e mercantile richiamo alla filosofia dell'albergatore:

« *Qui si mangia, si paga e si va* ».

Arriva finalmente Gianni, preceduto da un rutilante equipaggio di staffieri, paggi e carrozze; il suo seguito passa subito la *commande*:

« *Il desinar preparisi / Al nostro Messer Gianni / Ci sia sciampagna e malaga / Madera di trent'anni: / E' questo il gran specifico / A stanco passegger. / Il desinar preparisi / Ma più ci sia da ber* ».

Senza tanti complimenti Gianni si installa nell'albergo: e alle obiezioni del locandiere, il quale gli fa presente che albergo e sala da pranzo sono stati prenotati per conto della Principessa di Navarra, risponde a colpi di piastre, raddoppiando i compensi pattuiti.

Finalmente padrone del campo, l'erede al trono di Francia può impartire le disposizioni del momento: « *Tosto il pranzo preparate / Vini vecchi, piatti buoni... Tutto qui spiri gioia e allegria / Bacco c'ispiri dolce follia...* ».

Il tenorino non fa in tempo a gorgheggiare la strofetta bacchica che s'annuncia l'arrivo della principessa: la precede il suo Siniscalco, la cui prosopopea viene così presentata e liquidata:

Siniscalco: Venga ciascun qual fulmine! Agli ordini ch'io dono / Rispetto alla mia carica / Gran Siniscalco io sono; / La principessa imposemi / L'ordine d'ordinar / Dunque... umilmente uditemi / Ordino... il desinar.

Invano il Siniscalco reclama stanze e desinare: Gianni non si fa davvero impressionare da quel burbanzoso trombone e lo licenzia con frase acconcia:

« *Io, signor, non prendo foco; / L'ira nuoce all'appetito, / Ed il pranzo stabilito / Indigesto mi può far...* ».

Il povero maggiordomo si presenta così alla Principessa senza alloggio e senza cibo: ma l'interessata non batte ciglio (« *Partirete a dente asciutto / Altro mal non ci sarà* ») e quando poi riceve da Gianni l'invito (« *Ma sapendo che da pranzo / Qui non c'è per vostra Altezza / Io la prego d'aggradire / Quel ch'io faccio preparar* ») accetta senz'altro.

La compagnia si dà quindi rendez-vous per il pranzo: naturale quindi che così reciti la didascalia che apre il second'atto:

« *Dispensa attigua alla cucina dell'albergo: da un lato tavolino con un dessert preparato* ».

Spinto dalla fame sua più che dalla cura dei delicati appetiti della padroncina, il Siniscalco vien in avanscoperta: « *Ebbene signor paggio, si pranza o non si pranza?* »

Poichè i preparativi sono lunghi, s'inventa una scusa: lui, maggiordomo di corte non s'umilierà a pranzare con quel borghesuccio di Gianni (del quale ignora ovviamente l'identità). Chiede quindi al locandiere di preparargli una mensa in un'altra stanza.

La risposta dell'albergatore è desolante:

« *Mi rincresce / che il pranzo sarà magro e magro assai / I cuochi del borghese han preso il buono e il bello e sequestrato / Tutto quanto ella vede; e non rimane / Ch'ova... formaggio... e pane* ».

Figurarsi la delusione del povero Siniscalco; sul quale, per sopraggiunta, s'abbatte la descrizione di quello che si perde:

è un menu infranciosato, in omaggio al luogo e ai protagonisti della vicenda; eccone i passi salienti, nel dialogo fra Pedrigo (il locandiere) e il Siniscalco:

Pedrigo: *Eccellenza... se vedesse
Perde un pranzo da sovrano*

Siniscalco: *Da sovrano!*

Pedrigo: *Veramente.
E' squisito... sorprendente.
Che portate! che apparecchi!
Quanti vini e tutti vecchi!*

Siniscalco: *Parla, parla.*

Pedrigo: *Passerotti
Starne, tordi, perniciotti*

Siniscalco: *Starne! oh care!*

Pedrigo: *Uno storione.*

Siniscalco: *Storione! (oh che boccone!)*

Pedrigo: *Pasticcini, pasticetti
Salse, intingoli, guazzetti
E per colmo in un gran piatto
un superbo vol au vent.*

Siniscalco: *Vol au vent!!!*

Pedrigo: *E tanto fatto.
Poi fagiani*

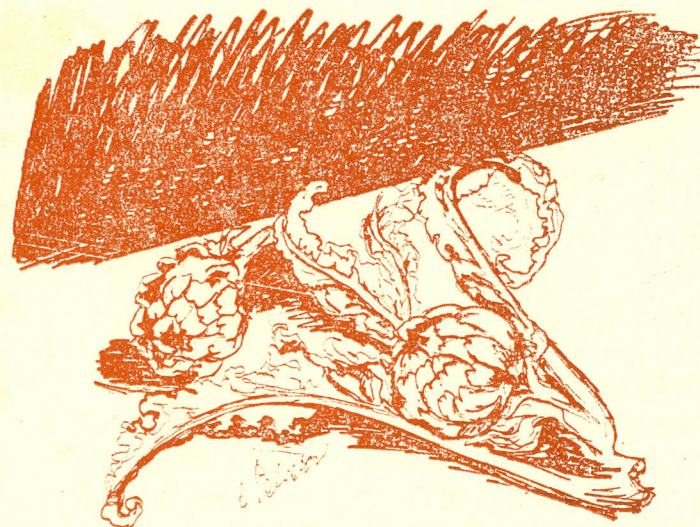
Siniscalco: *Anche i fagian!*

Pedrigo: *Squisitissime omelettes
Poi soufflés.*

Siniscalco: *Soufflés! oh dei!
Taci, taci... ed io dovrei
Desinar con ova e pan?
In qual bivio oh Dio mi mette
il decoro e l'omelette!
Qual contrasto nel mio core
Fra l'onore e il vol au vent!*

Di fronte ad una tale descrizione il Siniscalco ritratta il suo iniziale divisamento e decide di onorare della sua presenza il borghese Gianni. Il bell'apparecchio della lauta mensa, finalmente dispiegato, ha la sua parte nello spianare la strada del cuore della Principessa alle profferte di Gianni: sazi e inebriati, i due si dichiarano.

Il prence ereditario di Francia, ormai a tutti disvelato, può dunque dar notizia del suo fidanzamento con la Principessa di Navarra: una volta tanto un sì fausto annuncio ha luogo non nei freddi ambulacri della corte di Versailles, ma in una accogliente locanda di provincia, fra gli olezzi afrodisiaci della *nouvelle cuisine*.



Ugo Onorati

L'ULTIMA CASA SOTTO... GLI ALBERI

Eccomi giunto a Montecompatri per l'ultima gita fuori porta. Ritorno da Roma ai Castelli, finalmente, dove sono nato tanti anni fa.

Con i miei accompagnatori passo davanti alla trattoria del Sor Ezio e non posso far a meno di ricordare il saporito pollo alla diavola che l'amico oste cucinava, per me solo, il venerdì. Poco più avanti quasi sfioro il forno del sor Arturo, famoso per i suoi pagnottoni casarecci, che la sora Cencia, vedova, mi apparecchiava, insieme a certe sue delizie culinarie, il giovedì sera a casa sua.

Mi fa un cenno, il fornaro. Ricambio il saluto, ma non mi sente.

Lascio le ultime case — ognuna un odore un sapore un ricordo — e sulla destra, prima della salita per San Silvestro rivedo la vigna di Eusebio. Che cannellino superbo, centellinato la sera d'inverno sulla tavola della sua cantina in compagnia di amichevoli facezie! Ah, se ne avessi ancora per riscaldarmi le ossa in questa fredda dimora! Ma più di tutto mi mancano i profumi i colori i sapori della frutta, vere essenze della natura, della vita.

Molti fra gli abitanti di questo luogo hanno trovato dimora sotto un verde e silente pino, altri sotto un maestoso e malinconico cipresso.

A me no! A me date un ceraso, magari grosso come una casa e garrulo per i tanti uccellini. Voglio diventare io stesso nocciolo e carnosa polpa bianca e rossa, gustosa al becco forte dei rondoni, come a quello delicato dei rigogoli. Non importa se in una molle e scura Ravenna, o in una doretta ma dolce Graffigna; in ogni caso voglio tornare a vivere prima in una lucida sanguigna sferica ciliegia e poi, dopo, nei chiassosi richiami dei pennuti abitanti del cielo.

Gaetano Pagano

CASTELLAMMARE ACQUA E VINO

Una volta gli osti erano accusati di sposare l'acqua al vino. Ben poca cosa rispetto ai grandi inquinatori, mistificatori, frodatori ed avvelenatori a livello industriale d'oggi. Ma il titolo non ha questo riferimento, si assicurino i vinai ed i produttori di vino schietto e santo.

La vacanza è un periodo di vita speciale. Da molti anni trascorro l'estate a Castellammare di Stabia, che è una delle capitali del turismo termale; figuratevi che l'antica Stabia (che fu distrutta con Pompei ed Ercolano dall'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. e da cui deriva l'attuale Stazione di cura) era una famosa località di villeggiatura cara a Galeno, e che da un Convegno medico-scientifico l'odierna città venne definita: « Metropoli delle acque, del mare e del clima ».

Castellammare è la porta della penisola sorrentina, a sud di Napoli, ai piedi di quel gioiello verde che è Monte Faito, adagiata sul golfo più bello e famoso del mondo, ed è ricca di acque salutarie. Alcune, solfuree, sgorgano anche in mare, in località Pozzano, per cui molti utenti di stabilimenti balneari del litorale, si avvalgono della circostanza ed uniscono l'utile al dilettevole: mentre si bagnano e si comportano da Tritoni ed ondine, curano la pelle con le acque benefiche per vari malanni (eczema, psoriasi, ecc.).

Le altre vengono utilizzate in due grandi stabilimenti termali.

Le 22 fonti medicamentose di diversa composizione chimica ed efficacia curativa, sgorgano in una zona di circa 500 metri: un vero miracolo di madre Natura.

Nel Centro Termale, con il panorama del Golfo davanti agli occhi, il monte dalle mille gradazioni di verde alle spalle, il suono di una orchestrina negli orecchi ed un bicchiere di

acqua minerale in mano, si dimenticano tensioni e paure, dolori e preoccupazioni, odi ed invidie e ci si ritrova rasserenati con se stessi e con il mondo intero, con un raggio di sole nel cuore.

La cura può essere continuata in città, al di fuori degli stabilimenti termali, anche nelle ore pomeridiane o serali; infatti, in numerosi chioschi di acquafrescai, all'aperto, si procede alla vendita di acque minerali. E molti turisti e villeggianti si siedono ai tavolini, consumando biscotti (specialità del luogo) o altre vivande (pesce, pizza, ecc.). Ma io, dopo il tramonto del sole, preferisco girare al largo: e a volte partecipo a gite nel Golfo (a Capri, a Sorrento, ad Ischia) in motobarca e, per lo più, vado in cerca di piccoli ristoranti (meno funzionali dei fast-food, ma più romantici e dov'è ancora possibile parlare con gli altri tranquillamente), nei tanti paesini sulle colline che inghirlandano Castellammare. E qui, senza eccedere, mangio « roba genuina », piatti che di certo non hanno nomi famosi e non richiedono una lunga preparazione, ma che, via, sono saporiti e « sfiziosi ». E tra un'insalatina di campo condita con olio del posto, una frittatina con pezzetti di mozzarella e di prosciutto (che vengono mescolati insieme con le uova), un pezzo di agnello nutrito con erba (non tenerissimo, ma saporito), fave e noci fresche, more, pane condito e panini diventati di moda e che vengono serviti anche in piccole località (come ad es. quelli con le olive, la carne, le carote), sottili fette di carne cotte in una salsa un pò amara, aventi come ingredienti la panna, i funghi o le cipolle, piccole porzioni di spaghetti conditi con pomodori freschi oppure con una specie di ragù fatto con carne tritata di vitello o di manzo, di volta in volta, si variano le piccole cene estive. Ogni sera si cambia sia il ristorante che il menù. Resta fermo il consumo di vino. Salvo eccezioni, durante i pasti viene utilizzato vino da tavola locale imbottigliato (e qui dominano i rossi di « Gragnano » e « Lettere »), tipi di vino giovane o novello, molto gradito al palato e di sicuro effetto sulla mensa. E una

più abbondante bevuta non ha altri effetti nefasti che quello di ispirare versi come questi.

Beviamo vino vecchio per tornar giovani
(o almeno crederlo)
alla tavola rallegrata dalla presenza
di figure simpatiche ed amiche.
Per la gloria del sole racchiusa nel color rosso rubino
brilliamo di generosità.
Un cocktail di allegre uve sposa
un caravanserraglio di sapori.
Per una bevanda asciutta su dorate frittelle
di pesce o su un intingolo di corretta origine ed esecuzione,
per un bicchiere di quello buono
sfideremmo l'insidia di sabbie mobili o un'incursione nemica,
daremmo anche la camicia nuova.
Alziamo il calice per un brindisi
a Dioniso e, se volete a Bacco
che dà scacco ad ogni acciaccio,
al domani, all'ignoto, all'indisciplina,
a ciò che vive dietro la collina.
Con cuore giocondo ed aperto verso il mondo
dimentichiamo gli anni che abbiamo sul groppone
e riprendiamo la strada di casa sotto una luce
di stelle nella notte, nell'attesa che tra poco
si ristabiliscano le regole del gioco,
rifiorisca il Sahara e sparisca il buco dell'ozono.
Con la complicità del vino semplifichiamo
la complessità del reale all'insegna
d'un universo di candore e di speranza.

Vito Elio Petrucci
O PANDOÇE

Scignoria! Arrivo in fondo
in silensio e in umiltà,
come fise un atro tondo,
ma son pan, amigo, frae
e pe-o çeddro e pe i pigneu,
pe-o bitiro e pe l'ughetta,
son o doçe d'un Figgieu
ch'o fà l'aegua benedetta,
son a festa de chi canta
in te questa Neutte Santa.

Me fà in casa ogni famiglia
comme veu 'na tradission,
e mà cheutto o carboniggia
sempre son amigo bon.
Pägio speso, pägio crùo,
pägio ciongio, secco e dùo;
pägio! a quelli che no san,
che mì arresto sempre pan...

Vegno in töa con a ramma
de l'öfeuggio ciantà in vetta,
e o balletta o piggia a lamma
pe taggiàme a primma fetta:
o « Che l'inse » natalissio
ch'o l'é ancon un armistissio.

Tra o profumo do torron,
e bottigge misse in secco,
o spuntà de 'na canson,
e da tombola o schersetto,
ghe festezzo in primma man,
mi son dōçe ma son pan.

A l'é a rionda de Natale
ch'a l'ha chì o gran finale
un pandōçe faeto a-a bonn-a
ch'o l'é invece unna coronn-a,

un impegno, na funsion,
un dovèi co-a tradission,
o l'é o moddo ciù corteize
de dî a tutti son zeneize.



IL PANETTONE. Signoria! Arrivo in fondo / in silenzio ed in umiltà, /
come fossi un altro piatto, / ma sono pane, amico, fratello / e per
il cedro ed i pinoli, / per il burro e per l'uvetta, / sono il dolce di
un Bambino / che fa l'acqua benedetta. / Sono la festa di chi canta /
in questa Notte Santa. // Mi fa in casa ogni famiglia / come vuole
la tradizione, / e mal cotto o bruciato, / sempre sono amico buono. /
Sembro pesante, sembrò crudo, / sembrò piombo, secco e duro; /
sembro! a quelli che non sanno / ch'io rimango sempre pane. //
Vengo in tavola con un ramo / di alloro e piantato in cima, / e il
bambino prende il coltello / per tagliarmi la prima fetta: / il « Che
l'inse! » natalizio / che è ancora un armistizio. // Tra il profumo del
torrone, / le bottiglie svuotate, / lo spumante di una canzone, / e
della tombola il giochetto, / ci festeggiamo in prima mano / io sono
dolce ma sono pane. // E' la giostra di Natale / che ha qui il suo
gran finale / un panettone fatto alla buona / che è invece un coro-
namento, / un impegno, una funzione, / un dovere di tradizione /
ed è il modo più cortese / di dire a tutti son genovese.

Iosè Peverati

LA SALAMINA DA SUGH

Chi'n l'ha gustada mai, quand al la ved,
al la mira susptós, al rizza al nas,
al la prila, al la volta
e po' al tenta un assàg coi dent alvà...
Cal spizgurìn ch'as sént ai bord dla lengua,
cal savurìn ad rànzagh
— péna' péna 'na punta! —
cl'amor fort e salà
al prim mument i fa vanzzar in forssi...
Invézz chi gh'avrà fat zà l'abitudin
e l'ha gustà 'sta gran specialità,
al capirà ch'l'è propria lì al so bèl,
cal gust diverss ch'al stuzziga al palà.
As tòl dla bona càran ad ninìn,
la s'masna, dop as zùnta sal e pévar,
'na qualch spezzia a piàser e po'a s'impasta
con négar vin nustràn,
la s'inssàca int la zziè, la s'liga ben,
la s'lassa int un post fresch par soquant més.
Ala fin bela suta, stasunada
l'è la delizia di palà frarés
e al desidèri ad quì ch'i l'ha assagiada.
S'la tavula parciàda int i di'd festa,
su la muntagna bianca dal purè
in mez al sugh marón bèla fumànta,
al post d'unor l'è pronta: ach maravié!
I padrùn i la guarda
con i parent ch'i è gnù da foravié,

tutt'i la mira, tutti a lié i s'inchina.

Davant a lié, cavénass i capié.

Mì at riveriss, mié cara salamina!



LA SALAMA DA SUGO (*piatto tipico ferrarese*). Chi non l'ha mai gustata, se la vede, / la guarda sospettoso, arriccias il naso, / la volta e la rivolta / e poi l'assaggia un poco diffidente... / Il pizzicore ai bordi della lingua, / quel saporin di rancido / — però una punta appena percettibile — / quel non-so-che di forte e di salato / inizialmente lasciano perplessi... / Invece chi vi ha fatto l'abitudine / ed ha gustato la specialità / potrà capir che in questo sta il segreto / quel gusto stran che stuzzica il palato. / Scelta la buona carne di maiale, / si macina, si aggiunge pepe e sale / delle spezie a piacere e poi s'impasta / con nero vin nostrano, / s'insacca ben, si lega in modo giusto, / si lascia in luogo fresco alcuni mesi. / Alla fine, asciutta e stagionata / delizia dei palati ferraresi, / desiderio di quanti l'han gustata. / Su tavola imbandita quand'è festa, / sulla montagna bianca del purè, / in mezzo al sugo viola, ben fumante / lei troneggia già pronta. Oh, meraviglia! / I padroni la guardano / con i parenti giunti di lontano, / ognuno ammira, ognuno a lei s'inchina. / Davanti a lei, leviamoci il cappello. / Ti riverisco, cara salamina!

Sandro Salvi

SOLE E FRITTATA

L'aria mattutina, ancora impregnata delle ultime tracce dell'alba, accennava a insperate frescure che sarebbero state presto sopraffatte dalle ali pesanti ed immobili della calura romana. Il sole cominciava a lanciare sui « fagottari », che infittivano le prime schiere dei conquistatori marini, verso la Stazione per Ostia, implacabili « serciate » di fuoco. Una velatura profumata di pane e frittata sghimbesciava dalle borse lungo i quattro scalini dell'ingresso e, poi, nel ventre sudato delle vetture donde tutti, avventurieri e pirati, saremmo ridiscesi. Sulla « spiaggia libera », che offriva al brulichio insaziabile dei poveri un breve tratto di mare, come una offerta regale elargita per beneficenza o lusinga, i « fagottari » ammucchiavano borse, panni ed asciugamani scoloriti, punteggiando i confini di una precaria conquista. Le ore scavallavano in una febbre di sole, veloci e guizzanti come uccelli marini, le trincee di sabbia ed i richiami delle madri, in sottoveste, ai figli imprudenti, arsi sul bagnasciuga... Finalmente è l'ora di liberare le « pagnottelle » dalla carta/paglia e noi amici, con una fame salmastra, seduti in circolo, quasi un rito, ad assaporare un barocchismo di frittate imprigionate nel proletario « sfilatino »: la mia saporosa di cipolle ben prima ammolate ed ammalvite in un tocco di vino bianco, indorata da un filo di olio che non sovrastasse, col suo fragore biondo, il profumo equilibrato di un trito misto di salvia e basilico. Il guaio della semplicità è nella sua irripetibilità: difatti, vuoi che fossero uova d'altri tempi, o un olio senza raffinate sofisticazioni, o aromi puri, come si offrivano, sul davanzale assolato, dal « coccetto » adattato a vaso, o fosse, infine, per la antica sapienza materna, non ne ho più degustate di così buone. Certo: una frittata plebea, nemmeno lontana parente delle « omelette » roboanti e cosmopolite servite nei ristoranti alla moda con la ovvietà di una aggettivazione francesizzante.

E, tra l'altro, digeribilissima, tanto da consentire, molto in anticipo sulle tre ore inutilmente raccomandate dai timori di mia madre, di trivellare le onde ostiensi con la furia, adolescente e cialtrona, di una « bracciata » inesperta.

Il profumo di « quella » frittata svagava ancora nella borsa durante la stanchezza del ritorno, il sole ancora alto e maligno, ed il suo sapore m'è poi rimasto sempre insoddisfatto, assieme al ricordo di una Nausicaa di borgata che, tra ancelle accaldate, rideva senza pudore, saettando la sua malizia di vergine contro la mia ulissea speranza.



Sangiuliano

INGREDIENTI A CONTRASTO

I sapori del luogo, precipitando ulteriormente l'anima al macello delle emozioni, sono da ritenersi obnubilanti e vanno messi a prova d'un amore più solo, il ripensamento del vento e l'erba, ogni altro aperto inganno che amaro stringa fino a che la cosa sia digerita, e tutta umana in forza d'ingredienti a contrasto.

Il silenzio, ad esempio, benigno ai frati, con spazi arcuati ed echi sottintesi onde ogni bibito, atto di pietanza e rispetto a fantesca risulti immenso e ben tremato; insomma assai più esperti ci si disperda al buco di nostra vita in perpetuo risucchio.

Del resto tutto quello che si muove ha un'immagine stabile, e viceversa, sì che l'assillo è chiaro e non si tratta dell'agrodolce come potrebbe dire un Apollo da sugo: ogni ~~vacazione~~ mentre più canta crepita e vacilla perché il bilico taglia.

Simonetta Satragni

PROFUMO DI AMARETTI A MOMBARUZZO

L'azzurro del Sabato Santo si riversa con giovanile baldanza sui mattoni cotti dell'antica Parrocchiale; nell'aria si spande il profumo degli amaretti appena sfornati, un profumo da far risuscitare i morti, non soltanto Colui che ha una certa facilità nel farlo... E come sarebbe bello se proprio adesso, come un tempo, le campane si sciogliessero — nella gloria del mezzogiorno — soprattutto in questo paese fra i colli, cui risponderebbero da tutti gli altri colli le voci remote o vicine delle altre campane.

Il profumo si dilata nell'aria e agli occhi della mente balena la dolce visione dei mandorli in fiore, laggiù nel Sud, in campagne lontane.

« Zucchero, albume, mandorle » (quanto biancore!), sono questi gli ingredienti dell'antica e semplice ricetta degli amaretti: semplice, sì, ma valli a fare così morbidi e buoni, con quel sapore ineffabile che conserva intatte le promesse dell'impareggiabile profumo. E' un profumo che allarga il cuore, dilata la campagna, ravviva il colore dei fiori, fa più azzurro l'azzurro. Come tutti i profumi è fuggevole, dura un istante, ma in quell'istante è sembrata più bella la vita.

'Na volta se disèa che el musso el gèra
un cavalo che no' gavèa studià,
come par dir de uno destinà
a ciapar pache senza far carriera.

El gèra proprio un musso, e gò el sospeto
che sia par questo ch'i gà dà 'sto nome.
Bon solamente, insoma dele some,
de strassinare, al massimo, un careto.

Ma anca pa'i mussi, prima o dopo, a vien
el giorno del riscato, e mai gh'è stà
un *Cento e lode* a l'Università,
dela Cusina, dà cossità ben.

E senti qua che tesi! Tratamento
come la fosse carne de cavalo,
ben masarà in t'un vin rosso-coralò,
de quello che fà i frati nel convento.

E lì, tegnerlo a fòlega do' giorni
par mandar via sàlvadego e ignoranza,
fin che vien fora un'unica sostanza
da profumare tuta de contorni

de broche de garòfano, lardele,
farina bianca, vergine de mola,
cazzando tuto in t'una cassarola
zà pronta e piena d'altre robe bele:

ajo, carote, buro, pomodoro,
ojo, zeòla, sèdano, e salà,
e dato che l'è un musso laureà,
metèmoghe de sòra anca l'altro...

E anca brodo de manzo, e ancora vin,
e masenare al fogo par tre ore,
ché de un bon musso fare un bon dotore,
ghe vòl pazienza e un tempo certodin.

Ma quando l'è maùro, altro che tesi!
A no' gh'è al mondo polpe più sapienti,
e che i cavài, che in fondo i xe parenti,
solo par questo no' i ^{se}senta ofesi...

GLOSSARIETTO (*dialetto polesano*). *Pastissà*, stufato; *musso*, asino, ciuco, somaro; *insoma dele some*, insomma, per finire; *strassinare*, tirare a fatica; *cusina*, cucina; *cozzita*, così; *masarà*, macerata; *a fòlega*, immerso; *salvadego*, odore a sapore penetrante e forte di questa carne; *broche di garòfano*, chiodi di garofano; *lardele*, pezzetti di lardo; *zeòla*, cipolla; *metèmoghe de sòra*, mettiamoci sopra; *masenare*, mescolare; *maùro*, maturo.

A Roma e dintorni preferiamo dire « *la fava* » piuttosto che « le fave », con un suono di neutro plurale, arcano, solenne. *La fava* è una parola magica, da setta segreta. *La fava!* E ad ogni Quirite si accende una luce strana nelle pupille, un rapido bagliore, uno scorrere di ricordi di scampagnate del buon tempo antico all'incannucciata *for de porta*. *La fava*: profumo di minestre semplici. *La fava cor pecorino*: prodotti preistorici di questa antichissima terra di pastori.

Il mito, la storia sono presenti anche nelle cose di ogni giorno: la *Gens Fabia* di rustica origine albana, il parere « favorevole » dei *Patres Conscripti* — alle origini della civiltà latina — espresso con gli elementari prodotti dei campi impiegati pure sulla rustica mensa: fava nera/sì; fava bianca/no. Pure alla *fava* si ispirano i canti con doppio senso da osteria: « ... *se vònno crompà tutto, sole, cèlo e l'aria fresca / ma la fava romanesca / la volemo arigalà!* »

La fava è romanità, come i capitelli, le colonne, gli archi, i gatti e le fontanelle dell'Acqua Pia antica Marcia.

« *E mo venìmo ar pràtico* » per indicare i modi migliori per gustare il legume in argomento, a parte quello più semplice di mangiarlo crudo col citato pecorino (possibilmente romanesco e con la lacrima), o col sale, come le *fusaje*, cioè i lupini, di marchigiana essenza (Cristoforo Colombo appena sbarcato in America trovò i marchigiani che vendevano i lupini, estratti dai sacchi poggiati sopra le mezze sedie messe a tracolla).

Fava in padella: metti un po' di olio nella padella (in antico si usava lo strutto), un etto di ventresca tagliuzzata, cipolla tritata, mezzo chilo di *fava scafata* (sgusciata), sale e pepe, pochissima acqua. Cuoci a fuoco *gajardo* (forte) e porta a tavola.

Fava a minestra: prendi un etto di guanciale, una cipolla,

uno spicchio d'aglio (tritati tutti e tre), una costarella di sèdano (*er sèllero* romano dall'antico tedesco *sellerie*), un po' di erbetta (il prezzemolo che sta sempre in mezzo come certi Onorevoli). Imbiondisci nel tegame, aggiungendo sale, pepe e qualche *pommidoretto*. Unisci tre etti di fave sbucciate (tolte dagli *scafi*, in italiano: baccelli), mescola, versa due litri di acqua bollente (meglio sarebbe il brodo, anche di dadi) e tre etti di *cannolicchi*. Passa il tutto nelle scodelle e condisci con il pecorino.



P.S. Durante la guerra, per la fame, si mangiavano le bucce della fava tagliate a strisce e lessate come i *facioletti* (fagiolini) col sale, il pepe e il succo di limone.

Una volta a settimana, mai comunque il venerdì che era magro stretto, mamma faceva per pranzo gli affettati: prosciutto, mortadella, coppa, salame Milano e corallina, lonza, portati a tavola su piattoni ovali o tondi, o proprio ancora nei loro incartamenti. Poi cominciava la distribuzione secondo criteri noti soltanto a lei ma universalmente accettati, perché infine la spettanza era più o meno uguale per tutti (ma si temevano favoritismi, per Amalia di sicuro, e si mormorava di combutte o ruffianerie). Era fondamentale essere serviti fra i primi, sennò mangiavi coppa; in ogni caso si poteva ricorrere al discutibile e rischioso (rischiavi sganassoni da qualche fratello se eri scoperto) pilotto del « dà, mamma, ti giuro, ancora non m'hai dato la mortadella », mentre, è ovvio, il tuo l'avevi già preso ed opportunamente mimetizzato o proprio fatto sparire chissà dove, il che peraltro accadeva di norma in tutte le distribuzioni, poniamo in quelle di dolciumi del pranzo di Natale: Pietro, grazie appunto a questi trucchi di cui era maestro, almeno fino a carnevale dal suo cassetto a serratura del Cracra (vetusto mobilone sconocchiato e stracolmo di golf pedali e camicie, che faceva appunto un sinistro *cra-cra* ogni volta che passava un autobus quattro piani sotto) era capace di continuare a tirar fuori pezzi di torrone, cioccolata sbiadita, boeri grinzosi, fette di panettone con gli zibibbi che erano ormai sassi. Così, alla fine, tutto sembrava a posto, ognuno con le sue fette di salumi, un po' di olive baresane e la ciriola (che se non l'avevi bastava chiederlo a Paolo e lui te la lanciava da un angolo della tavola): si comincia dunque a mangiare? Macché, perché soltanto allora s'apriva il mercato con regolari e difficilissime contrattazioni: chi mi dà una fetta di mortadella per una e mezza di coppa? tre fette di salame al miglior offerente; tre fette di mortadella e quattro olive

(l'argent de poche) per due fette di prosciutto cotto e un assaggio di crudo (il culatello comparve una sola volta, che appena saputo il nome, tali e tante furono le citazioni e variazioni sul tema da sconsigliarne per sempre l'acquisto); « 'sto salame fa schifo, allappa », che era una vera tragedia... e taluno poetava: « una lonza leggera e presta molto » (quando c'era pollo, Pietro chiedeva regolarmente un po' di « petto e crine »), altri s'impuntavano su Nencini e Defilippis; Pia, l'acqua! uffa, ma perché sempre io; forse stavolta la Roma ce la fa; chissà se domani piove al Gelsomino; squilla il campanello e Nietta parte: « a ma', c'è Jacopo », che era poi l'omino della tintoria coi vestiti puliti, un omino davvero tanto da meritarsi il soprannome di Jacopo Robusti, appunto il Tintoretto; il vino! e via, lungo due interminabili corridoi alla camera da sgombero, dove, fra sedie di vimini e sedie di legno spagliate, l'armadio coi cappotti, la libreria di zio Roberto, i pelati grandi, la damigiana dell'olio di Accondisciamo, la caseobacillina, quadri, cornici, scatole di scarpe, c'era anche il vino... che poi, il vino: si trattava di un orribile vinaccio comprato al carretto di Maria a via Boncompagni, che Amalia una volta sospettò essere fatto con le ossa dei gatti morti (figuriamoci se poteva essere fatto con le ossa dei gatti vivi...); chi vuole coppa me lo dica; salame per mortadella...

Fuori, in terrazza, l'uva americana copriva il cielo, i glicini erano due alberi, le fresie stordivano col loro profumo. E Giorgetta arrivava alle due sul gradino del tinello.

Antonello Trombadori
JOLANDA

Pe vedé si er filetto è ar punto ggiusto
De colore, de scrocchio e de frittura,
Devi arivà a ssentì coll'occhi er gusto
E immagginàtte l'inzaporitura.

Cor zinale legato a mezzobbusto,
Jolanda stà de guardia a la cottura
Da quanno butta ggiù l'ojjo dar fusto
Fino ar bollore de l'indoratura.

Và a li Libbrari si la vòì guardà
E si te vòì 'mparà l'arte e er talento
De 'mbiancà de pastella er baccalà¹.

Milledducento lire a portà vvìa.
Ar tavolino millecquattrocento,
D'oro com'er carciofo a la ggiudìa.

Il *Vocabolario Romanesco* di Luigi Chiappini per descrivere il rivestimento del filetto di baccalà con la pastella usa il verbo «intonacare». A Largo dei Librai, una piccola insenatura di Via de' Giubbonari, ci stanno bene: anche se malandata e abbisognevole di cure, la chiesa seicentesca di Santa Barbara e Tommaso, al vertice del triangolo; la Libreria sul lato sinistro e l'antico palazzo sul lato destro; la friggitoria con la scritta «Filetti di baccalà». Non si potrebbe restituire tutto il resto alle bancarelle di libri?

Cesare Veschi
ER CAFFE'

Quanno bevo er caffè?
Io l'assaporo
la matina abbonora, appena svejo:
è er bacio de l'Aurora.
Durante er giorno,
nun perdo l'occasione
de famme corteggià da le tazzine
sprofumate d'aroma.
Ma un caffè senza uguali
è quello « settenario »
(ristretto quanto basta)
che Mario m'offre
a casa sua, a Genzano:
è la stretta de mano de l'amico-
-maestro.
E solo doppo
ritrovo ancora l'estro
de scrive le poesie.

- 7 Mario dell'Arco, *E bevo fiori e vino*
- 9 Fabrizio M. Apollonj Ghetti, *Una festicciola senza pretese*
- 14 Alberto Arcioni, *Er vino de Marino*
- 15 Manlio Barberito, *Il « faricello »: piatto rituale romano*
- 18 Paola Barone, *Vino vero e vino falso*
- 19 Gustavo Buratti, *Il vino di maggio*
- 21 Vilmo Cappi, *Al zampon d' la Mirandula*
- 23 Michele Capuano, *Anguille*
- 24 Anna Cavallo, *La rivoluzione in cucina*
- 25 Anna Centore, *Un profumo di anguria*
- 26 Stelvio Coggiatti, *Un digestivo e due liquori del giardiniere*
- 30 Antonio Cremona, *Papaveri del Mediterraneo*
- 31 Franco Cusmano, *Enoliguria*
- 32 Luigi Devoti, *La « paparella » ovvero gelosie castellane*
- 35 Salvatore Di Pietro, *Caiccu pachinisi*
- 36 Olga Duca Natoli, *Il buon pane gangitano*
- 38 Elio Fiore, *L'insalata di banane di Ezra Pound*
- 40 Luciana Galimberti Beretta, *Ristorante cinese*
- 41 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *« I tarallini della nonna »*
- 42 Plinio Guidoni, *Brindisi*
- 43 Paolo Guzzi, *Al buffet letterario*
- 44 Renato Lefevre, *Due parole su un « teatro di Scalcheria » del Seicento*
- 47 Giuliana Limiti, *Romani che celebrano il Natale in Egitto*
- 49 Gianni Long, *Un pranzo da Re?*
- 53 Antonia Lucarelli, *La Marsigliese e i... pomodori*

- 55 Mario Lunetta, *All'hostaria del vero Parnaso italico*
- 60 Giuliano Malizia, *Fettuccine alla «borsa nera»*
- 64 Mauro Marè, *Urbe callara*
- 65 Umberto Mariotti Bianchi, *L'arte di mangiar gli spaghetti*
- 67 Sandro Mesirca, *Relazione del Procuratore «ad promovendum»*
innanzi alla Consulta araldica orticola
- 71 Giorgio Mori, *A colazione con Mario dell'Arco*
- 73 Iolanda Narciso, *Cunzerva 'e pummarola*
- 74 Glauco Rino Nesi, *Merenda come cena*
- 76 Adriana Nobile Civirani, *Una torta speciale*
- 77 Valentino Novello, *Un'occasione perduta*
- 79 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Il forno dei biscotti*
- 81 Franco Onorati, *La «nouvelle cuisine» del Delfino di Francia*
- 86 Ugo Onorati, *L'ultima casa sotto... gli alberi*
- 87 Gaetano Pagano, *Castellammare acqua e vino*
- 90 Vito Elio Petrucci, *O pandoçe*
- 92 Iosè Peverati, *La salamina da sugh*
- 94 Sandro Salvi, *Sole e frittata*
- 96 Sangiuliano, *Ingredienti a contrasto*
- 97 Simonetta Satragni, *Profumo di amaretti a Mombaruzzo*
- 98 Angelo Savaris, *Pastissà de musso*
- 100 Alberto Tenerelli, *La fava*
- 102 Marcello Teodonio, *Mercato di salumi a via Sicilia*
- 104 Antonello Trombadori, *Iolanda*
- 105 Cesare Veschi, *Er caffè*

I finalini delle pagine 34, 46, 59, 63, 72, 78, 85, 91, 95, 101 sono di Annamaria Polidori, gli altri sono tratti da erbari figurati del XVI Sec.

Stampato nel dicembre 1989
dalle Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12 - Roma
Tel. 228.09.71

