

l'Apollo Buongustaio 1991

*l'Apollo
Buongustaio*

*Almanacco gastronomico
per l'anno 1991*

l'Apollo Buongustaio

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1991

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1991. Tutti i diritti riservati.

Roma 1991

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

AVVERTENZA

In questo numero il lettore troverà qualche novità.

Nella sezione dei « classici », figurano testi di scrittori moderni, come è il caso di Croce e di Gozzano; nonché di Renzo Gandolfo e di Ugo Ricci, dei quali forniamo un breve profilo biografico.

Da quest'anno, poi, entra a far parte dei nostri collaboratori, per la parte grafica, Massimo Rosanova: napoletano, 46 anni, da venti residente a Milano, Rosanova coltiva la grafica per diletto, collaborando tra l'altro, da esterno, al « Corriere Medico ». Ha vinto un premio al IV Concorso Nazionale di disegno umoristico « Satira e Umorismo » (1990).

I suoi disegni traducono in immagini gli stemmi gastronomici regionali ai quali era dedicato il saggio di Sandro Mesirca pubblicato nell'edizione 1990 del nostro Almanacco. Suoi sono anche i finalini: una « fantanatura » su base gastronomica. In calce all'indice, il lettore troverà:

- per gli stemmi, i riferimenti monumentali o paesaggistici relativi a ciascuna regione;*
- per i finalini, i « nomi » che l'Autore ha coniato per i frutti di questa fantastica natura.*

Benedetto Croce

A PRANZO CON IL BRIGANTE ANGIOLILLO (1)

Alla storia si mescola la leggenda, ma leggenda significativa e piena di verità. La fama del suo valore era tale che si diceva comunemente che Angiolillo fosse, per effetto di un patto col demonio, invulnerabile. Don Pasquale Fortunato racconta che una volta in una città incontrò un tale armato di schioppo, lo affrontò e gli disse: — Ti cerco da un anno; ho saputo che ti sei vantato di consegnarmi alla Corte; ma è giunta la tua ultima ora.

L'altro si scusava, giurava che gli avevano riferito il falso; la gente ch'era d'intorno cominciò a pregare Angiolillo che gli perdonasse. Finalmente, Angiolillo accondiscese:

— Per amor vostro, e pei santi del Paradiso, gli perdono; ma ad un patto: ch'egli mi spari in petto il suo schioppo.

— Non sarà mai — diceva l'altro.

— O mi tiri, o tiro io su di te!

L'altro tira: Angiolillo raccoglie colla mano le palle sul petto, e le mostra alla gente, e non s'era fatto alcun male. Naturalmente, egli era d'accordo col suo preteso nemico, e la comediola gli giovava. Pochi vorranno fargli un troppo grave carico dell'innocente astuzia.

Il prodigio si divulgò dappertutto, e vive ancora nella memoria del volgo di S. Gregorio, con un'infinità di altre storielle che ancora si raccontano, in prova della virtù magica di Angiolillo. Nuovo Sansone, egli avrebbe, non già con una mascella d'asino, ma con un pezzo di *baccalà*, disarmato un intero reggimento. Si trovava sconosciuto in un'osteria, quando sentì un gruppo di soldati, ch'era nella stessa stanza, che discorrevano vantandosi che avrebbero presto ammazzato o pigliato Angiolillo. Saltò subito in piedi, gridando: — Angiolillo sono io: pigliatemi, se ne avete il coraggio! Quelli, passato il primo momento di sbalordimento, gli si avventarono contro; ma Angiolillo, afferrato un grosso pezzo

di baccalà che pendeva per insegna all'osteria, menando botte a destra e a sinistra, li costrinse alla fuga.

E la leggenda soggiunge che un anello fatato, che portava sempre al dito, aveva il potere di farlo uscire illeso e vincitore da ogni combattimento.

Di qualche suo nemico, si vendicò poi coll'incutergli un grande spavento. Un tal D. Nicola Masci, scrivano della Corte di Ruoti, incontrò una volta i briganti presso il ponte Pietrologlio (forse: *Perdiloglio*) sull'Ofanto, mentre si riposavano, e Peppe Russo, idillicamente, pescava. I briganti lo acchiapparono, e cominciarono a percuoterlo malamente colle canne dei fucili. Angiolillo dapprima lasciò fare; poi s'accostò, sgridò i compagni, disse al Masci di riprender animo, e solo gl'impose di non parlar del fatto. Ma il povero D. Nicola, tornato in Ruoti, non seppe tener la lingua a freno; Angiolillo lo riseppe e stabilì di farne vendette. Incontrò un giorno il Masci che non era ben guarito della prima bastonatura, e gli disse che aveva intenzione di recarsi quel giorno stesso a far colazione da lui, e che perciò si tenesse pronto. Il Masci dovè fare buon viso, e rispose tremando, ch'era molto onorato di obbedire a Sua Eccellenza in questa e in qualunque altra cosa gli piacesse di comandargli. E, tornato al paese, andò in giro per varii amici, pregandoli che volessero fargli compagnia a quel pericoloso desinare. Ma tutti se ne scusarono. Si recò da qualche signore a supplicarlo perché cercasse di nascondere; ma n'ebbe la stessa risposta. Finalmente, tornò a casa; con che cuore si immagini; e fece apparecchiare certi polli ed altre cose che gli riuscì di trovare. Viene Angiolillo coi suoi: — Dov'è il mangiare?

D. Nicola lo fa subito portare in tavola. Angiolillo vede i pollastri: — Che ci hai presi per scomunicati? Oggi è mercoledì, e non si mangia carne. Ci vuoi far andare all'inferno! E dette ordine a Costantino che avesse riposto nella tasca quei pollastri. Poi ordinò a Gianiaco che pigliasse il vino e il pane. E voltosi al Masci, che stava coll'aria d'un agnellino spaventato, gli disse: — T'invito a mangiare con me!

— Ma io non ho appetito.

— Senti, non voglio che ti lusinghi: la tua *porca* vita, sta per finire; io differirò la tua morte, finché tu non finisci di mangiare; se non mangi, ti fo subito tagliare la testa, e mangerò io con più gusto. Il Masci cominciò a piangere e a supplicare. Ma Angiolillo: — Quello che ho detto, ho detto; mangia se vuoi!

Il disgraziato cominciò a mangiare; Peppe Russo gli teneva sopra il coltello. Quando ebbe finito: — Senti, disse Angiolillo, per questa volta, io ti perdono; ma un'altra volta che farai una cosa che mi dispiacerà, non la scamperai, anche se ti metti nelle braccia del Padre Eterno!

E, presi tutti i danari e le gioie ch'aveva in casa, se n'andarono.

Fu un brutto scherzo, senza dubbio; ma gli scherzi graziosi non sono cose da briganti: il fatto è che gli risparmiò la vita. Più cortese sarebbe stato Angiolillo, in una cert'occasione, col Preside di Basilicata, se si potesse prestar fede al poemetto popolare. Angiolillo si trovava presso Montepeloso, all'osteria del Martello, quando ebbe notizia che per quel luogo, di là a poco, sarebbe passato il Preside. Egli fece preparare un bel pranzo, pagò anticipatamente e disse al tavernaro: — Questo pranzo è pel Preside, gliel'offro io; ora me ne vado nel bosco; digli che farà bene a non venirmi a ringraziare!

Giunge il Preside, chiede da mangiare, e pranza. E poi dice: — Che cosa vi debbo? E il tavernaro: — Niente, perché Angiolillo ha già pagato per voi:

Con dirmi che in queste valli ombrose

Voi non entrate, se campar v'è caro!

Ma i soldati del Preside vollero dargli la caccia e n'ebbero la peggio.

Un signore fu accusato a Napoli, dal vescovo del suo paese, di avere una volta ospitato e dato da mangiare ad Angiolillo. Come questi lo seppe, appostò il Vescovo, e un bel giorno gli si presentò e chiese da mangiare per sé e i suoi. Il Vescovo, tremando gli dette ciò che chiedeva, e Angiolillo mangiò

con calma. Quand'ebbe finito, s'informò del danaro che c'era in casa. Gli fu detta esattamente la somma: ed egli ordinò che gli si recasse. Poi chiamò i poveri del paese, e la distribuí tra loro, sotto gli occhi del Vescovo; e andò via senza fargli altro male, solo minacciandolo a Napoli di avere ospitato l'infame Angiolillo.

(1) Tratto dallo studio giovanile di B. Croce: *Il brigante Angiolillo*, Ed. Osanna Venosa, 1986, pp. 28-31.

Renzo Gandolfo

L'IMPORTANSA DÈL PAN

Renzo Gandolfo nacque a Cuneo il 13 giugno 1900 e morì il 14 marzo 1987. Dal 1903 al '22 visse a Torino, dove frequentò il ginnasio Balbo e il liceo d'Azeglio; dopo la laurea in filosofia, insegnò per qualche anno all'estero. Ritrato a Torino, dopo essere stato assunto dalla Banca Commerciale Italiana, passò al quotidiano milanese « L'Ambrosiano ». Il suo soggiorno romano risale al 1927 quando, lasciato il giornalismo, tornò all'insegnamento; dai più stretti rapporti che poté stabilire con gli esponenti di origine piemontese presenti nella Capitale, Renzo Gandolfo ebbe l'idea di dar vita ad un organismo di coesione regionale e con Soleri, nel 1944, fu tra i fondatori della *Famija Piemonteisa d'Italia*, della quale divenne poi vice presidente (con Einaudi e con Pella che ne furono via via i Presidenti), e, dal '62, con il suo ritorno a Torino, presidente onorario.

Benemerito della valorizzazione della cultura piemontese, Gandolfo ha al suo attivo numerose iniziative culturali, fra cui si ricordano i due volumi sulla letteratura in piemontese dalle origini ai giorni nostri. Tale suo impegno è culminato nella costituzione del Centro Studi Piemontesi il cui scopo è di favorire al massimo la valorizzazione della tradizione civile piemontese. « Nella sua figura — ha scritto di lui lo storico Rosario Romeo — si riassume quanto di meglio della vecchia tradizione subalpina sopravvive nel Piemonte moderno ».

A l'é difìcil, al dì d'ancheuj, feje capì a un giovo l'importansa che a l'ha avù ël pan ant la vita dle famije, anche se it i-è spieghè con le statistiche a la man che fin-a, as peul dì, a meno ëd sent ani fà, metà dla spèisa ëd ca d'un ovrié e l'era rappresentà mach dal pan (e dë sconda, nen ëd prima qualità, ël pan bianch).

E ij giovo a rijo — e nen mach ij giovo — quand che a lesò che a la vidoa ëd Pietro Micca, Vitòrio Amedeo, ël Re, a l'ha daje — vita naturale durante — doe rassion ëd pan... (anlora as savia nen còsa fusso le pension).

J'economisti sossì a lo san ben, e a san anche ben che an temp ëd carestia, për col fenomeno che a ciamo « *paradosso di Giffen* » ël consum dël pan a chèrsia, mentre as riduvia col dj'au-tri aliment dit: « ëd lusso ».

Panem nostrum quotidianum...: còsa a-i dis ai giovo — e nen mach ai giovo — la pì bela orassion dël Vangeli? a-i parla ëd pan spiritual e a l'é vera, ma a penso mai da che radiss le paròle e la figura a pijo consistensa? Nem mach ëd pan

a viv l'òm, a diso le Scritture, a l'é vera: ma dòp l'Eden anche la condission ëd l'àutra vita a dipend dal pan ëd costa. Veuli sente, pòch pì che sent ani fa, col che a podija esse ël seugn d'un « malnutri »?

Ecco — e lese ben për capì tut lòn che a peul dì për col che a scrivia e che a podija dì për chi che a lesia — còsa a disia Pietracqua, fieul ëd pòver, che a l'era fasse la stra penand e gumand.

Ah! se mi vneissa sgnor, si che i savria gòde da bin la vita! Mnestra ò polenta almen na vòlta al dì, ma ch'a-i sia drenta ò bur ò lard e senza economia.

E peui gofieme 'd pan fin ch'a më smija d'avèine pro, fin che bin pien im senta; peui arpassù, con l'anima contenta, deurme fin che i veuj mi, guai chi 'm dësvija!

Nè basta ancora. Un bon corpèt a maja spess com ël pòles, costa lòn ch'a costa, e un pàira ëd sòco neuu, mach che a sia nivo.

Oh! che cucagna! An barba a la maraja esse artapà, ben pien, deurme a la sosta, e andè cheuje mi sol ij pì bei givo!

Lese, « contestatori »! ...e pensè ai pare che a l'han gumà e ruscà... e « contestè » pura (ògni temp a l'ha soe reuse e soe spin-e) ma... pensand: e nen sbrajassanda da fòi.

L'IMPORTANZA DEL PANE

È difficile, al giorno d'oggi, far capire a un giovane l'importanza che ha avuto il pane nella vita delle famiglie, anche se spieghi con le statistiche alla mano che fino, si può dire, a meno di cento anni fa, metà della spesa domestica di un operaio era costituita soltanto dal pane (e quello di seconda qualità, non di prima, quello bianco).

E i giovani ridono — e non solamente i giovani — quando leggono che alla vedova di Pietro Micca, Vittorio Amedeo, il Re, dette — vita natural durante — due razioni di pane (allora non si sapeva proprio cosa fossero le pensioni).

Gli economisti questo lo sanno e sanno anche bene che in tempo di carestia, per quel fenomeno che chiamano « paradosso di Giffen » il consumo del pane aumentava, mentre diminuiva quello degli altri alimenti definiti « di lusso ».

Panem nostrum quotidianum...: che cosa dice ai giovani — e non soltanto a loro — la più bella preghiera del Vangelo? Parla di pane spirituale, è vero, ma pensano mai da quale radice le parole e l'immagine prendono consistenza? Non di solo pane vive l'uomo, dicono le Scritture, è vero: ma dopo i tempi dell'Eden anche la condizione dell'altra vita dipende dal pane di questa.

Volete sentire quello che poteva essere, poco più di cento anni fa, il sogno di un « morto di fame »?

Ecco — e leggete bene per comprendere tutto quello che significava per chi scriveva e che poteva significare per chi leggeva — cosa diceva Pietracqua, figlio di povera gente, che s'era fatto strada pensando e faticando.

Se diventassi ricco, sì che io saprei godermi ben la vita. La zuppa o la polenta almeno a pranzo o cena e in più con tanta abbondanza di burro o lardo, quanto ne vorrei.

E gonfiarmi di pane finché ho voglia fino a che pieno pieno ben mi senta e poi satollo, con l'anima contenta, dormire quanto voglio, senza sveglia.

Nè basta ancora, ma un gran bel maglione spesso un dito, costi quel che costi, e due zoccoli nuovi al primo nuvolone.

Ah, che cuccagna! In barba alla marmaglia essere pettinato, sazio, ben protetto e raccogliere cicche, le più belle, solo soletto!

Leggete, « contestatori »!... e pensate ai padri che hanno sudato e ruscato e « contestate » pure (ogni tempo ha le sue rose e le sue spine) ma...ragionando: e non sbraitando come poveri pazzi.

(trad. di Simonetta Satragini)

LA GRAN CUOCA DI TORINO: PORTA PALAZZO

La Piazza immensa accoglie un villaggio intero dagli edifizii di tela, di legno, di cemento, con le vie regolari tra banco e banco, diviso e suddiviso in quartieri secondo la varietà della merce. E la merce è infinita, tale da soddisfare i desideri più strambi e opposti: dal buogustaio che cerca tra i pesci la varietà prelibata, dalla sartina che vuole un serto di rose finte pel cappello che ha foggia con le sue dita, all'antiquario che desidera una cornicetta del Rinascimento, una miniatura settecentesca.

Passiamo tra banco e banco, tra le cataste di stoffa, tra il gaio sventolare dei nastri e dei pizzi sospesi alle travi; ecco l'odore acre delle stoffe, mitigato, sostituito dall'aroma dei fiori; passiamo oltre, tra le chincaglierie, le terraglie, i vetri; veniamo alla nota vera predominante di Porta Palazzo: quella gastronomica.

Il quadro è veramente grandioso: tal'è l'abbondanza, la varietà delle forme, delle tinte, degli odori, che la materia bruta, destinata al bruto bisogno quotidiano, diventa quasi poetica, tale da far delirare lo scrittore stanco di snobismi intellettuali, il pittore desideroso di gamme nuove. I banchi delle verdure si succedono all'infinito, unendosi allo sguardo in un solo mare dalle tinte delicate e perlacee di certi acquarelli moderni. Le insalate, le lattughe, le cicorie dal cuore appena schiuso, ancora grasse di terriccio, i cumuli di spinaci, di carciofi, di piselli, tutta la gamma del verde chiazzata qua e là dalla nota acuta delle carote fulve, dalle rape violacee, dei pomodoro sanguigni; la merce è infinita: piramidi di peperoni enormi, verdi, aranciati, rossi, barricate di cavoli duri e compatti come sfere di metallo verde, altri aperti dalle foglie larghe, ricciute come immense corolle.

Ed ecco la frutta: le belle ceste ricolme di fragole dall'aroma delizioso, cataste di aranci d'oro, d'albicocche, di cilie-

gie lucenti come lacca vermiglia, caschi di banane tigrate, evocanti le selve d'oltre mare. La fragranza dei frutti muore nel fetore acre della carne macellata. Passiamo in fretta tra l'ecatombe di vittime: agnelli, maiali, vitelli scuoiati, aperti, penduli dagli uncini robusti. Una schiera di macellai ci sbarra il passo, intenti a disporre sopra i carretti le teste mozzate e glabre dei manzi novelli, le trippe annodate in matasse, le cervella, i fegati violacei. Due donne passano reggendo una tinozza di sangue. Intorno è un vociferare sordo, un sollevarsi ed abbassarsi di scuri lucenti che dimezzano le parti, frangono le ossa con urti sordi: uno spettacolo da far allibire tutta la Società protettrice degli animali...

Ma ecco altre vittime: eserciti di polli schierati all'infinito, con le sole tre penne superstiti della coda eretta, con i colli penduli pietosamente, fagiani, tacchini, faraone; ed ecco i pesci annunciati da un fresco odore salso ed amaro, l'odore delle rocce quando la marea si ritira e l'alghe si prosciugano al sole.

Sui banchi di marmo candido, tra blocchi di ghiaccio e rigagnoli d'acqua sono rovesciati a migliaia i pesci che le reti han tratto ieri sera dal Tirreno e dall'Adriatico. Una impresa vastissima dalla burocrazia pronta e vigilante, sparsa su tutto il litorale, spedisce le vittime in casse enormi, piene d'alghe imbevute di acqua marina, e gran parte dei pesci giunge al mercato ancora boccheggianti. Ecco le aragoste, gli omari dalle zampe spettrali, dalle pinze diaboliche agitate in una lenta agonia; le torpedini enormi, piatte, romboidali, stranamente chiazzate, i salmoni dalle scaglie d'argento lavorate al bulino, i tonni di cuoio nero e lucentissimo, i merlani dal riflesso d'opale, le triglie rosse; i pesci spaventosi, evocanti l'orrore dei naufragi e gli antri sottomarini, i polipi tentacolari, gli scorfani orribili, scolpiti nella pietra livida, le murene tigrate come leopardi, dalle bocche armate di denti formidabili, memori forse di carne umana... Poi la falange dei pesci di acqua dolce; l'anguille, le tinche di bronzo verde, le trote d'argento. Fra le alghe ed il ghiaccio

una carpa enorme non vuole morire; chiude i fianchi, agita la coda, apre ad intervalli la bocca dai mustacchi ricurvi. L'occhio sazia lo stomaco. Passando fra tanta merce non si pensa quasi che tutto ciò è destinato alla triste legge della fame.

Ugo Ricci

LE RADICI NELLA SCAMORZA

Poeta e giornalista napoletano - « pariginissimo », di casa alla Closserie des Lilas come al caffè Gambrinus, Ugo Ricci è, nei primi due decenni di questo secolo, il cantore discreto della Napoli borghese; in particolare, di quel ceto medio e non molto acculturato (delle mezze calzette, via!) che nei suoi versi ritrova anche il proprio linguaggio, dove il dialetto compie sforzi commoventi per evolvere in italiano e l'italiano è insidiato da un tenace ordito dialettale.

Figlio di quel mondo, di cui racconta il riso (talvolta) e il pianto (assai spesso), Ugo Ricci se ne sta tuttavia in disparte, « ghignando, assorto ». Può permetterselo perché, secondo la miglior tradizione partenopea, egli volge la sua ironia verso gli altri soltanto dopo averla esercitata spietatamente contro se stesso.

Questo « Decalogo », di tipico stile ricciano, indica ai napoletani che si avventurano nel mondo una via gastronomica per conservare la propria autenticità.

« DECALOGO »

Sii l'uomo del tuo tempo e del tuo stato,
della tua razza e della tua regione.
Poiché sei nato qui, poiché sei nato
nel « casalone »,
afferma, della « pizza » e del « calzone »
che non v'ha nulla di più delicato;
celebra la « scamorza » e il « provolone »;
non fare l'evoluto, il raffinato,
il Brillat Savarin rimodernato...

E di, classicamente: « oglio » e limone.

Segue: parla con fervido rispetto,
quando ne parli, del Gragnano asciutto;
a chi compie il delitto
di bandir dal suo desco il « panzarotto »
non dar del farabutto,
dà del demente, dà del mentecatto...
Aliena il thè da te; schiva il risotto;
proclama che nessun manicaretto

vale il nostro diabolico « zoffritto »;
qualifica lo stocco: « un gran piatto »,
persevera nel dir: fichi e « prigiotto... ».

Ma sì! Dà retta a me! Non « pare brutto »...
Serbati puro. Non tradire i tuoi
rinnegandone i gusti e la cucina.

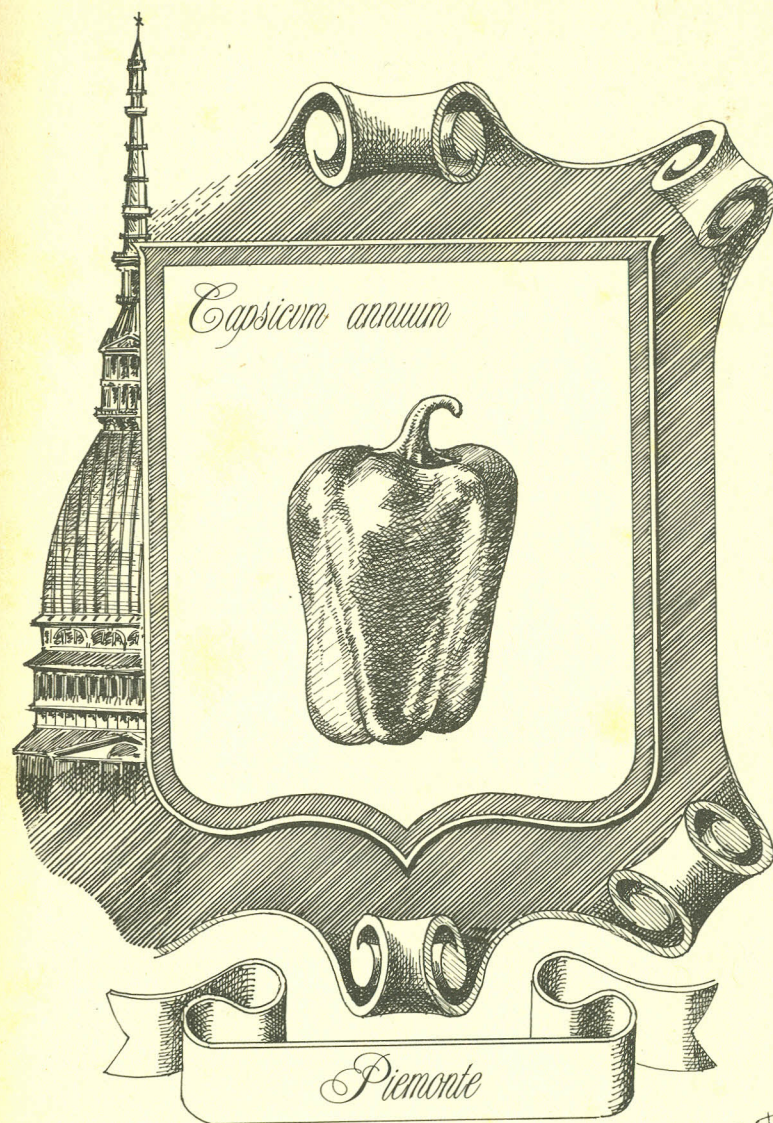
Vestiti come vuoi,
sposa la jugoslava o l'argentina;
comprati il pechinese,
passa dal « saxophon » al « narghilè »,
trova, del tuo, migliore ogni paese,
fa un senussita o un quacquero di te,
ma tutti i giorni, ovunque, non appena
le tre saran scoccate,
a mente sgombra e ad anima serena,
entra in cucina ed ordina: « Menate ».

E se non « bolle »? Fa una tale scena
che le tue donne curvino la schiena,
terrificate.

Qualche nota esplicativa

Casalone: grosso borgo. Con questa espressione, fra affettuosa e denigratoria, i napoletani solevano indicare la loro città. *Panzarotto*: crocchetta di patate. Da non confondere con l'omonima — e meno spartana — frittella farcita, originaria di altre zone del Meridione. *Zoffritto*: piccantissimo intingolo di interiora di maiale. Si consuma come zuppa, su un « letto » di pane tostato. *Stocco*: stoccafisso. ...*le tre saran scoccate*: fino agli anni Quaranta, all'incirca, gran parte delle famiglie napoletane ha consumato il pasto principale intorno alle tre del pomeriggio.

A cura di Alberto Pascale. Il « Decalogo » è pubblicato in: Ugo Ricci, « Elegie napoletane », Conte editore (Napoli, 1952).



Elio Filippo Accrocca

LA MINESTRA COL PANE SOTTO

(Un piatto di Cori)

Me l'ha ricordato Pippo quando è venuto a trovarmi a Casalpallocco con Jolanda: è mio cugino e tra noi è comune anche il nome oltre che il cognome, quasi due storie parallele. Tutti e due siamo nipoti di Pippo Copella e Nanna Fasoio, la fornara di via Ninfina come era la madre di Ungaretti ad Alessandria d'Egitto. Quel forno ha fatto epoca, con le « vecetali » chiamate di notte e le panicelle croccanti, la pizza frella, che ormai sanno di lontana infanzia. Il pane di Nanna era famoso per tutta la Valle.

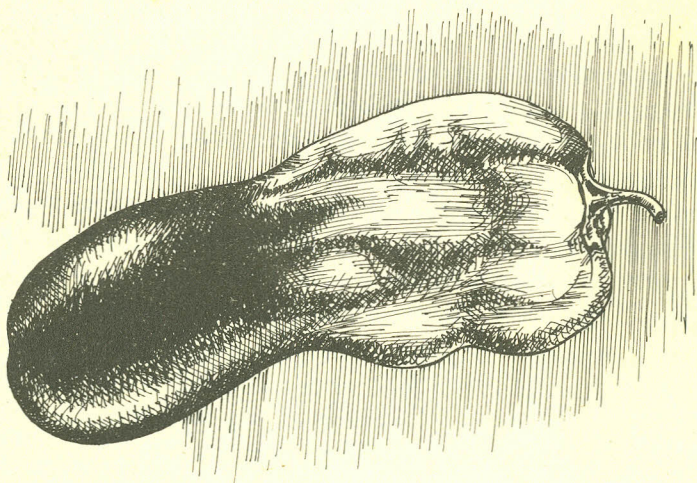
Il piatto che Pippo mi ricordava è quello che preferivo anche da ragazzo. Un piatto tipico di Cori che mi veniva preparato ogni volta che tornavo al paese. E la preparazione — assai semplice — coinvolgeva la famiglia intera. Mio nonno pensava alle verdure fresche di stagione, fave, fagioli e erbe di campagna alla cui cottura provvedeva col fuoco delle braci e il sapore di aromi con punte di peperoncino che dava tono alla minestra da versare sulla scodella dove era stato affettato il pane del forno a legna, quello stantio però, non quello fresco di giornata. Niente andava perduto in casa.

Il piatto di minestra col pane sotto amalgamava sapori e cottura lenta, una riga d'olio d'olivo puro (a crudo) che profumava, come profumava il bicchiere di vinello rosso che impastava legumi pane olio odori e appetito. Due porzioni era la regola. E se avanzava, la sera, quella minestra riscaldata aumentava di sapore e condimento.

Nonni e zie hanno fatto il loro tempo, come tante altre persone di famiglia, remote e recenti. Ma quel « piatto » era un richiamo di casa. E lo è ancora: condito di volti, mani, parole, dialetto e affetti. Un filo di memoria che allaccia ricordi e presenze, a fare esistenza, a dare vita agli anni e sostanza ai nomi.

...Ma una zia m'è rimasta, zi' Maria, « la più zegotta de casa », come m'ha risposto al telefono un giorno che sentivo la voglia di riascoltarla. « Ma 'n te piace più la minestra col pane sotto? » m'ha chiesto. « 'Mbè » le ho risposto. « E allora che aspitti a venì a Cori? Te la faccio jé ».

È un invito, un richiamo che ha il sapore del tempo. Un piatto che non ho mai più ritrovato nei ristoranti e negli alberghi di mezza Europa. Il vino sarà ancora quello di Pippo, da stappare con cautela sotto la pergola de zi' Maria. E anche per il vino è di rigore il bis...



— R. —
30

Letizia Apolloni Ceccarelli
LE RICETTE DI FAMIGLIA

In ogni buona casa borghese esiste, o meglio esisteva, una solida tradizione culinaria conservata religiosamente e tramandata di madre in figlia attraverso un ricettario, più semplicemente un « quaderno delle ricette », strumento propiziatorio indispensabile per quei pranzi e ricevimenti che sono il segno tangibile, almeno a Roma, del prestigio e decoro di un certo status sociale.

Oggi si parlerebbe di *cult-book*, perché in effetti il nucleo delle ricette di famiglia rispecchia in modo magico e misterioso l'essenza stessa della vita familiare nel suo aspetto più intimo, semplice, concreto. Oltre alla tradizione etnico-culturale ci si legge la storia, i rapporti familiari, l'amicizia, il senso dell'ospitalità, la propensione per gli incontri conviviali e tante cose ancora. Ci si incontra più che altri « la padrona di casa », « la madre di famiglia », « la signora », « la moglie » o — se tutti questi termini sembrano ormai assurdi e superati — più semplicemente la donna. Si capisce abbastanza la sua personalità e il suo carattere da come le ricette sono scritte; la calligrafia rivela incertezze, perplessità (« riuscirò mai a sformare il budino senza che si maciulli? »); l'ordine di successione (« mettere prima gli antipasti e i primi piatti poi le pietanze e i contorni ») viene spesso dimenticato e sconvolto da un'improvviso colpo d'ali della fantasia (una ricetta del « vov » in mezzo alle paste asciutte). Si può intuire la sua sapienza o l'inesperienza dalla descrizione dei dettagli; la sua pigrizia dai ritagli dei giornali che portano ricette mai ricopiate, infilate nel quaderno (e quasi certamente mai sperimentate). Se non si può comprendere la situazione sentimentale (anche se certe frustrazioni amorose si riversano spesso in cucina) si può arrivare a stabilire la validità di molte amicizie dalla ricorrenza di nomi nelle ricette (« torta di Paola », « cappelletti di Bice »).

Il nostro quaderno delle ricette era bellissimo. A quadretti

grandi, con la copertina nera, zigrinata, come erano i veri quaderni di un tempo, col taglio rosso, alto: un poco ingiallito, un poco scorticato e con qualche rassicurante macchia di burro sulle pagine delle ricette più eseguite. Nell'interno c'era sempre un velo leggerissimo di farina e uno squisito odore di vaniglia, testimonianza di indimenticabili torte. Nelle pagine — rigorosamente numerate — veniva spesso citata la fonte: « pastarelle di nonna Nannina »; « cicoria alla moda del notaio Volpe » (non ho mai avuto il bene di sapere chi fosse questo notaio che si nutriva di cicoria col pomodoro). Mio padre amava la buona cucina. Mia madre detestava cucinare. Probabilmente esorcizzava la paura e il rischio del disastro culinario con la cura e l'impinguamento del quaderno. Siccome ambedue erano molto ospitali ed amavano ricevere, il quaderno veniva consegnato alle « donne di servizio », spesso analfabete, che apprezzavano questo oggetto come talismano prezioso ma misterioso assai. Con loro mia madre lo leggeva, lo commentava e lo meditava. Poi spariva. Io, bambina, dovevo farne l'interpretazione autentica rileggendone alcuni brani faticosamente in cambio della promessa di essere autorizzata a collaborare attivamente all'esecuzione (con grave pericolo per il risultato) e, se trattavasi di dolce, con il permesso di leccare le pentole.

Nel riprendere in mano il vecchio quaderno l'emozione è forte. Non solo per quella nostalgia del passato inevitabile con gli anni che passano ma per i messaggi segreti che trasmette. Come non notare che le prime pagine scritte con impeccabile precisione sono di chi inizia una vita matrimoniale serena in una società tranquilla e ricca. Sono ricette del genere Artusi che parlano di volatili pregiati, pesci rari, crostacei ormai introvabili, elementi di base inusuali (lo strutto, i fogli di colla di pesce, le stecche di vaniglia) e preparazioni lunghe e complesse da scoraggiare ormai qualsiasi iniziativa. Man mano che si procede nella lettura le ricette diventano meno raffinate, più semplici e sostanziose: la famiglia aumenta, i ragazzi crescono, l'economia si impone. Allora molti sformati di patate, pizze rustiche e gran crostini.

Più oltre si intuisce l'inizio della guerra: ormai più che di arrostiti tartufati o di galantine si legge di polpette e polpettoni in cui il quantitativo di carne presente si avvicina a quota zero. Si va verso la fame, ma dignitosamente. Si seguono a registrare ricette di cose per lo più immangiabili il cui apice è una certa « pizza di vegetina », preparato quest'ultimo mai ben identificato nelle sue componenti chimiche ma il cui sapore costituiva un incubo anche nelle nostre fami adolescenziali.

Dopo la ricetta del « budino di bucce di piselli » scritta con calligrafia incerta e disperata, il quaderno tace. Alcune pagine sono lasciate in bianco. Forse a significare che si era toccato il fondo e che la desolazione dei nove mesi di dolore e di fame passati a Roma non poteva neppure più essere coperta dal velo della rispettabilità e del decoro borghese. Ma dopo quelle pagine bianche? Grazie a Dio, le ricette riprendono con il loro ritmo: c'è ancora qualche ricetta di polpettone di *corned beef* (le scatolette americane) ma si apre poi una nuova epoca con la ricetta del « budino del maggiore Dobbs », gentiluomo dell'esercito inglese, ospite per chi sa quale circostanza alla nostra mensa, che ricordo nitidamente mentre con serietà tutta anglosassone e sembianze di Alec Guinness dettava a mia madre le dosi di questo immangiabile miscuglio di latte e limone.

E poi avanti, si risale la china: arriva il benessere: ricette di accademici della cucina e di buongustai come il professor Volpicelli (che lascia delle regole inderogabili per la cottura dei broccolini di rape) o dei primi assaggiatori della cucina esotica (comincia, ahimé, l'era del « pollo alle mandorle »).

E nelle pagine finali compaiono le ricette dietetiche o salubri: il « brodo vegetale » di Matizia Maroni » e i « petti di pollo delicati » (leggi: per ospiti con problemi di colesterolo). Ora le prescrizioni dei medici e la moda impongono di mangiare poco. Ma chissà? La vita continua. E questo quaderno è come un libro giallo: può riservarci delle sorprese nuove e speriamo buone.

Alberto Arcioni

IL RISOTTO DI ZVANI

Perché mai narratori e poeti, in tutti i tempi, abbiano avuto una predilezione, se non un vero e proprio entusiasmo per la buona cucina e una inclinazione per quelli che più comunemente vengono detti i piaceri della tavola, è un mistero non facilmente penetrabile. Non sono forse i poeti e gli artisti in genere proprio coloro che rifuggendo dalla realtà e dalle cose materiali della vita, in quanto non idonee ad appagare il loro anelito spirituale, non chiedono altro che di contemplare il mondo attraverso il complesso gioco di specchi della loro fantasia? E invece eccoli tutti o quasi tutti, non a parole o a chiacchiere, ma con versi scritti con piacere visibile o epistolari gioiosi, a decantare questo o quel piatto, questo o quel vino.

Chi avrebbe mai immaginato, ad esempio, che Giovanni Pascoli fosse stato un fanatico del risotto, magari annaffiato con qualche bicchiere di sangiovese?

Amanti del risotto tra poeti ed artisti ve ne sono stati molti e ve ne sono ancora. Da Alfieri, Monti, Manzoni, Praga, Panzini, Verdi, Boito, Leopardi, Fogazzaro fino al nostro Mario dell'Arco. Ma che il dolce poeta di San Mauro, dalla tragica fanciullezza, dalla pensosa giovinezza, il poeta del tormento, della bontà, della pietà ne fosse poi così goloso... Lui il buon Zvani.

Eppure testimonianze e scritti stanno a dimostrarlo.

Dalle gite alla trattoria « La Speranza », l'unica di Bellaria, dove la brava Zaira preparava dei gustosissimi risotti, a quelli ancor più sostanziosi e conditi divorati a Bologna nel periodo delle fami bolognesi. Vi sono poi i risotti con tartufi della signora Marina, moglie del geografo Bertacchi detto Cosimone.

Una lettera a lui diretta così dice:

« Caro Cosimone, noi vi rimpiangiamo molto, molto, molto.

Oh! belle conversazioni! Oh! care risate e caro risotto ai tartufi... un abbraccio dal tuo, Giovanni Pascoli »

Ma l'esaltazione più sentita del riso la si trova in questa poesia, quasi improvvisata, dove il poeta parla del risotto alla romagnola in risposta alla missiva inviagli dal suo amico A.G. Bianchi, magnificante a sua volta il risotto alla milanese:

« Amico, ho letto il tuo risotto in... ahi!
È buono assai. Soltanto è un po' futuro,
con que' tuoi "tu farai, vorrai, saprai!"
Questo è del mio paese, è più sicuro,
perché presente. Ella ha tritato un poco
di cipolline, in un tegame puro.
V'ha messo il burro del color di croco
o zafferano (è di Milano), a lungo
quindi ha lasciato il suo cibreo sul fuoco.
Tu mi dirai: "Burro o cipolla?" Aggiungo
che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buon odore veniva dal camino!
Io già sentiva un poco di ristoro,
dopo il mio greco, dopo il mio latino!
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;
ha lasciato covare chiotto chiotto,
in fin ch'ha preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
il riso crudo, come dici tu.
Già suona mezzogiorno... Ecco il risotto
romagnolesco, che mi fa Mariù ».

In fondo aggiunge essendoselo dimenticato: « S'intende che ci va anche sale, pepe e formaggio ».

Dalle finestre romane non viene più, da molti decenni, nessun canto di donna: un tempo, nella serena Roma della mia infanzia e della mia giovinezza, le donne sfaccendavano cantando; oggi quelle finestre sono mute, salvo l'urlo-straniero d'anima e di lingua del rock radiotelevisivo, ma anche questo suono si fa sempre più raro, perché quelle finestre, oltre che mute, sono ormai anche deserte.

Le donne, salvo che non si fastfoodino anche loro, arrivano a casa, solo all'ultimo momento, imprecaando per il tempo che debbono impiegare ad aprire le scatole con pseudo cibi, mummificati da quella gigantesca azienda di imbalsamazione che è l'odierna industria alimentare e versarne il contenuto in sottili piatti di plastica. È evidente che in una simile situazione non solo non c'è tempo ma soprattutto, manca ogni plausibile motivo per cantare.

Questa nostra elegia riguarda una canzone, anzi un inno, un corale inno gioioso che ad una certa ora, più esattamente verso le undici, veniva, ogni mattina, dalle finestre delle cucine degli antichi rioni. Lo ricordo fino agli anni della guerra echeggiare dalla quiete di via Clementina alla paesana piazza degli Zingari, dalla campestre via del Cardello a via del Boschetto e così per tutte le strade di Monti, dove le case più alte giungono appena al terzo piano e i cortili sono, nel ricordo, odorosi di mimose, di fichi e di nespole e su ogni davanzale, fiorito di gerani, stanno vasi ricolmi di basilico e di salvia. Da quelle finestre veniva, nei mattini, la gioiosa fanfara del « battuto »: erano le donne che, messo il lardo, la cipolla e gli « odori », non sul tagliere, per carità, ma sulla romanissima « battilonta », cominciavano con foga e con quel ritmo gioioso che ancora splende nella memoria a smiuzzarli con il « coltello da cucina », riscaldato alla fiamma per meglio fondere il tutto, fino ad ottenere, così, il famoso

« battuto », che, messo nella casseruola, serviva, col pomodoro ed altri ingredienti: pasta, fagioli, patate a creare la tradizionale « minestra col battuto ».

A quel lieto suono, a quella gioiosa fanfara accompagnata dall'odore che si spandeva, per le vie della vecchia Roma, gli artigiani si facevano sull'uscio delle loro botteghe e sorridendo alzavano il volto verso quelle finestre da dove veniva come il sereno saluto delle loro case.

Ho chiesto ad *esperti* perché il « battuto » sia scomparso dalle mense romane e mi è stato risposto — come sempre — che gli usi sono cambiati: il lardo, da gran tempo, non viene richiesto da nessuno e ormai lo cerchereste invano nei negozi. Ma la vera risposta è in quelle finestre mute di canti e vuote di presenze, in un tempo in cui è più facile che genitori e figli si incontrino, per caso, in uno dei tanti « fast food » cittadini, che attorno alla tavola della propria casa.

Ecco perché si è spenta nei mattini romani la gioiosa fanfara del « battuto » e non udiamo più le campane dell'inutile mezzogiorno, in gran parte messe a tacere, anche perché disturberebbero quell'incessante rumore dei motori che sembra ormai essere l'unico canto che tocchi ancora il cuore degli uomini e possa accompagnare senza pause e senza conforto, il loro lavoro e la loro vicenda quotidiana.

Paola Barone

UN PRANZO... LEGGERO

Si tratta dell'atto I, scena quarta, della commedia di Plauto Menaechmi, due gemelli, intorno ai quali si articola una sorta di « commedia degli equivoci » destinata ad influenzare lungamente il moderno teatro europeo.

MEN. Scin quid volo ego te accurare?

ER. Scio, curabo, quae voles.

MEN. Iube igitur tribu' nobis apud te prandium accurarier
atque aliquid scitamentorum de foro opsonarier,
glandionidam suillam, laridum pernonidam,
aut sincipitamenta porcina aut aliquid ed eum modum,
madida quae mi adposita in mensam milvinam suggerant;
atque actutum

ER. Licet ecastor.

MEN. Nos prodimus ad forum.

Iam hic nos erimus: dum coquetur, interim potabimus.

ER. Quando vis veni, parata res erit.

MEN. Propera modo.

Sequere tu. —

PE. Ego hercle vero te et servabo et te sequar,
neque hodie ut te perdam meream deorum divitias mihi. —

ER. Evocate intus Culindrum mihi coquom actutum foras.

Erotium, meretrix; Cylindrus, cocus

ER. Sportulam cape atque argentum. Eccos tris nummos habes.

CY. Habeo.

ER. Abi atque opsonium adfer; tribu' vide quod sit satis:
neque defiat neque supersit.

CY. Quoiusmodi hic homines erunt?

ER. Ego et Menaechmus et parasitus eiius.

CY. Iam isti sunt decem;
nam parasitus octo / hominum munus facile fungitur.

ER. Elocuta sum convivas, ceterum cura.

CY. Licet.

Cocta sunt, iube ire accubitus.

ER. Redi cito.

CY. Iam ego hic ero. —

Menecmo: « Lo sai che mi dovresti fare? »

Amoruccio: « Lo so, e farò quello che vorrai ».

Menecmo: « E allora, fammi preparare un bel pranzo per tutti
e tre a casa tua; fa' comperare al mercato qualche bocconcino stuzzicante: una ghiandoletta di
porco affumicato, un po' di lardo, un bel prosciutto,
una mezza testa di maiale o qualche altra
roba del genere; così quando me le servirai in ta-
vola calde calde mi farai venire una fame da av-
voltoio. E fai pure presto! »

Amoruccio: « Sarà fatto ».

Menecmo: « Noi intanto ce ne andiamo in piazza, ma sare-
mo qui ben presto; finché le cibarie non saranno
cotte ci berremo qualcosa ».

Amoruccio: « Vieni quando ti pare che troverai tutto pronto ».

Menecmo: « Vedi di sbrigarti; e tu, seguimi ».

Spazzola: « Io per Ercole non ti perderò certo di vista e ti se-
guirò; oggi non ti mollerei per tutto l'oro del
mondo ».

Amoruccio: « Voi, là dentro, fatemi venir fuori il cuoco Ci-
lindro. Piglia la sporta e i soldi: eccoti tre
sesterzi ».

Cilindro: « Va bene ».

Amoruccio: « Va' e fai una buona spesa, quanto basta per tre
persone, né di più, né di meno ».

Cilindro: « Ma che tipo di commensali saranno? »

Amoruccio: « Io, Menecmo e il parassita ».

Cilindro: « Ma allora siete in dieci perché il parassita vale per
otto ».

Amoruccio: « Chi sono gli invitati te l'ho detto; al resto ci de-
vi pensare tu ».

Cilindro: « Va bene: fa conto che sia tutto bell'e pronto; di
pure che vengano a sdraiarsi a tavola ».

Amoruccio: « Vedi di tornare presto ».

Cilindro: « Come se fossi già tornato ».

GALLEGGIARE CON I SEMI DI ZUCCA

Toca nen, toca! (Non toccare!) *Va giughé ch'a l'é 'nco nen ora!* (Va a giocare, chè non è pronto!), era l'ammonimento della nostra cuoca, una vecchina biellese, l'Anna « barbetta », così chiamata per il rado pizzetto che le ornava il mento...senza riuscire a bloccare le incursioni di Gughi, quando abbrustoliva sulla piastra della stufa di ghisa la crosta — dopo averla raschiata dal nero lucido che allora la ricopriva — del tocco di parmigiano, rimasta accanto alla grande gratugia dal cassetto di legno; oppure, i semi della zucca gialla « di Chioggia », quella che i Veneti chiamano *baruca* — con allusione alla sua superficie verrucosa — e che, quando andavo in vacanza al Lido, con mezza lira potevo acquistare nei campielli di Venezia, spaccata in senso longitudinale e cotta al forno.

Tolti dal ventre della zucca come da un'ovaia, liberati dai viscidati filamenti arancioni che li avvolgono, ponevo i semi umidi sui cerchi più esterni del *potagé*. Li rigiravo quando cominciavano a dorare e li salavo, stando ben attento a che non bruciassero — basta un momento di distrazione — ed infine, sgusciati a scottadito, assaporavo i frammenti (difficile compiere perfettamente l'operazione!) della mandorlina abbrustolita. Invero, quel sapore mica può dirsi perduto: i chioschi e le bancarelle di molte città italiane offrono con quelli di lupini, anche sacchetti di semi di zucca, tostati come si deve, netti, secchi...eppure, non sono i « nostri », bruciati: erano quasi come un'essenza della zucca cotta al forno!

Tuttavia, quest'estate ho ritrovato, appunto, di quei semi proprio l'essenza; un olio verde molto scuro, denso, per condire le foglie d'insalata, oppure da gustarsi semplicemente con il pane, magari appena strofinato con lo spicchio d'aglio svestito, e spruzzato di pepe per una *sòma d'aj* speciale.

Ho saputo che l'uso di ottenere olio dai semi delle zucche, è discretamente diffuso in Jugoslavia (*bučno olje*, in Sloveno). Io l'ho trovato in Stiria, in una casa contadina di Unterpurkla, paesino situato lungo il fiume Mura nel tratto che fa confine tra Austria e Slovenia, a metà strada fra Murbeck e Bad Radkersburg. La Stiria è una regione molto seducente per chi, come me, si considera di nazionalità alpina, e riconosce i confini del paese natale nell'ultimo vino e nella prima birra: lì ho centellinato nel bicchiere panciuto lo Schilcher, bianco morbido e fruttato, e riempito boccali delle ottime Goesserbrau e Puntingam, accompagnando familiari rivedute polente e pollastre croccanti. Ma l'incontro con Wilhelm und Karoline Majcan, mi ha gratificato del *Bauernerköl* di loro produzione, miracoloso per riaprire l'arrugginito cancello del giardino dei giochi di bambino, e per ricondurre l'immagine della *Nin barbēt*, streghina (o fataccia?) dei fornelli aviti. La zucca mi sostiene a galla, tra i marosi della vita...ed infatti le cucurbitacee secche servivano un tempo da salvagente. Cinquecento anni fa, scriveva Franco Sacchetti: *Se tu fossi un gran pelago, e fossi per affogare, qual vorresti innanzi avere addosso, o 'l Vangelo di Santo Giovanni, o la zucca da notare?*

La sera del Giovedì grasso nel mio paese si facevano — forse ancora si fanno — le frittelle con l'anima. Erano piccole frittelle di farina bianca con le uova, talvolta impastate di riso o di minestra avanzata dal giorno precedente, con dentro una fetta di salame, giovane e di campagna. Il salame al calore si valorizza, cede parte dei suoi umori all'impasto ed insapora in modo sublime le frittelle, che vengono fritte nello strutto; accompagnate da un Lambrusco di un anno diventano sontuose.

Si facevano 4 frittelle per persona, per ogni persona che facesse parte della famiglia, « due per orecchio », secondo l'uso, compresi il cane e il gatto. Io ero più fortunato di altri bambini (non perché madre Natura mi avesse dotato di più orecchie degli altri), ma perché possedevo anche una gazza, grigia, che si chiamava Angela. La gazza stava volentieri con me e dei giorni, quando le garbava, posata sul parafango posteriore della mia bicicletta, mi accompagnava a scuola. Poco prima del viale della Scuola, perché spaventata in origine dalle urla all'indiana o da stadio degli altri scolari, a mio parere tuttora valido, invidiosi o cacciatori, spiccava il volo, prima basso e cauto tra i platani, poi alto e sicuro al di sopra di essi e tornava a casa. Anche ad Angela toccavano 4 frittelle ma piccolissime, poco più che briciole e senza l'anima. A Vitellio, che era il gatto e ad Egisto, il cane, sarebbero dovute toccare 8 frittelle ma, secondo l'opinione dei più in casa, otto frittelle erano « esagerate »; mia madre stessa stava dalla parte dei congiurati e mi dava assicurazione che i due erano stati i primi ad averle e che io non avevo visto; e, alla fine, che andava bene così e basta. Per nulla sconfitto, io davo loro, ostentatamente, qualche pezzo delle mie e, quando potevo, ne lanciavo una, equamente spezzata in due, di quelle che erano rimaste incustodite nel piatto di qualcu-

no, sulla tavola, davanti a mezzo bicchiere di vino. A me era concesso, ma non mi piaceva tanto (oh, insipienza infantile!) di bere una sorsata di schiuma di Lambrusco, allo scopo di diventare più furbo; la schiuma che il Lambrusco fa, quando si versa, fa diventare furbi i bambini, si dice da noi, ed io, secondo l'opinione corrente in famiglia, ne avevo piuttosto bisogno. Infine, accompagnato da un generale senso di sollievo, andavo nella mia camera dove, invece di studiare, sognavo. Il Giovedì delle frittelle era un giorno di festa ed io intendevo rispettarne il precetto, non « lavorando », pressapoco come facevano i grandi alla Domenica. Andavo a letto a pensare, a sognare ad occhi aperti, a guardare o ad inventare figure e racconti nelle macchie di calce del soffitto. Mettevo le mani sotto, perché la stanza era fredda ed io (che comunemente studiavo di sera, a letto, con le mani fuori) avevo i geloni alle dita.

La rizetta dil frittelli con l'amna

Pr'il frittelli con l'amna, a t'ha da far	a
na còla con farina, òv e furmài;	b
t'i friiz in d'l'ònt con dentar na fattlìna	c
ad salam casalen; na scuciarada	d
ad còla. Quand la fritella l'è indurada	d
da na part e da cl'atra, con na paltìna	c
at la pogg' in na carta, s'at piàs, sfargada d'ài;	b
e acsé, calda e buienta, l'é pronta da magnar.	a

Dialecto della Mirandola (MO). (Se intendi fare le frittelle con l'anima, devi preparare — una colla con farina bianca, ova e formaggio (grana) — e friggere nello strutto; ci metti dentro una piccola fetta di salame di campagna; di colla basta un cucchiaino. — Quando la frittella è, dalle due parti, ben dorata — la togli con una palettina (non con la forchetta che perfora l'impasto) — e l'appoggi (per togliere l'eccesso di unto) su di una carta, soffregata, se ti piace (ma ora non si usa più) con uno spicchio di aglio. — Così, calda e fragrante, è pronta da mangiare).

Michele Capuano

CARTA 'LA ZITA

A LLA CASA DE MAMMANÒNNA

P'aprì lu stòmmeche, callèdde e zauzicchie de casa + E sùbete dòpe, brudine de pulle che lli tagghiuline + Maze zite a rrajù che lla carna 'lu pórce + E a lli chiù brave, còzzele nere de scóglie e anguille de Lèsena a rajuncine + Fruttaràma de lla vadda e prupàte che llù male + Vine pajesane ghiànche e nnire + Cafà calle, vattejàte che lla sambùca + E all'ùteme, pe' sciacquà la vócca, 'na stizza de fuleppóne che lla gazzosa + E bbòna notte a llù zite e lla zita!

A San Giuvàne, lu mezejùrne da cust'anne, a lla faccia de chi ce vo' male!

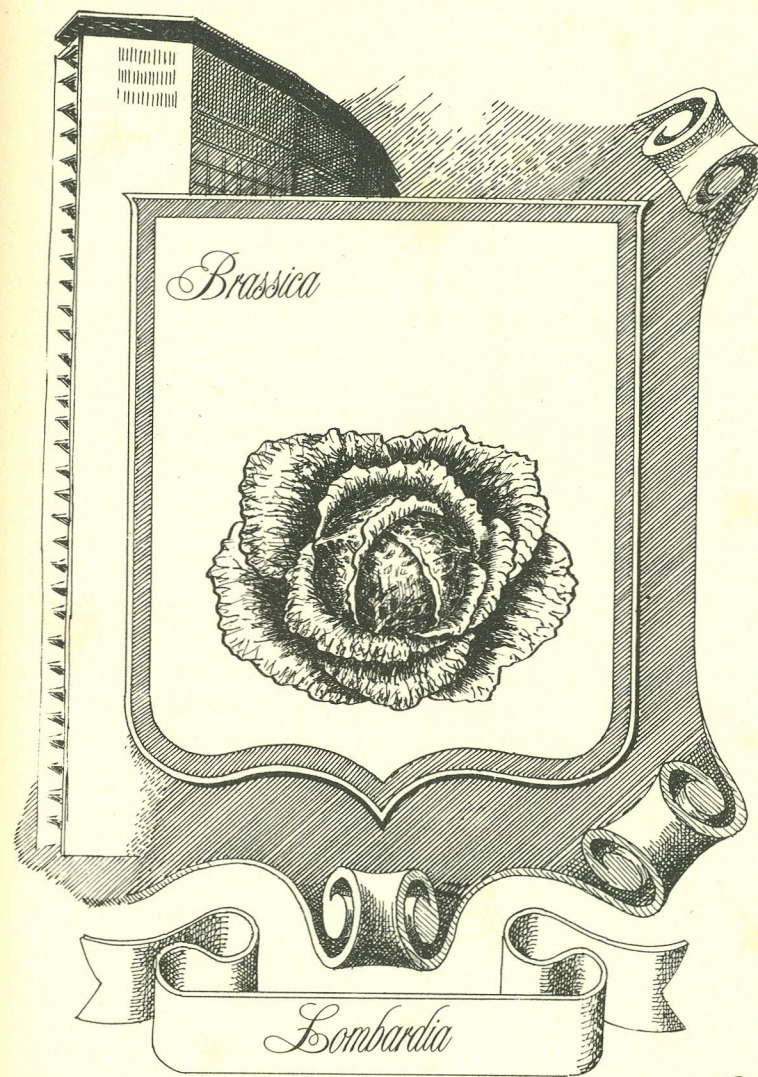
Questo *menu* è stato trovato tra le carte di mio nonno, qualche tempo fa.

Fui io stesso a farne la scoperta, e ad avere la prima sorpresa. Manca l'anno del festino, come si vede. Forse per una svista di chi lo scrisse. Come pure mancano i nomi di entrambi gli sposi.

Eppure mio padre sosteneva convinto che il beneficiario di quell'abbuffata fosse proprio lui, mio nonno Michele, quando sposò mia nonna Teresa, in quello scorcio di novembre del 1872.

Una novità, quel *menu* scritto (o erano solo appunti, per il giorno delle nozze?), quasi centodiciotto anni fa!

MENU DELLA SPOSA, IN CASA DELLA NONNA (*dialetto garganico di S. Giovanni Rotondo*). Per svegliare l'appetito, bruschetta e salsicce di casa + E subito dopo, brodino di pollo coi tagliolini + Mezzi ziti a ragù con la carne di porco + E ai più bravi, cozze nere di scoglio e anguille di Lesina a raguncino + Frutta fresca della valle e pepati al miele + Vino paesano bianco e nero + Caffé caldo, battezzato con la sambuca + E in ultimo, per sciacquarsi la bocca, un goccio di vin doppio con la gassosa + E buona notte agli sposi! A San Giovanni, a mezzogiorno di quest'anno, alla faccia di chi ci vuol male!



mR.
190

Anna Cavallo

RICETTA DI UN RICORDO DI S. CECILIA

Dal titolo, si può ben capire che questa non è una ricetta gastronomica vera e propria, bensì quella di un mio giovanile ricordo: « l'essiccazione dei fichi ».

S. Cecilia è la Contrada (vicino Francavilla al Mare, in Abruzzo) dove son vissuti i miei nonni paterni.

L'ampia strada in salita, alquanto in ombra,olgeva a sinistra verso la sommità del colle, immettendo nel piazzale superiore antistante il grande « paiaro » che, alto, si ergeva con le sue falde spioventi da cima fin quasi a terra. Era un'opera, un monumento grandioso di fatica primitiva della civiltà contadina.

La strada di accesso al piazzale era ornata da magnifiche piante di gelso frondoso e qualche mandorlo, su cui pendevano le canne, croce plurima, con i fichi infilzati per il collo che essiccavano al sole, gocciolanti di lacrime zuccherine e ronzanti di api laboriose.

C'erano poi i piani orizzontali a graticcio, di liste di canna tessute in croce. I graticci con strati di fichi a seccare, venivano mescolati da mani contadine rigonfie per le punture di api gelose e ghiotte del miele colante dai fichi.

A sera, prima del calar del sole, tutto veniva ritirato nei « panari » di canna che riposti entro l'antro del « paiaro », erano riportati al sole all'indomani fino a giusta secchezza e sbiancatura.

L'antico ricordo termina qui ma ora, in questo bell'Almanacco, rimarrà eternato a serena lettura di posteri.

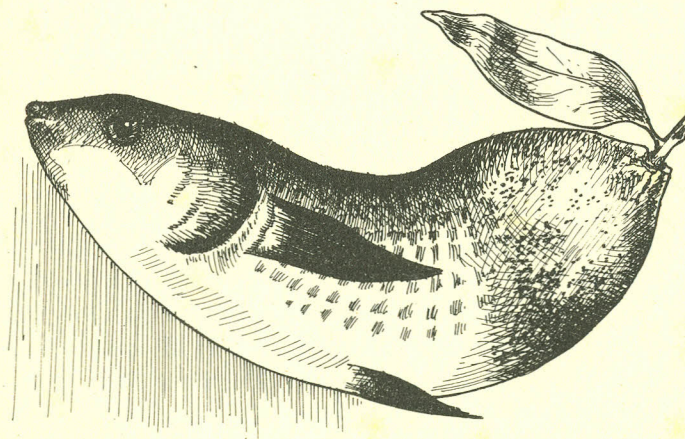
Antonino Cremona

LA GIRGENTANA

Impasta i maccheroni; piccoli, morbidi, li posa dentro la tovaglia. La girgentana si sfrega le mani, per la contentezza (e per scrollarsi dalle dita la farina). Al sole, si abbacina: coglie cime di tenerume nell'orto delle zucchini, un peperoncino di corallo.

Ancora la luce danza, nei suoi occhi. La girgentana sfila una goccia d'olio, in pentola. Vi lascia appassire l'ardore del peperoncino, due spicchi d'aglio dolcemente; scioglie l'acciuga, in punta di forchetta.

Restano verdi le cime di tenerume, rimescolate nel soffritto. La girgentana lo rischiara con l'acqua. Scuote, lieve, la tovaglia: al primo bollore. Salgono in quel sugo i maccheroni; una volta, due volte. La girgentana si mette a mangiare.



130

A-o tramonto da vitta,
un proverbio o prescrive
Vin vëgio, amixi vëgi, libbri vëgi

Se vëgio,
l'amigo o me consola
solo perché o pà vëgio ciù che mi;
vëgio, o libbro da vitta
o n'ha che poche righe
primma de lézighe a parolla: FIN.

Vëgio, o *vin* o dà gûsto,
o crea *l'atmosfera*,
co-a sensazion d'ése san e valente...

Mëgio attaccâse a-o *vin*,
gianchin e nostralin.

UNO SU TRE (*lingua genovese*). Al tramonto della vita un proverbio prescrive tre cose vecchie: vino, amici, libri. Se vecchio, l'amico mi consola perché a me sembra più vecchio di me; il libro della vita ha solo poche righe prima della parola « FINE ». Vecchio, il vino dà gusto e ci fa sentire sani e validi: meglio attaccarsi al vino, un bicchiere di bianco dei nostri posti.

« Acquavite » è il nome più antico. Un prosatore, Pierandrei Mattioli (*Volgarizzamento da Dioscoride*): « Fassi del vino l'acquavite per l'ambicco, còsi chiamata per le meravigliose virtù sue, le quali ha per la conservazione della vita dell'uomo ». Un poeta, Francesco Berni (*Rime*): « Io vi scongiuro che se mai venite / chiamato a medicar quest'oste vostro, / Dategli a ber a pasto acqua di vite ».

Il Redi lascia fluire ruscelli di vino in *Bacco in Toscana* e non stende un verso, sia pure un versicolo di tre, quattro sillabe in lode dell'acquavite; mentre un assaggio neanche troppo gagliardo, avrebbe affrettato i tempi della bacchica sbronza e salvati noi dal tedio del lungagginoso ditirambo. Giuriamo: Bacco a braccetto di Ariannuccia « vaguccia belluccia » e alle calcagna il codazzo di Baccanti, Satiri, Genietti, virtuosi di flauto, cembalo, crotalo, non si sarebbe mosso dai toshi colli, evitando altri viaggi bibaci.

« Er sor Prospero Cuccagna », cantiniere di Gregorio XVI, passa « cionnolanno le chiave de cantina » e Gioachino Belli appresso, come un can da tartufi nella speranza di cavarne il quotidiano sonetto.

« E lì cipro » constata, « e lì orvieto, e lì sciampagna, / e malaga e genzano... »: ma niente acquavite. Il sor Prospero la tiene alla larga da occhi indiscreti e se ne serve, in barba all'Eminentissimo Principale per esclusivo uso privato. Il pontefice astemio, Leone XII, impone all'oste di serrare con il cancelletto l'ingresso dell'osteria. Così il bevitore, disagevole la bevuta, è ricondotto alla sobrietà. Ma il Santo Padre non riesce a mettere il guinzaglio all'acquavitario, il venditore girovago, un ometto segaligno, sbilanciato dal peso del bottiglione. Taddeo Kuntze, svegliato dalla grida (« Acquavita, acquavitario! »), non si lascia sfuggire l'occasione di cogliere il venditore e introdurlo nella gouache.

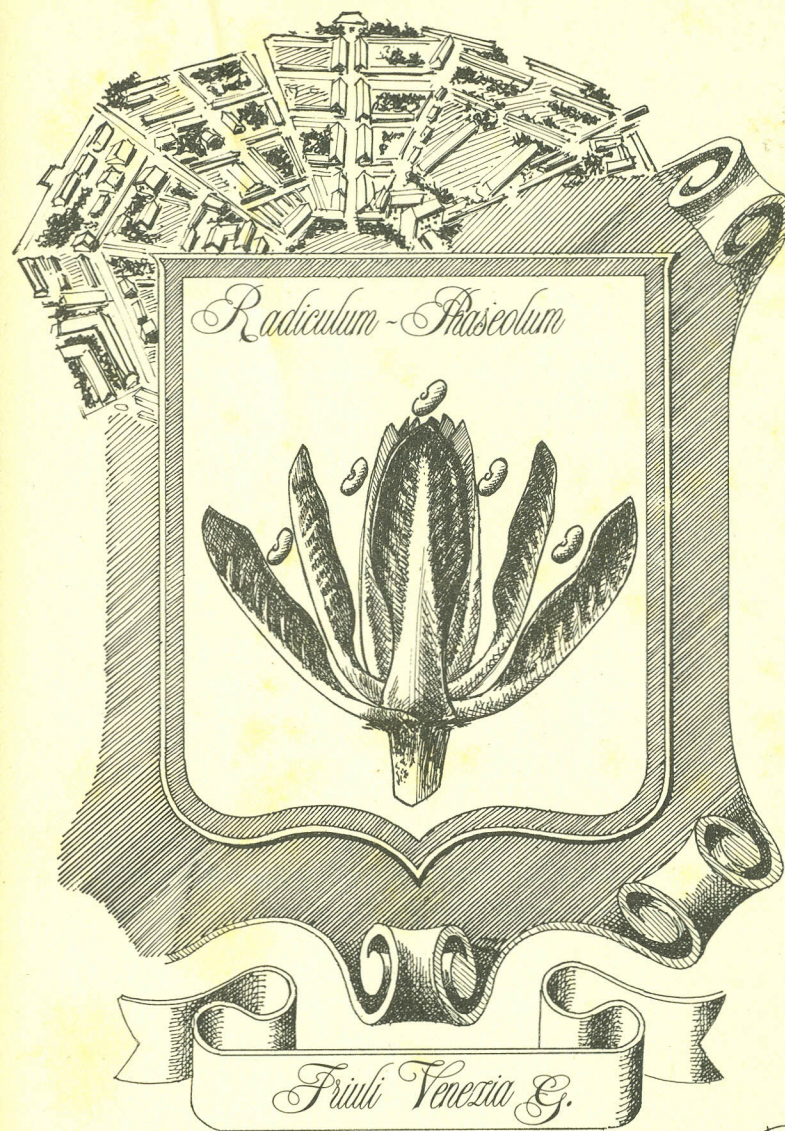
I nostri cugini d'oltralpe hanno chiamato cognac il distillato di vino. Noi, diffidati dall'usare il nome, abbiamo scelto l'inglese « brandy » (da « brandewine », vino bruciato) molto più avvincente per quella « y » finale che si abbarbica all'attenzione con la tenacia d'un viticcio d'edera.

Gabriele D'Annunzio pretende di avere inventato « arzente », omologo italiano di « brandy ». Illusione. il vocabolo figura da secoli in Giacomo da Lentini, Compagnetto da Prato, Mazzeo di Ricco.

L'immagine del brandy balza nitida dalla prosa di Riccardo Bacchelli: « Di limpidezza adamantina, secco, tutto spirito, con l'aspetta grazia dell'autentica uva redolente nel sentore ». Gianna Manzini tocca il lirismo: « Ha un calore insieme segreto e giulivo, che appartiene soltanto alla grazia di quel suo vaporare, come un giuoco tra il bicchiere e le labbra ».

Il brandy è presente in Gherardo delle Notti, in Louis Valentin, in Caravaggio. Sempre una immagine luminosa e arriva a fugare le tenebre della *Riunione nuziale* di Gherardo, o l'aria plumbea stagnante ne *L'osteria* di Louis. Soprattutto accentua con la sua luce i tratti mollicci del *Bacco adolescente* di Michelangelo Merisi.

Per converso, le bottiglie di Morandi sono vuote, desolatamente vuote. Amiamo pensare che abbiano contenuto brandy e l'immagine del nobile distillato si sdoppia in altre immagini: la vigna e i vitigni di trebbiano traboccanti di grappoli, la cantina e il tino colmo di fervente mosto, nonché il tragitto attraverso l'alambicco fino a trovare ricetta e anosa requie nella botte di rovere.



C'era una volta... il bosco nei Castelli Romani con i castagni svettanti da contorte cioccaie, diradati qua e là da radure centrate da rari giganteschi faggi o querce secolari. Tutti indossavano vesti smaglianti: verdi in primavera ed estate, gialle, arancio e rosse in autunno, mentre in inverno i rami denudati palesavano il loro perenne colore bruno o grigiastro. Il sottobosco innalzava il pavese ai primi tepori con il bianco e l'azzurro degli anemoni e il giallo dei bottondoro, poi, con l'oro delle ginestre, il rosa e l'azzurro delle minuscole orchidee e il nero dei frutti succosi dei rovi. I funghi dopo le prime piogge apparivano furtivi tra le foglie cadute ma l'ovolo aranciato non sfuggiva allo sguardo: era un'emozione tagliarlo a fette sottili per condirlo poi con olio, sale e pepe, e gustarlo con gli amici. Il porcino invece si mimetizzava nel tappeto di foglie ma tradito dal profumo finiva sulle bragi di un fuoco di legna. Sui ciocchi bruciati dai fuochi estivi poi lo sfogatello si assembrava in ricche famiglie che traslate sulla polenta fumante rendevano regale quell'umile cibo. Infine la famigliola tra le nebbie dell'autunno donava l'ultimo sapore della terra. Ma il bosco sapeva esprimersi ancora con un frutto: la castagna, che dalle vigne confinanti prendeva in compagnia l'opaco vino appena spillato creando un connubio meraviglioso per ... vivere felici e contenti.

Non sono una brava cuoca, ma solo una buongustaia, non ho una ricetta da dare, ma solo un suggerimento che se accettato mi farà arrivare qualche cartolina illustrata. Ecco: Ai cortesi collaboratori di questo Almanacco gastronomico che si recassero in Sicilia per visitare le località ormai celebri a livello mondiale: Taormina, la Valle dei Templi, Monreale e via dicendo, suggerirei di fare una sosta a Messina, la mia città. Lì non ci sono troppi monumenti da visitare, è risaputo che il terremoto del 1908 seppellì, insieme alle decine di migliaia di abitanti, anche le antiche glorie cittadine. Poche le cose rimaste: il Teatro Vittorio Emanuele, la Chiesetta dei Catalani, gioiello di architettura arabo-normanna, la facciata del Monte di Pietà e qualche rudere. In quella città luminosa, moderna senza le brutture avvenistiche di architetti esasperatamente originali, non ci si sente oppressi da viuzze strette e palazzi incombenti, sole e luce entrano dappertutto. Dall'alto della circonvallazione, strada panoramica che la cinge in amoroso abbraccio, sullo sfondo l'azzurro dell'omonimo Stretto col porto trafficato di navi e il cielo raramente imbronciato (il sole vi ha stabile dimora anche nel brevissimo inverno) la città offre una superba visione di bellezze naturali. Ha anche un'ottima cucina, basta chiedere le specialità del posto, e dei dolci, dei dolci che non hanno l'uguale. Il mio, si badi bene, non è un peccato di presunzione, sono in tanti ad affermarlo.

Orbene, i suddetti cortesi collaboratori, sbarcati dalla nave-traghetto, sempre che non ve ne sia qualcuno con alto tasso di glicemia, dovrebbero andare in una delle tante pasticcerie, non importa quale, non importa che sia di grido, la differenza sta solo nell'ampiezza o nell'eleganza dell'ambiente. Resteranno subito frastornati dall'abbondanza e dalla varietà dei prodotti, troveranno sotto forma di dolce qualsiasi

frutto, verde o secco, nostrano o esotico; al primo assaggio diverranno euforici, il carattere più spigoloso si addolcirà, se è vero che i buoni cibi conciliano il buonumore. E se, sotto essersi abbuffati fanno indigestione, poco male, il gioco valeva la candela! Tutt'al più potrebbero dire la frase di quel mio zio che, vergognandosi per la grappa ingerita, onde farsi perdonare, appena infilata la porta di casa, cominciò a declamare con voce stentorea: « *PER UNA VOLTA NON FA NIENTE!* » ripetendola in maniera ossessiva finché fu tornato alla normalità.

Quelle pasticcerie ad ogni festa espongono le loro specialità: per Natale cannoli e torte, per carnevale, montagne di pignolata (specialità esclusiva dei pasticciari messinesi), per Pasqua, agnelli di marzapane di varie dimensioni, minuscoli o enormi ma tutti con la bandierina in testa. La gente fa ressa ed ammira con lo stesso interesse che se fossero gioiellerie e vetrine di Alta Moda, babà, torrone gelato ed infinite altre leccornie. Si ha un bel dire in quei casi: « A me i dolci fanno male, io sono a dieta ». Sciocchezze! Quando ci si trova dinnanzi ad un Monte Bianco fatto di candida pignolata o al castello di Amleto fatto di marzapane e wafer con i merli delle torri guarniti di piccoli confetti argentati, come si fa a resistere? Delle due: o prendere a sassate quelle vetrine urlando: *VADE RETRO* o, cosa più logica, entrare e rimpinzarsi scordando Dante, Ciacco e il quinto peccato capitale, desiderando solo di aver, come Gargantua, un appetito smisurato e per ventre una capanna.

Io spero che il Padreterno sia meno severo di Dante e conceda le attenuanti generiche a quanti non hanno saputo resistere e giudichi quelle galeotte vetrine per...concorso di reato. E poi, nella scala dei vizi capitali, sette come le note, la gola sta solo al quinto posto, come il sol nella scala musicale. Non so poi se Dante al cospetto di tanta grazia di Dio, avrebbe ancora condannato a pene così gravi i peccatori di gola; con tutta la venerazione che ho per lui, nulla mi vieta di pensare che nemmeno lui avrebbe saputo resistere. Sarebbe stato, come S. Antonio, tetragono alle tentazioni? E

poi, quelli di Dante, per certi versi, non dovevano essere tempi di eccessive raffinatezze; farro e crusca, mi è stato narrato, in tempi remoti, godevano onor di mensa.

Ho vivi, incancellabili nella memoria, gli odori di quelle pasticcerie; uniti a quelli della Profumeria Bertelli e della torrefazione Micali, ne veniva fuori un'amalgama che rendeva inebriante la passeggiata dal Viale S. Martino a Piazza Cairoli. Ce n'erano tante, da Casaramona a Jeni a Zodda, ma su tutte signoreggiava il caffè-pasticceria Irrera, noto in tutta la Sicilia anche come luogo di ritrovo per imprenditori di alta finanza.

Da quando ho lasciato la mia città ho dovuto far tacere la gola, specie in fatto di dolci in cui sono esigentissima e passo ormai indifferente accanto a delle pretenziose vetrine. E menomale! Chi mi avrebbe altrimenti salvato da trigliceridemia e colesterolemia?

Quei profumi fanno ormai parte della nostalgia di un passato semplice dove non c'erano troppe macchine e macchinari a complicare l'esistenza e gli uomini erano più umani e meno robot.

Elio Fiore

PRANZO IN CASA LUZI

La signora Maria Migliacci, originaria di Cortona, da moltissimi anni è governante in casa di Mario Luzi, ed è un'ottima cuoca, capace di allestire un pranzo succulento in poco tempo. Quando vado a Firenze, di solito sono invitato a pranzo da Luzi e per me è una festa gustare i piatti della signora Maria. Una sua specialità sono i pomodori al riso: il riso viene intriso di erbe aromatiche, che oltre il profumo, danno un sapore speciale ai pomodori.

Un'altra specialità della signora Maria sono le zucchine ripiene di carne, con un sugo leggero e tutto particolare. Inoltre è speciale il polpettone, lo spezzatino con patate e gli gnocchi di semolino e di patate. La signora Maria è anche brava per i dolci, specialmente torte di mele e crostate.

Luzi mangia sobriamente e accompagna i cibi con delle fette di pane arrostito; naturalmente il vino è toscano, quasi sempre Chianti.

Frutta e caffè sono i necessari complementi del pranzo. Prima del pranzo, Luzi è solito fare una lunga e salutare passeggiata sul lungarno. Con la posta presa in portineria, camminando, già smista le missive più importanti.

Dopo il pranzo si concede un'oretta di riposo, stacca il telefono ed io mi metto nel salotto a sfogliare libri, opuscoli e riviste.

Verso le tre, la signora Maria, sbrigata le faccende in cucina, si congeda.

Luzi, al risveglio, prepara un altro caffè e ci mettiamo nello studio, dove una grande terrazza si affaccia sui tetti di Firenze. E parliamo di tutto, degli amici e naturalmente di poesia.

Portico d'Ottavia, settembre 1990.

Luciana Galimberti

LA RÈSTA

La « rèsta » l'è un bumbun che sa cumpra per ul dì de Pasqua in de l'ufelée.

La sua furma a l'è quèla d'un gross panetèll ma in mèzz gh'è un bastunscèll che 'l và da scima a fund. Bisugna stacch atént a tajala cu 'l curtèll!

I nòstar vècc a disan che ul legn al duvaria vèss d'uliiv ma de quèll che nass sùu riiv de la « zoca de l'oli » (un bucunin del laagh de Comm che gh'è tra l'Isola Comacina e ul paées de Ossuccio) ciamada inscì anca perché lì l'aqua l'è sèmpar quièta.

La « rèsta » la sumèja a la culumba de Pasqua ma püsée rustiga; senza la frùta candida e senza zücur sura via.

Ul bastunscèll a 'l ga sa dà ai ušelitt in gabia che bècan via i fregüi de bumbun che gh'è restaa tacaa.

Pasaa ul dì de Pasqua e de S. Angelo, nisün bumbunatt fa pü la « rèsta » fina l'ann adree.

LA RESTA (dialetto comasco) La « rèsta » è un dolce che si compera per il giorno di Pasqua dal pasticciere. La sua forma è quella di un grosso pane attraversato però da un sottile bastone. Bisogna prestare attenzione quando si taglia con il coltello!

I nostri vecchi dicono che il legno usato dovrebbe essere quello degli ulivi che crescono sulla riva della « buca dell'olio » (una piccola insenatura del lago di Como che si trova tra l'Isola Comacina e il paese di Ossuccio) chiamata così anche perché in questa zona l'acqua è sempre particolarmente liscia.

La « rèsta » pur assomigliando come consistenza alla colomba Pasquale è più rustica in quanto manca di canditi e non è spolverata di zucchero. Il piccolo bastone che rimane lo si mette nelle gabbie degli uccelli i quali staccano col loro becco le briciole di dolce rimasto attaccato al legno. Passata la-Pasqua e il giorno dell'Angelo, dal pasticciere non si trova più la « rèsta » fino all'anno successivo.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi

« VERZA E PATATE »

(foye e patate)

Si tagliano in tocchetti alcune patate e si mettono in pentola per l'ebollizione.

A metà cottura si aggiunge una verza tagliata grossolanamente e, a cottura completa, si dividono le patate dalle foglie della verza, che debbono essere bene strizzate.

In una padella con olio, qualche spicchio d'aglio e, se si gradisce, un pò di peperoncino (1), si versa il tutto e si fa soffriggere.

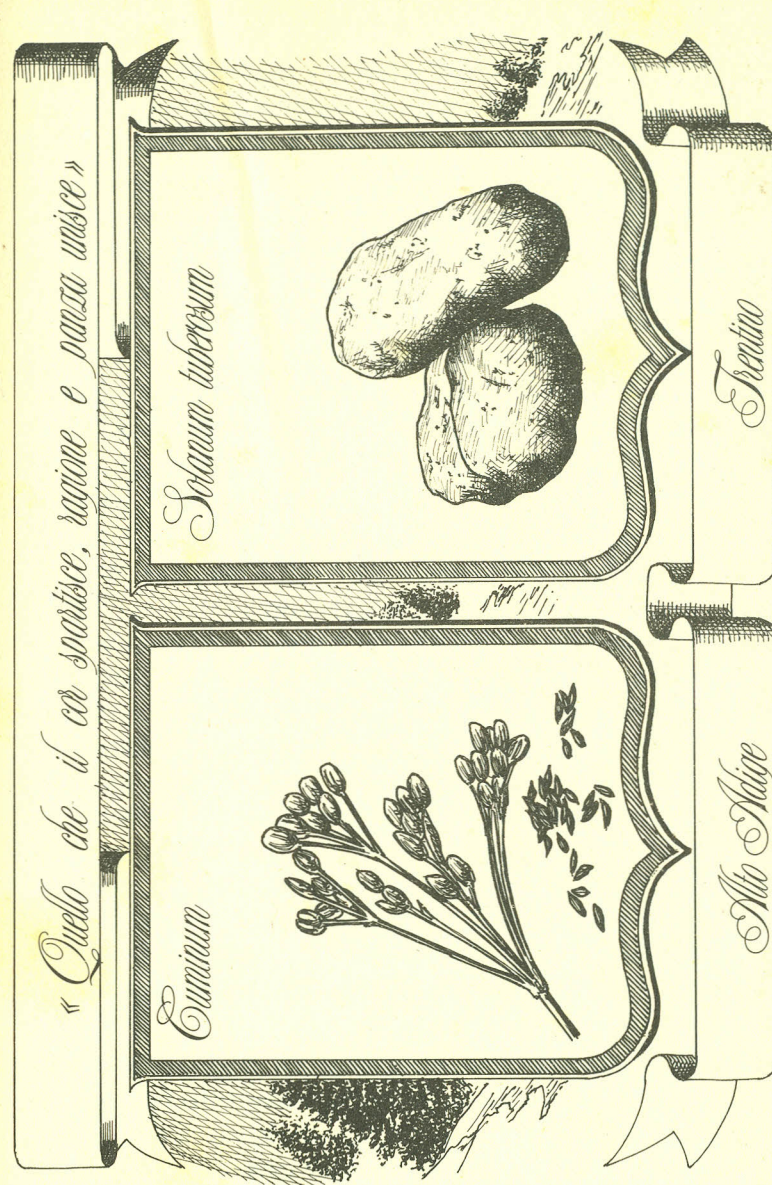
Questa pietanza può essere accompagnata dalla cosiddetta « pizza di granone », cioè una specie di focaccia di farina di granoturco impastata con acqua calda, appena unta di olio e cotta in forno.

Anticamente la pizza veniva sistemata sui mattoni del focolare sotto il « coppo », una specie di fornello, su cui ardeva la brace.

Questa pietanza semplice e gustosa fa parte di quell'antico patrimonio gastronomico, che ogni regione dovrebbe valorizzare e tramandare.

Ricordo che il mio maestro Senatore Francesco Torraca nel libro: *Colledara* di Felice Romani da Lui gentilmente prestomi per la mia tesi di laurea, accanto alla descrizione di una minestra aveva annotato « pietanza di sapore semplice e genuino non paragonabile ad alcun'altra elaborata preparazione gastronomica ».

(1) « lu lazzaretto ».



Emerico Giachery

UN PECCATO DI GIOVENTU'
CHE SI CONCLUDE A TAVOLA

Una scampagnata in comitiva, in cui ciascuno porta qualcosa — chi pagnottelle imbottite, chi uova sode, chi ciambelle fatte in casa, chi un fiasco di cannellino — per il pasto sull'erba: ecco a che cosa mi sembra assomigli *L'Apollo buongustaio*. Invitato quest'anno ad aggregarmi alla comitiva, non so proprio cosa mettere nel mio fagottello. Fruga e rifruga, non trovo altro se non qualche pezzo di biscotto più o meno stantio. Per questa volta dovrò contentarmi di quello.

Frugando e rifrugando è tornato alla luce un peccato di gioventù. Peccato letterario, che alla mia età posso confessare senza rossore. Si tratta di un volumetto cilestrino, intitolato *Il libro di Zeffirino*, stampato in poche centinaia di copie come strenna per gli amici (che gli fecero festa) nel Natale 1955. C'erano dentro i lieviti dei vent'anni: aspettative e sogni non sempre delusi (debbo riconoscerlo con profonda gratitudine) dalla vita. A dare il titolo al volumetto era una storia bizzarra e a tratti anche patetica: *Incontro con Zeffirino*. Romano di nascita, il candido e svagato Zeffirino, dopo una serie di estrose avventure torna nella città natale come a naturale porto e approdo. E viene a trovare me, nella casetta al Ponte Casilino, dove ho vissuto per più di mezzo secolo. Mi racconta la sua storia e vuole che io la scriva. Accetto di buon grado, e si fa insieme una lunga chiacchierata, sorvegliando non senza voluttà un aromatico Cognac molto stagionato.

Era buongustaio Zeffirino? Sono sicuro di sì. E non in campo gastronomico soltanto. È un fatto che metafore gastronomiche appaiono qua e là nel suo racconto. Il suo girovagare attraverso il cuore d'Europa, per esempio, è sintetizzato così: « Gaiamente accordò il violoncello profondo del vecchio Borgogna con lo squillo argentino dei vini renani ». (For-

se si avverte il buongustaio dietro la compiaciuta sinestesia). Quando finalmente torna nella sua città, e se la gusta dall'alto del Gianicolo « in un assorto, librato pomeriggio domenicale », gli vien voglia di abbracciarla e stringersela al cuore, « così densa di vita e calda di sole, umanissima perché tanto amata ». Le rivolge la parola in romanesco e dice di sentirla « cardinalizia e popolana insieme, senza stridere. Ghiottamente barocca come una torta nuziale e schietta come la panzanella ».

È anche un fatto, certo non privo di significato, che il racconto si conclude a tavola. Ecco le ultime battute del libretto e, insieme, del peccato di gioventù (rimasto unico in una vita già lunga): « Intanto s'era fatta sera. Comparve, sorridendo, mia madre. La cucina rendeva lietamente il messaggio d'un vivace sfrigolare e d'un arguto sentore di cipolle. Sul candido desco fragrante di bucato fiammeggiava per noi un fiasco di vecchio Chianti. Ci alzammo. Era pronta la cena ».

Mi danno diritto, queste poco più che briciole recuperate da anni così lontani, a sedermi anch'io sull'erba accanto a tanti illustri gastronomi anche della penna che formano la bella brigata di questo almanacco?

I

Co-a leitùga de l'orto bella fresca
che bontae, i friscieu con l'erbetta!
L'assazziéiva voentëa, cã Françesca,
ma « tête a tête », senza soìn de cornetta.

II

Mì, pe-e sò tomaxelle, sciâ Letizia,
e o sò fâ, me piggia a frenexia.
Scia me a fasse assazzâ quella delizia
ch'a m'invexenda a göa e a fantaxia.

III

Quande l'é grixo e ogni tanto cieuve
e senza bùscioa gïo co-a testa alloâ,
torna assazziéiva e articiocche co-e euve
che ti fae tì, sempre giuste de sâ.

ASSAGGI (*lingua genovese*). I. Con la lattuga dell'orto bella fresca / che bontà, le frittelle con l'erbetta! // Le assaggerei volentieri, cara Francesca, / ma « tête à tête », senza suoni di cornetta. // II. Io, per i suoi involtini, signora Letizia, / e il suo modo di fare, mi prende la frenesia. / Me la faccia assaggiare quella delizia / che m'innamora la gola e la fantasia. // III. Quando è grigio e ogni tanto piove / e senza bussola giro con la testa confusa, / di nuovo assaggerei i carciofi con le uova / che fai tu, sempre giusti di sale.

Una « combinazione » primordiale e immutabile. Una delle tante nella nostra tradizione gastronomica. All'opposto di certe forzature della ristorazione attuale. Come la pasta e fagioli con i frutti di mare. Invece, diceva quello, li « sposalizi » nun mancheno davvero ner magnà nostro.

Quasi una gara. Che s'accompagna mejo? Nu' lo so... Ma c'è da sceje. Animelle e carciofi, er bur'alice, tonn'e cipolla, fava e pecorino, la pizza spaccata co' li fichi e er presciutto dentro. Ar bisogno, pure pane e noci. Sempre co' l'accompagnamento de l'amor di-vino.

E allora? Allora mettéte in un bel piatto per due, meglio ancora una « scifetta », tanti spicchi, o mezzi spicchi, de pera, fronteggiati da schegge di formaggio (caciotta, parmigiano o pecorino) e pezzetti de pane casareccio. Un piattone da fame e da gusto. E sempre, pe' sentinella, un bon bicchier de vino. Bianco, asciutto, o appena « tonnarello ». « Al contadino non fare sapere »...! Sono cazzi! Lui, cervello fino, sa arcibenone « quant'é bònno er cacio co' le pere ». Perciò a la salute sua e nostra, e a la faccia de chi ce vòle male, come se dice. E dei fiji de mignotta.

Nun c'è antro de mejo, pe' piluccà, magnà, e allungà er campanello de la vita... Nun c'è antro de mejo, in due, davanti a la Tivvù, che stènne le mano e spizzicà qua e là, pere, cacio e pane. Un goccetto e se ricomincia. Cacio, pere e pane; pane, pere e cacio; cacio, pane e pere... Nun èsse egoista: fallo sapere!

Corrado Lampe
ANTIPASTO BERNESCO

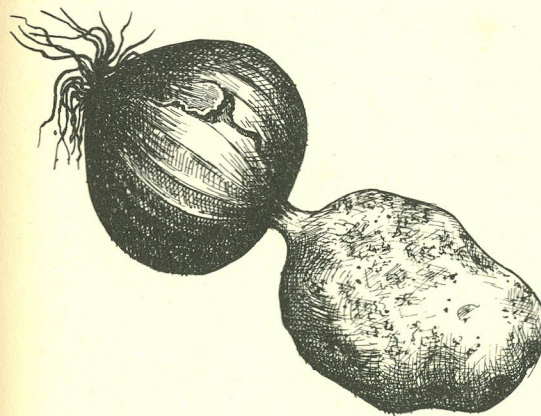
Silvio Stampiglia, nato a Lanuvio nel 1664 e morto a Napoli nel 1725, fu tra i principali librettisti di fine '600 e inizi '700, considerato tra i precursori della grande riforma del melodramma italiano operata da Metastasio ed Apostolo Zeno. Oltre ai libretti scrisse numerose poesie e sonetti, era d'obbligo visto che fu tra i quattordici fondatori dell'Accademia d'Arcadia, e come ci ha tramandato un suo biografo, molti dei sonetti erano in stile bernesco. Questi ultimi restano tutt'ora inediti in una raccolta manoscritta, quasi sicuramente autografa, conservata presso la Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze. Nulla di più appropriato per l'Apollo un « assaggio » di sonetti berneschi, come antipasto di una prossima pubblicazione completa.

*Al Signore Giovanni Pietro Primoli per poche
fette di presciutto del Friuli mandategli
dall'Autore mentre stavano in Vienna
mandatogli dal fratello nell'uscire dal
Lazzaretto della Pontida*

Eccoti, amico, un poco di Presciutto,
Il qual si può mangiare, e crudo, e cotto;
Di simil razza non ve n'è per tutto,
E credi a me, ch'è un bocconcino da ghiotto.
Molle molle non è, ne asciutto asciutto,
È ben di quelli, che son bonj ut otto;
Al suo finir mi vestirò di lutto,
Portando l'osso giornalmente sotto.
Sia pure mio fratello Benedetto,
Che meco esercitando un gentil' atto,
Me lo mandò in uscir dal Lazzaretto.
Robba questa non è da darsi al gatto:
Ah sciagurati popoli del Ghetto!
Ne il Presciutto per voi, ne il Cielo è fatto.

*Al Signor Barone Antonio Caraccio tra
gli Arcadi Lacone Cromizio man-
dandogli l'autore alcune ci-
polle di Nemi*

Caro Lacon, da quella cupa valle,
Che la di Nemi stà tra il Lago, e il colle
Queste fur colte tonde come palle,
Che a te mando dolcissime cipolle.
Tra quelle che vedrai con scorze gialle,
Se vuoi mangiarne, scegli una più molle
E le più dure poi mandale, e falle
Cuocer' con il castrato allor che bolle.
Queste non fanno oltraggio alle pupille,
E son le più soavi pappardelle
Delle vestali delle nostre ville.
Van per regalo altrui frutta sì belle
E un tempo le mangiavan le Sibille
Col pan fatto di pasta di ciambelle.



*AP.
190*

IL PRANZO DI PASQUA

Quando il romano è soddisfatto di un buon pranzo, della compagnia, dell'ambiente, di un buon bicchiere di vino, l'espressione più caratteristica è che « si sente bene come ... una Pasqua ». Il pranzo di Pasqua però, per il romano, assume i caratteri di una liturgia. Non c'è Pasqua senza uova sode e salame infiocchettati da violaccicche, le viole di pasqua di multiformi colori. Non c'è Pasqua senza capretto brodetto. Non c'è Pasqua se non c'è il dolce della colomba o di bocca di dama.

Il pranzo di Pasqua assume per il romano, anche se obbedisce al detto di fare « Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi », la celebrazione di una rinata primavera, forse anche perché il capretto sa di primavera. Il pranzo di Pasqua si compone di una trilogia che comincia la vigilia, con il mangiare di magro, il giorno di Pasqua, che è messa cantata del desinare, il giorno dopo, Pasquetta, la gita fuori porta, per l'utilizzo degli avanzi delle libagioni del giorno precedente. Mai come nel periodo di Pasqua e di Natale si evidenziano le caratteristiche della varietà della cucina romana e del suo profumo legato alla menta, alla mentuccia, al rosmarino, alla salvia, al prezzemolo, al basilico.

Fare il capretto brodetto non è facile, perché richiede perizia e pazienza. La parte preferita è dalla costata in giù. Il capretto pasquale lo si compra con il codino alla cui punta sono ancora attaccati i peli, perché staccare la coda e metterla dietro la porta dell'uscio, si dice sia di buon augurio. Tagliato a pezzi non troppo grossi, il capretto lo si mette, con un pò d'olio di oliva, in un tegame di coccio, a fuoco lento, coperto, facendolo girare ogni tanto fino a rosolarlo. Si toglie poi il grasso superfluo che man mano si è sciolto, per non appesantire troppo il cibo con il grasso animale attentatore dell'equilibrio del colesterolo. Si fa a parte nel mor-

taio di legno un pisto con uno spicchio d'aglio e un pò di vino e lo si aggiunge nel capretto a fuoco ardente, per insaporirlo e farlo evaporare. Poi si aggiunge, fino a coprirlo, del brodo sgrassato di pollo e manzo, cucinato a parte. Si aggiunge sale, un pò di pepe, un odore di noce moscata, e si fa insaporire il tutto fino a cottura ottimale della carne. Prima di servire a tavola, quando il tutto bolle, si mettono nel tegame, eventualmente aggiungendo altro brodo, uova sbattute con la forchetta su un piatto, in ragione di un uovo per ogni commensale. Si aggiungono mescolando con un mestolo senza ulteriormente cuocere ed è pronto per essere « papato » con il gusto che l'aggiunta di una spolverata di mentuccia e di scorza di limone grattugiato consentono. Per essere gustato meglio va mangiato con le mani, come gli antichi, perché il gusto di leccarle e di arrivare... all'osso onde gustare il gustabile del magro capretto è troppo forte.

In fondo il romano, che pure è pacifico e amante della natura, quando è Pasqua il capretto lo vede così. Mi domando se ci sono ancora giovani educati a questi gusti raffinati, in grado di attribuire ad un piatto le caratteristiche di una lenta e sapiente tradizione culinaria che sarebbe un vero peccato fare andare dispersa. In realtà anche altre regioni hanno la caratteristica di mangiare l'agnello o il capretto pasquale, ma la mentuccia cresce solo a Roma come mentuccia degna di accompagnare in pompa magna capretto brodetto e carciofi.

Vi sono poi le varianti a questo piatto regale e papale, costituite dalla coratella con i carciofi. Anche qui bisogna saperla anzitutto preparare. Non tutta la coratella va cotta insieme. Si tagliano a fettine sottili e a parte il cuore, il fegato, il polmone, le budella e si mette a cuocere per ultimo il fegato, quando le altre parti sono già quasi cotte, affinché rimanga tenero, non stoppaccioso o legnoso come una suola di cuoio. Anche qui sale, pepe, mentuccia, scorza di limone e carciofi tagliati a fettine sottili e non cotti molto, perché mangiando la coratella il carciofo deve costituire quasi l'accompagnamento agreste. L'aggiunta di un goccio di vino bianco

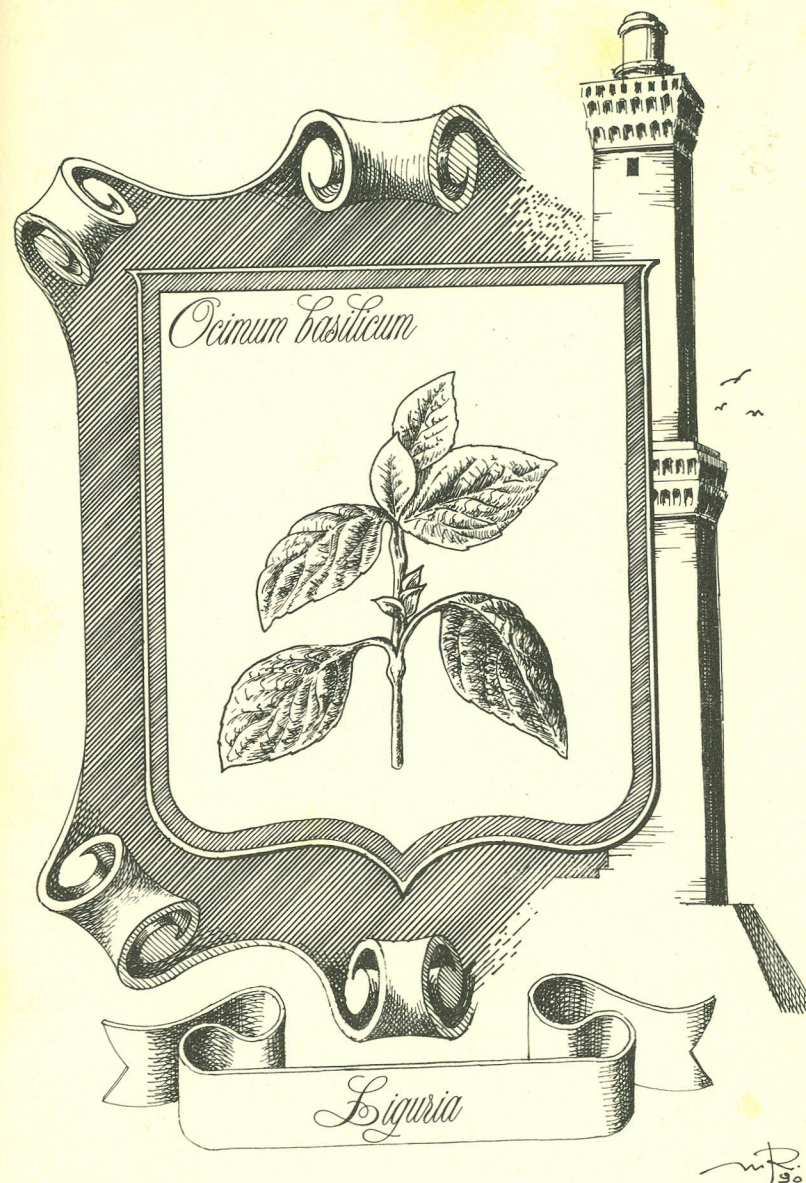
consente alla coratella d'essere non troppo asciutta e poi il sugo invita alla scarpetta, all'accompagnamento rituale del pane con il sugo e il cibo.

Altra variante è il cervello del capretto fritto dorato con i carciofi, i broccoli, la zucca, la mela, la frittella, spesso accompagnato dalle braciolette fritte dorate o a scottadito.

Altre varianti possono essere l'abbacchio e l'agnello al forno impilottato con aglio, rosmarino e grasso di prosciutto, la spalla del capretto, dell'abbacchio o dell'agnello in umido con leggero pomodoro fresco. La cucina romana è cucina di plebe (trippa, pagliata, coda alla vaccinara) o cucina di parroci (una povera gallina cotta con l'acqua), o di monsignori (gli involtini, i bocconcini alla romana), o di cardinali e papi (il capretto brodetto).

Ma non bastano gli ingredienti. La cucina romana non si presta ad essere soggetto di libro di cucina. Essa è irripetibile perché richiede l'amore di chi la prepara, la pazienza di chi segue la cottura, la creatività e la tempestività dell'aggiunta delle spezie, l'aspettativa di chi deve mangiare, il gusto di cucinare creativamente. E richiede i romani o coloro che, come loro, concepiscono la vita in modo conviviale, ove lo stare insieme e il parlare delle cose del mondo e della vita costituisce il sottofondo d'accompagnamento di un buon pranzo. Quello di Pasqua è per definizione il pranzo abbondante, tanto da programmarlo, per la consumazione, oltre la Pasqua stessa.

Il sapore di certi cibi per questo è legato al ricordo di certe persone e all'atmosfera che viene richiesta affinché il convivio diventi convivio.



Gianni Long

E MA VACHO MALHO

(Cibo e vino nei proverbi delle Valli Valdesi)

*E ma vacho malho
E moun puërc beou ben
e mi coùjà s'la pahlo
ô, qu'lei îtou ben*

È questa una popolare filastrocca: una strofa unica, destinata ad essere ripetuta nel canto infinite volte ad un ritmo sempre più veloce per accompagnare la danza rustica, la *cou-rënto*. Come succede in questo tipo di composizioni, non occorre cercare molto il significato delle parole, spesso poco più di un *nonsense*. Ma in questo caso la strofetta è significativa: la mia mucca magica, il mio maiale beve a sufficienza; ed io, coricato sulla paglia, o come si sta bene! Per il montanaro lo star bene è legato ad una sospensione del lavoro faticosissimo (*coùjà s'la pahlo*), ed al concetto del mangiare e del bere: curiosamente, qui, del mangiare e del bere degli animali, il che vuol dire che non ci sono problemi: né carestia né malattie del bestiame. Ma anche il cibo e le bevande per gli esseri umani sono oggetto di molte tradizioni popolari, come i proverbi che si sono accumulati attraverso i secoli, per lo più in occitano, la « lingua subalterna » che distingueva gli abitanti della montagna, mentre in pianura dominava il piemontese.

L'è melh dè vin freit chë d'aigo ciaudo (1)

Nella dura vita dei montanari di valli povere come quelle del Pinerolese, il cibo non abbondava; e ancora meno era disponibile il vino, poiché i tradizionali borghi valdesi si trovano per lo più molto in alto, sopra la quota che permette la coltivazione della vite. Per cui il vino è raro e prezioso. Tuttavia, l'ospitalità richiede che qualcosa sia apparecchiato per chi viene in visita; e tanto più l'offerta sarà apprezza-

ta in quanto il padrone di casa dia ciò che ha di meglio: il vino, appunto.

Oou dè pan e ou dè vin un po èrsëbbre soun vëzin (2)

Bevanda molto più comune per un popolo di pastori era il latte. Ma attenzione! Il latte non va mescolato con il vino, come ci dicono in rima ben due diversi detti di medicina spicciola:

Lait e vin pouzon fin (3)

Vin e lait tosi fait (4)

Per quanto riguarda il cibo, neppure questo è abbondante. I proverbi rispecchiano questa realtà, invitando a fare tesoro di tutto quello che la terra offre. Un particolare valore hanno gli animali: il maiale, perché mangia di tutto e quindi è allevabile con poca spesa; e la capra, animale insostituibile per chi vive in luoghi impervi, dove è impossibile allevare le mucche.

Toutto èrbo qu'lèvo la créto è bouno a fà la m'nétro (5)

Net e pâ nèt éngresa lou courinét (6)

La chabbro l'è la vaccho dâ pauvre (7)

E poi c'è la castagna, grande risorsa del montanaro: sostituisce il pane, la carne, è forse l'unica cosa veramente indispensabile... neppure una castagna deve andare persa:

La châtanho dâ mës la vîo, î à lou panas:

eiquél qu' la pillh' pâ l'è mēc un gargas (8)

Probabilmente dalla scarsità di... materia prima, oltre che da un antico principio igienico che si ritrova in molteplici tradizioni popolari, deriva il classico invito a mangiare il sufficiente per vivere, senza abbandonarsi troppo ai piaceri della gola:

Ènto mingià pèr viuvre e pa viuvre pèr mingià (9)

Di questo detto ricordo una versione che — linguisticamente spuria perché risulta da una contaminazione tra occita-

no e piemontese — è molto divertente nella sua lapalissiana verità:

Mangé pèr crèpé fä mal da möiri (10)

Ma la morale dei proverbi non è sempre così dura: permette anche il rispetto dei gusti individuali, con una conclusione che ricorda, ancora una volta, il clima di povertà che fa da sfondo a questa saggezza popolare. Ciascuno mangi quello che più gli piace, se ci riesce; e beato chi può farlo!

Soc plai nüri e chi mingio s'ümpli (11)

NOTE. Questi proverbi provengono dalle valli Pellice, Chisone e Germanasca, in cui si parla l'occitano, con varianti linguistiche nelle diverse zone etnografiche, a seconda del sistema di trascrizione adottato. Ho seguito la versione delle raccolte scritte di detti popolari in cui ho reperito alcuni di questi proverbi; mentre per quelli che ho ripescato nella mia memoria, ho adottato la trascrizione fonetica che mi sembra più vicina all'originale, anche se potrà far inorridire gli « occitanologi » più puristi.

- (1) È meglio il vino freddo dell'acqua calda.
- (2) Un po' di pane e un po' di vino, si può accogliere il vicino.
- (3) Latte e vino, veleno fino.
- (4) Vino e latte, tossico fatto.
- (5) Ogni erba che alza la cresta (che cresce dalla terra) è buona per fare la minestra.
- (6) Pulito e non pulito ingrassa il porcello.
- (7) La capra è la mucca del povero.
- (8) La castagna in mezzo alla strada ha il manico: chi non la raccoglie è solo un buono a nulla.
- (9) Bisogna mangiare per vivere e non vivere per mangiare.
- (10) Mangiare per crepare fa male da morire.
- (11) Ciò che piace nutre e chi mangia si riempie.

Antonia Lucarelli

LE GÂTEAU DU ROI

Nei giorni che precedono il giorno dell'Epifania in Francia tutte le pasticcerie, da quelle più modeste alla lussuosissima Lenotre, espongono in vetrina una torta dall'aspetto semplice e modesto. Per tradizione, però, tutti i francesi comprano quel dolce e lo conservano per il giorno che i Magi arrivano al Presepe. A differenza di noi che quel giorno lo riteniamo dedicato maggiormente ai bambini, per i francesi assume un significato diverso e, tradizionalmente viene detto, la festa dei Re. E proprio quella torta di cui abbiamo parlato, ne diventa il simbolo.

In passato nelle famiglie patriarcali la focaccia dell'Epifania veniva impastata e cotta in casa. Quel « gâteau du roi », così viene chiamato tuttora quel dolce, ha una particolarità: racchiude nella pasta dolce e morbida un qualcosa che in passato era una... fava ed ora, adeguandosi ai tempi, è un fiorellino di plastica. I francesi chiamano quel fiorellino « la galette » e sarà proprio esso ad animare la fine del pranzo dell'Epifania.

La cerimonia, perché di cerimonia vera e propria si tratta, ha inizio quando viene portata in tavola la torta. Allora la persona più autorevole della compagnia taglierà le parti badando a farne due più del necessario. Una, infatti sarà tenuta da parte, simbolicamente, per gli assenti della famiglia e l'altra verrà data al primo povero che busserà alla porta. Poi in silenzio, si inizierà a mangiare e quando il fortunato avrà trovato nella propria porzione la « galette » la mostre-rà a tutti nella gioia generale.

Il...monarca, dopo aver proclamato la notizia ai suoi compagni di tavola e riempito il bicchiere griderà « il Re beve! » e si siederà su un trono posticcio preparato in precedenza. Ci sarà allora la cerimonia dell'incoronazione poiché il pasticcere, al momento dell'acquisto, unitamente alla torta,

avrà dato al cliente una vistosa corona di cartone dorato. Il regno durerà tutta la serata. Poi, ai novelli regnanti verrà riempito il bicchiere che dovrà essere bevuto tutto di un fiato e i convenuti faranno altrettanto. Colui che sarà più svelto a vuotare il suo avrà reso più onore al sovrano.

Gli oggetti più preziosi verranno usati per l'occasione.

È noto come i francesi abbiano da sempre tesaurizzato acquistando cose belle per la casa, cose belle e raffinate che la Francia ha sempre prodotto.

Al re, o alla regina a seconda dei casi, sarà concesso scegliersi una compagna o un compagno che godranno di tutti gli onori del trono. Il prescelto dovrà assolvere un compito: quello di invitare, il prossimo anno, tutta la compagnia nella propria casa.

Trovandomi a Parigi ospite dei miei consuoceri, sono stata anche io, anni indietro, « regina » e la festa fu per me ancora maggiore. Una « regina » italiana... Si chiamò in causa la storia, Maria e Caterina de Medici... e la serata finì in simpatica allegria.

Un celebre pittore fiammingo, Giacomo Jordean, allievo di Rubens, ha dipinto il « re della fava » e quel capolavoro è conosciuto nella storia dell'arte con il titolo « Il re beve ».

Mario Lunetta

UNA COLAZIONE BRILLANTE, una colazione che brilla

A shining breakfast, a breakfast shining,
no dispute, no practice, nothing, nothing
at all.

GERTRUDE STEIN

Quasi per contagio postumo, dopo i quarant'anni vissuti accanto a Gertrude Stein, ma soltanto dopo la morte di quest'ultima, Alice B. Toklas trovò la forza per realizzare la sua ambizione segreta: quella di un libro tutto suo, scritto *veramente* da lei, quasi una sfida affettuosa e nostalgica a quell'*Autobiografia di Alice Toklas* scritta e pubblicata nel 1933 dalla sua amica Gertrude con così sfacciato gusto della mistificazione, del paradosso e dell'autocelebrazione per interposta persona. Gertrude aveva attribuito « autoritariamente » ad Alice la maternità di un'opera in cui entrambe erano personaggi, ma una delle due la faceva da protagonista indiscussa. Alla falsa biografia toccava nel libro una nicchia assolutamente rispettabile, ma l'altar maggiore era consacrato senza remissione all'autrice di *Tre esistenze*. Cesare Pavese, che nel 1938 ne curò la traduzione per Einaudi, avverte perspicacemente: « Che questa Autobiografia l'abbia scritta non la protagonista ma uno dei personaggi, è qualcosa di più che una trovata, ma il segno di tutto uno stile ». Il famoso stile sguincio, la famosa ottica « cubista » della scrittura steiniana: un altro modo di ottenere l'effetto di *Verfremdung*. E in effetti, nel libro si parla quasi sempre d'*altro*, e anche il rapporto profondo che strinse le due donne è affidato a qualche trasalimento, a qualche ironico lapsus veloce come un battito di ciglia. Si parla di colazioni, di pranzi frugali o di cene sontuose mentre si rievocano Grandi Situazioni di cultura e d'arte, e i nomi supremi della letteratura e della pittura novecentesche sembrano soprattutto segnaposti a una sublime tavola di Immortali *nonchalants*.

Il cibo, la gastronomia, la *Haute Cuisine* insomma, sono per Gertrude e per Alice valori non subalterni ma in qualche cospicua misura complementari (e pressoché indispensabili) alla buona letteratura e alla buona arte. Ed ecco allora l'intelligente e spiritosa Alice farsi a un tratto, da falsa biografia, autrice autentica con *The Alice B. Toklas Cook Book* (Il libro di cucina di Alice Toklas): un'operina ispirata a un *aplomb* di castità monacale, e in cui tutto l'eros e tutta la sensualità sono concentrati nella registrazione delle ricette e nel commento, di volta in volta ghiotto, nostalgico, ironico, amabilmente pedagogico, entusiasticamente réclamistico. Vi risulta, tra l'altro, che quasi tutti gli scrittori e gli artisti con cui le due amiche entrarono in contatto sia in Europa che negli States, erano dei *gourmets*. Così nel libro sono giustamente riportate ricette « illustri » come il Branzino Picasso, i Carciofi ripieni Stravinskij, il Caffè dublinese James Joyce, la Crema Josephine Baker, le Uova Francis Picabia; e, in tutto rispetto per i Classici, l'Omelette George Sand e il Roast Beef di Montone Alexandre Dumas père, autore, oltre che del magnifico *I tre moschettieri*, di un brillante *Gran Dizionario della Cucina*; nonché la Marmellata di cocco Mallarmé.

L'idea, poi neanche troppo peregrina, che a un tratto sflogora con una bava di ironia sulfurea nel libro di Alice, è che la gastronomia confina col delitto. Un noto libro della Stein, un giallo molto *sui generis*, ha per titolo *Sangue in sala da pranzo*. Come non pensare alla sua influenza leggendo il capitolo del *Libro di cucina di Alice Toklas* intitolato « Assassino in cucina »? Scrive molto amabilmente Alice che « l'assassino e la morte improvvisa sembrano fuori luogo in cucina, come in qualunque altro posto. Non possono, mai, diventare fatti accettabili. Il cibo è una cosa troppo piacevole, per poterlo impunemente associare all'orrore del delitto. Nonostante questo, i fatti, anche quelli spiacevoli, devono essere accettati, e adesso, prima di cominciare una storia di cucina, vedremo come il delitto sia inevitabile anche in questo ambiente ». Si tratta, ovviamente, di zoocidi. Oggi una car-

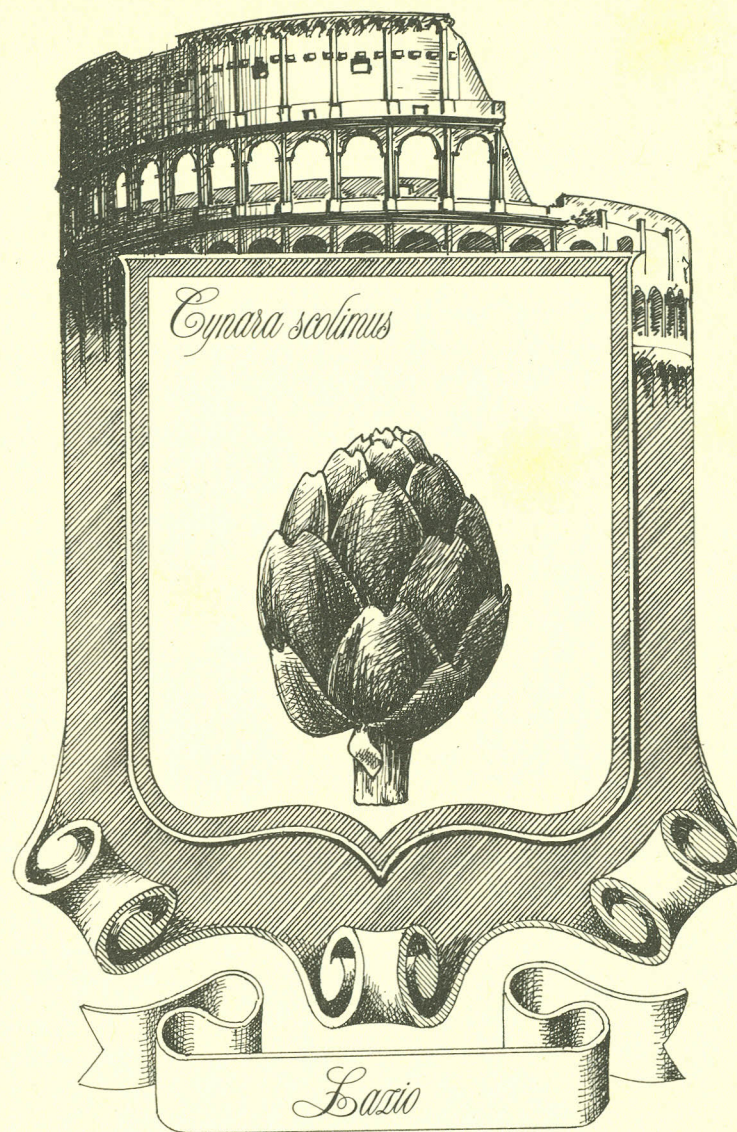
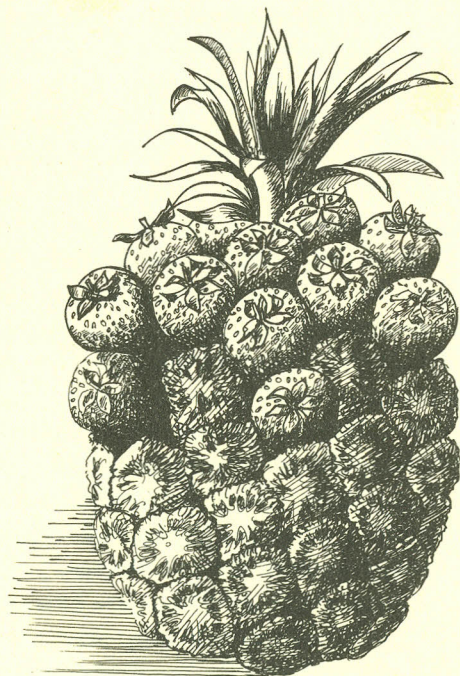
pa, domani un pollo, dopodomani un tacchino. La mitissima Alice dapprima rilutta, poi pian piano si assuefa al crimine, e le cucine delle case di campagna Stein-Toklas assistono a esecuzioni sempre più disinvoltate di pennuti e di selvaggina. Un noto aforisma di Buffon dice che lo stile è l'uomo. Gli risponde dal versante femminile il proverbio francese che proclama: *La cuisine c'est la femme*. Alice Toklas ne fa, alla fine, una questione di linguaggio, un fatto espressivo. Un'omelette può presentare problemi non inferiori a quelli di una frase di Gertrude: quel che decide è, in entrambi i casi, il tono.

Ammiratrice senza condizioni della gastronomia del paese che così a lungo ospitò lei e la sua amica Gertrude, Alice il suo libro di cucina con un'osservazione che sarebbe piaciuta a Brillat-Savarin, lo straordinario autore di quella *Fisiologia del gusto* il cui « stile amabile » ne fa — a detta di Jean-François Revel — molto più di un documento storico, addirittura « il messale della decolpevolizzazione dell'epicureo moderato »: « I francesi hanno un modo tipicamente francese di accostarsi al cibo; mettono, nel considerare l'importanza della buona cucina, lo stesso rispetto, impegno, intelligenza e interesse che riservano alle altre arti, alla pittura, alla letteratura e al teatro ». È un omaggio alla civiltà della Francia e insieme una dichiarazione d'intenti. Stavo per dire, una dichiarazione di poetica. Fatto sta che l'adesione di Alice (e, *ça va sans dire*, di una buongustaia come Gertrude) a questa linea « culturale » è assoluta, sia in senso programmatico che operativo. Il puritanesimo americano è dimenticato in favore del sofisticato materialismo francese. Le ricette che via via infoltiscono le pagine del libro e illuminano i convivii di Alice, di Gertrude e dei loro specialissimi amici, spandono una felicità anche fonica, anche sonora: quella che fa da aperitivo al piacere del palato con l'eleganza concreta di una formula piena di mistero. « Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei » minaccia Brillat-Savarin. E ancora, con un fantastico paradosso: « La scoperta di un nuovo manicaretto fa per la felicità del genere umano più che la sco-

perta di una stella ». E allora, proprio per contribuire sia pure in misura infinitesimale a questa felicità e al mistero sonoro cui poco prima accennavo, rubiamo al « messale » di Alice Toklas la ricetta dello squisito Melone alla Sheherazade, così intrisa di incanto sensuale.

MELONE ALLA SHEHERAZADE. Tagliar via una fetta di melone dalla parte del gambo. Scavar fuori la polpa a pezzi della grandezza desiderata, toglierne il più possibile senza rompere il melone. Svuotare il frutto del succo rimasto, tagliare la polpa a cubetti e mescolarne una parte ad altri cubetti di ananas e pesche. Aggiungere alcune fettine di banana, e un po' di fragole e lamponi interi. Zucchero a piacere. Quando lo zucchero aggiunto alla frutta si sarà sciolto mettere frutta e succo dentro il melone svuotato. Coprire con quattro parti di champagne molto secco, una parte di Kirsch, una di maraschino, una di Crème de Menthe e una di Rosolio. Mettere in frigorifero e lasciarcelo per tutta la notte.

Accademia Platonica, agosto 1990



Con una telefonata, graditissima, il Commendatore il 14 dicembre 1978 invitò me e mia moglie al Sistina per il gran gala della nuova edizione (che fu poi l'ultima) del « Rugantino » di Garinei e Giovannini. Purtroppo non potei accettare. Proprio quel giorno dovevo trovarmi a Modena per ritirare un premio di poesia. Il Commendatore, intelligentemente, mi esortò a partire: « Nun te preoccupà. Vordì che quanto torni te fo trovà du' bijetti. Va bè?... ma indò vai?... a Modena?... ma proprio a Modena?... e allora me lo faressi un piacere?... lì a Modena... ce sta un amico mio... che pe' Natale me manna sempre er zampone... giacché te ce trovi... si nun te disturba... se tratterebbe d'un pacchetto... me cianeressi?... io mo je telefono... aspetta che te do l'indirizzo preciso... me ce vai? eh?... me ce vai?... t'aringrazzio tanto... così so' sicuro e guadambio tempo... ». Accettai senza indugio. Fabrizi mi ha sempre manifestato stima e simpatia e quella era la buona occasione per ricambiarle, rendendomi utile con un piccolo favore. E poi, tutto sommato, il disturbo era piuttosto relativo.

Il giorno dopo io e mia moglie raggiungemmo Modena in treno e fummo accolti dal peggiore dei temporali e da un freddo, alquanto sostanzioso, che per due giorni non cessarono mai di tormentarci. Ma la domenica mattina la tramontana spazzò per bene il cielo e, anche se fredda, la giornata si presentava meravigliosa all'insegna di un solo ridente e pulito. Un taxi ci portò dall'amico del Commendatore. Ci aspettava nella sua palazzina a tre piani, con un enorme laboratorio a livello stradale, distante dalla stazione modenese all'incirca quanto dista S. Pietro da Ostia. Fummo accolti con perfetta cortesia e con l'esplosione della più schietta cordialità. Ci rendemmo subito conto che ci trovavamo in una vera e propria fabbrica di ogni sorta di ghiottonerie, alla faccia del co-

lesterolo. Dai travi del soffitto pendevano sulle nostre teste, in lunghi filari, tanti, tantissimi prosciutti stagionati e da stagionare e poi salsicce, quante salsicce!, scivolanti lungo le pareti maiolicate come tante collane di corallo venato di bianco. E poi guanciali, lardi, mortadelle, cotechini e zamponi e lonze e salami d'ogni forma e lunghezza: mai vista tanta grazia di Dio, così, tutta in una volta. In un altro reparto del laboratorio, dal soffitto e a cavalcioni su lunghissime pertiche pendevano larghe sfoglie di pasta all'uovo: sembravano lenzuola sciorinate al sole in un vicolo di Trastevere. La loro destinazione, al momento giusto, era poi la mannaia elettrica che ne faceva montagne di tagliatelle ripiegate più volte su se stesse o intrecciate per formare nidi. Dalle mani agilissime di numerose massaie uscivano saltellando tortellini, tortelloni, agnolotti rigonfi di un impasto delizioso accuratamente preparato, tutti convogliati verso una specie di piccolo canale, dove la fascia di gomma di un rullo li portava a cadere, come acque fluviali alla foce, nei recipienti in attesa: cascate color ocra per bacini insaziabili apparentemente senza fondo. Nel frattempo il canto ritmato dei macchinari portava la mia immaginazione lontano, presso una tribù di primitivi impegnati intorno al totem nella danza propiziatrice. E a poco a poco mi abbandonavo in un sogno pantagruelico tra sospiri di carne insaccata e da insaccare, mentre alla mia destra cadeva in una specie di tinozza dalle misure fuori del comune una pioggia di parmigiano genuino: qui non potei fare a meno di toccarmi le labbra e inghiottire saliva. Qualcuno però se ne accorse perché mi vidi arrivare un tocco di parmigiano odoroso e invitante: un « amen » e di quel tocco non rimase neanche la memoria. Il suo sacrificio annullò la lunga e tormentata attesa delle mie ghiandole gastriche. Non avevo terminato del tutto il movimento della mascella, quando un'altra mano pietosa mi porse un piattino carico di amaretti « nostrani » (mi dissero) dal sapore... magico, stregato. La mia bocca li accolse uno alla volta immergendoli nelle sorsate di frizzante Lambrusco. Ero indubbiamente nella terra dei buongustai, dei peccatori di gola,

in un angolo di paradiso ben noto a Fabrizi in tutte le sue beatitudini. Ero insomma nel tempio sacro al dottor Balanzone, dove il Commendatore, in un'enorme gigantografia, nei panni di Mastro Titta, meditava davanti a un mezzo litro. Sembrava che dai suoi occhioni dolci e malinconici uscisse un messaggio gastronomico, un consiglio, una ricetta, una preoccupazione da affogare soltanto nel nettare tanto caro a Bacco. « Quel ritratto sta lì, mi spiegò il proprietario, perché è lì che il Commendatore si siede tutte le volte che viene a trovarci ». E, mentre parlava, si affannava a confezionare il pacco natalizio da affidarmi per il suo importante, eccezionale amico di Roma. Mia moglie intanto guadagnava tempo, cercando di soddisfare, il più possibile, i desideri gastronomici che il Natale, ormai alle porte, le suggeriva.

Nel pacco per Fabrizi presero posto tagliatelle, tortellini, un cotechino, uno zampone, gli amaretti, le salsicce, una bottiglia di Lambrusco, un pangiallo e, da ultimo, un abbondante pezzo di parmigiano. Era un pacco piuttosto sostanzioso, non c'è che dire, ma, confezionato con arte amore e intelligenza, poteva essere portato senza troppa noia e fatica. Al momento dei saluti godemmo di una nuova cortesia per noi estremamente importante: il proprietario si mise a nostra disposizione per accompagnarci alla stazione di Modena con la sua auto. Davanti al treno ci raccomandò di portare al Commendatore, oltre al pacco, anche l'abbraccio affettuoso e gli auguri suoi e di tutta la famiglia. « Gli dica che noi lo aspettiamo sempre e anche lei, quando vuole, venga a trovarci: gli amici del commendator Fabrizi sono anche amici nostri. Buon viaggio, buon Natale e un bacione a Roma ». Il giorno dopo telefonai a Fabrizi per tranquillizzarlo della missione compiuta e aggiunsi che ero pronto per la consegna. « Viè oggi doppopranzo, mi disse, alle sei. M'ariccomano, alle sei, né prima, né dopo. Me devo da preparà p'er Sistina. Ciao! t'aspetto! »

Alle sei in punto premetti il bottone del citofono. « Chi è? » e la voce della signora Bice mi invitò a salire. La trovai ad attendermi sorridente sulla porta di casa. Mi fece accomo-

dare nella sala da pranzo e.. « Intanto che Aldo se fa la barba, je preparo un caffè ». La ringraziai distratto: ero rimasto incantato ad ammirarla su una tela grande quanto mezza parete: tornai indietro nel tempo, quando lei, Reginella, dai bellissimi e copiosissimi capelli corvini, trionfava sui palcoscenici di Roma.

Sorbito il caffè, fui ammeso alla presenza del Commendatore nella sua cucina-studio. Lo trovai seduto nel suo seggiolone-trono di paglia, davanti ad un tavolo rotondo stracarico di libri, giornali, apparecchi radio, registratore, segreteria telefonica, televisore, cianfrusaglie e grossi bicchieri ricolmi di penne e matite rosse e blu.

Dovunque posavo lo sguardo mi apparivano su tante gigantografie appese sopra i pensili, altrettanti Fabrizi impegnati nell'arte culinaria, ora col mestolo di legno, ora col coperchio e la pentola, ora con la « grattacacio » e... così via. Fabrizi in cucina, come in teatro e al cinema, era un artista nel vero senso della parola. Posso ben dirlo io che qualche tempo dopo i fatti di Modena fui ospite per degustare i rigatoni al sugo di coda e la coda col sedano. Due piatti preparati da lui stesso con una bravura indiscutibile e una solennità di movimenti direi quasi sacerdotale. « Vedi, mi disse durante la cena con tono cattedratico, la coda bisogna sapella coce. Er soffritto de cipolla deve esse portato all'indoratura giusta e la coda ce va messa doppo avella lavata scrupolosamente sotto l'acqua corente. Chi dice de prolessalla nun capisce un... accidente de cucina romana. Quanno poi s'è ritirata l'acquetta, se deve versà er vino, quello bono, pe coprilla. Appena s'è ritirato puro er vino, se butta giù er pomodoro. Poi chi ce pensa è solo er foco, regolato in maniera da creà un bollore lento e costante. Hai capito? è mica no scherzo. Me fanno ride quelli che addoperano le cazzarole a pressione. Nun capischeno un... accidente manco loro. Pe cucinà ce vò tempo, pazienza e passione. Alla coda poi nun ce mette mai l'ajo, come fa quarche scemo. Nun sia mai detto, combini un macello... » e continuò, senza stancarsi minimamente, a darmi consigli su consigli per creare un piatto

di coda come Dio comanda. L'ascoltavo, ma fino a un certo punto, perché la coda mi teneva impegnate mani, bocca e... il « ben dell'intelletto ». Il guaio è che alla fine mi ritrovai col sugo infilato dappertutto ed ebbi bisogno di una buona lavata. « Così se magna de gusto », sentenziò il Commendatore divertito.

Tornando al pacco di Modena, Fabrizi, dicevo, mi accolse con tanta cordialità e... « Allora com'è ita? che m'hai portato? », mi chiese. « Ecco », risposi e gli mostrai il pacco ben chiuso, così come mi era stato affidato. « Ah, bravo, grazie. Mettemelo laggiù sur tavolino davanti alla finestra, che poi ce penso io ». E mentre continuava a radersi con il rasoio elettrico, seguì con lo sguardo ogni mio movimento, commentando: « Ah, meno male. M'ha mannato puro er parmiggiano! » Come abbia fatto non lo so, ma era riuscito a... radiografare il pacco, individuando un elemento non previsto. Poi mi ringraziò, rinnovandomi la promessa dei biglietti per il Sistina e, desideroso di disobbligarsi con me, si alzò, andò in un'altra stanza e tornò di lì a poco dicendomi: « Tiè, te l'arigalo, così t'aricorderai quarche vorta de me » e mi mise in mano un ferro di cavallo, piuttosto consumato, fissato su un foglio di cuoio che porta incisi questi versi: « Sia de cavallo, de somaro o mulo, / speriamo che ce porti un po' fortuna... / perché se dura co 'sti chiar de luna / dovremo ancora piassela in der culo! / Aldo Fabrizi / Natale 78 ».

Ringraziai ridendo di gusto, ma il Commendatore non si fermò lì: volle arricchire il dono con una dedica autografa tutta per me e sul retro del cuoio scrisse col pennarello: « A Giuliano Malizia / un Poeta, un attore, un amico / E che voi depiù?! / Co' tutti l'auguri che se merita / Aldo Fabrizi / 18-12-1978 »

Un abbraccio affettuoso concluse il nostro incontro. Dalla porta di casa all'ascensore mi accompagnarono le sue parole premurose: « Se vedemo ar Sistina. Fa' bon Natale e abbraccica tu' moje pe' me. Ciao e grazie, grazie tante! »

A gennaio lo incontrai al Sistina: era stato di parola. Alla fine dello spettacolo la signora Bice ci venne incontro e ci ac-

compagnò nel camerico del grande marito che ci accolse con sincera contentezza: gliela leggevo negli occhi. Era soddisfatto del suo successo crescente, ma si sentiva stanco, affaticato. « Nun me sento bene... ce vedo poco e male e ciò le gambe che me peseno... Che vòl fa'... l'anni so' anni e nun perdoneno... Ma quello che me ce rode è che nun me va de magnà... come se dice... manca l'appetito... Nun ciò voja de gnente... nun me sento... è inutile... nun me sento... Pensa che puro oggi so' stato a stecchetto.. so' liscio come l'ojo: du' spaghetti a cacio e pepe... na lombata de vitella.. du' fronne de lattuga e... na pera... Me tocca de fa' la dieta, possin'ammazzalla, purtroppo! »

E la voce gliela sentii gravitare, più pesante che mai, su quel « purtroppo », uscito a fatica dall'amarezza di una tragedia intima, sofferta, strettamente personale.

Laura Mancinelli

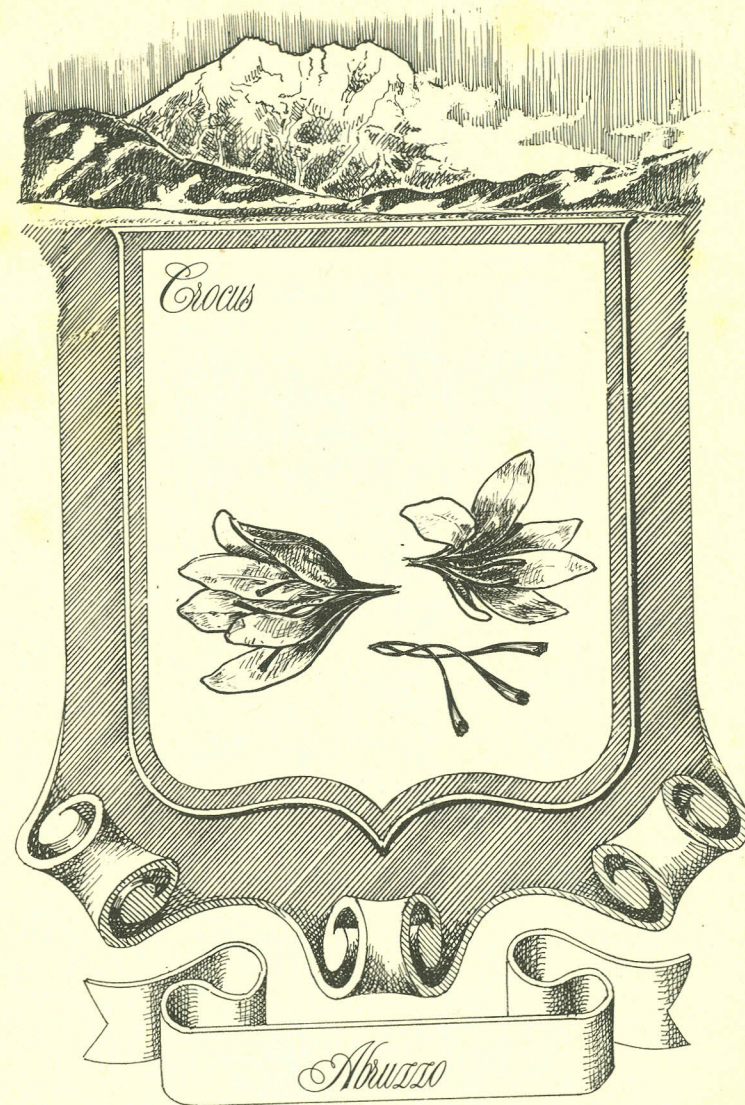
MEGLIO LA BIOVETTA

Lo sapeva anche prima. Non gli era mai piaciuta la « Rosetta », gli era antipatica. Non che di forma non fosse aggraziata, lo era molto, anzi, e delicata. Ma proprio quella struttura delicata, la fragilità, l'interna inconsistenza, gliela rendevano sgradita. Sapeva che alla minima pressione della mano, quella fragilità che era la ragione prima della sua grazia, l'avrebbe distrutta, frantumata. Ecco perché non l'amava. Altri motivi, in fondo, non c'erano.

E infatti accadde proprio come aveva previsto. Attraversava il parco fiorito di azalee e, distratto dai fiori che si ammassavano lungo i sentieri, strinse con la mano la « Rosetta »... che puntualmente crollò su se stessa, si sgretolò, si sfece. E nella sua mano rimasero, insieme ad una infinità di frammenti minutissimi, quattro spicchi mal tenuti insieme da una inconsistente fetta di prosciutto, e il bottone centrale; rotondo, privo ormai di ogni funzione.

Lo sapeva anche prima, che era meglio la biovetta. (1)

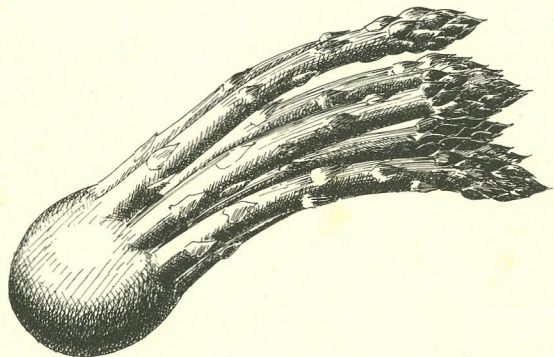
1) Biova, da cui il diminutivo « biovetta », è una forma di panino molto diffusa in Piemonte.



Mauro Marè

« LI FIORI DE ZUCCA »

Felicità dell'anima che vvola
sur destino tremendo der magnà.
Ogni vorta m'ignotto una bbraciola
me s'intorza er poetà.
Fior de zzucca, chissà?
Si ogni bboccon nnascessi in zucca un fiore?



mf
196

Umberto Mariotti Bianchi

LA SALVIETTA TRA BRODO E SPAGHETTI

Per le regole d'etichetta che debbono osservarsi a tavola vale, come per tutte le cose umane, la « dignità » del Vico, secondo cui « natura di cose non altro è che nascimento di esse in certi tempi e certe guise, onde tali e non altre nascono le cose ».

Sto pensando, in particolare, alla regola che impone di tenere la salvietta sciorinata sulle ginocchia, salvo a tirarla su per pulirsi la bocca (con grave rischio per i distratti, come toccò a me che distrussi una cravatta scambiandone la punta con quella della salvietta mentre ero alle prese con una succulenta coda alla vaccinara).

La regola, dunque, a parer mio è nata certamente nella « douce France » patria del vigente codice di mensa. E, in relazione alla gastronomia di quel paese, essa è perfettamente razionale. Oltr'Alpe infatti si usa mangiare la « soupe »: ed il rischio connesso è che dal cucchiaino cada qualche goccia di liquido sui pantaloni o sulla gonnella.

Ma in Italia, o almeno dalla grassa Bologna in giù, terra di spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni alla chitarra, oltre tutto ben coloriti di pomodoro, il rischio è diverso: ed è che un colpo più brusco della forchetta, impegnata a fare il classico « rotolino » proietti uno schizzo di sugo sulla giacca, sulla camicia bianca o sulla cravatta d'un gentiluomo o sul merletto che vela certe procacità anteriori d'una dama. Con danni incalcolabili se gli indumenti sono di « haute couture » e comunque mandando di traverso la cena alla vittima. E allora, specie oggi che la pastasciutta ha acquistato uno « status » internazionale, occorrerà procedere ad una riforma legislativa (che in tempo di riforme di codici non ci sta affatto male). Quando si mangia la pastasciutta è lecito mettersi accuratamente la salvietta attorno al collo. Un pò di coraggio: non siamo codini, che diamine!

Sempre in tema di pastasciutta altre due regole francesi risultano del tutto inappropriate.

La prima è quella secondo cui il padrone di casa si serve per ultimo e l'altra è che si deve attendere che tutti si siano serviti per cominciare a mangiare.

Ottime regole per il brodo certamente. Ma come la mettiamo con la pastasciutta? Il padrone di casa, servendosi per ultimo, si trova iniquamente avvantaggiato, visto che, com'è noto ad ogni buongustaio, l'ultima porzione è la più ghiotta e la più condita. E quanto all'attendere, bè, la pasta si scuoce (la « soupe » no). E se la distribuzione ai commensali va per le lunghe, come la mettiamo?

Non mi si venga a dire che questi sono piccoli problemi. Per altri, molto minori, si scomoda spesso addirittura il Parlamento. La riforma legislativa di cui formulo qui l'auspicio è molto più importante e insieme più semplice. Può nascere sulle tavole della gente che conta, passando sopra le ideologie e gl'interessi di parte. E dunque facciamo in modo che venga varata e con sollecitudine.

Giorgio Mori

IL MENÙ DEI BONA VOGLIA

Nell'anno di grazia 1614, il capitano della galèa pontificia « Santa Lucia di Nostro Signore ». Pantero Pantera, scrive nel suo diario:

« i bonavoglia si distinguono dagli altri (rematori) per i mustacchi non rasi che portano per segno, essendo nel resto rasi come gli altri (...) gli schiavi turchi portano una ciocca di capelli nella sommità della testa (...) i forzati sono tutti rasi ». Ma chi sono mai questi « bonavoglia »? E capitano Pantera: « ...sotto il grazioso titolo coprivano la più disperata condizione di vita: e similmente qual colpa o sventura il menasse al tristo mestiero, e qual legge o costumanza della società ne reggesse la sorte. Un giovane, robusto e sano, stretto dal bisogno o dai debiti, o dal gioco o da qualunque (anche onesta) ragione, pognamo di soccorrere i genitori o di dotare una sorella; in somma chiunque vuole denaro per quei tempi (...) può trovare banco aperto di sicura e pronta riscossione in qualunque città marittima ove stanziano le galèe. Andare al provveditore e chiedere, per esempio, cento monete, è tutt'uno che toccarle purché il postulante scriva (sic!) subito di sua mano coi testimoni l'obbligo di scontrarle di bonavoglia col remo in galèa ».

Dopo la firma, il candidato, è messo ai « ruoli », vestito della assisa (divisa) comune ai rematori, rasato di ogni pelo... solo distinguo i mustacchi, messo alla catena « perché la persona sua stesse a mallevaria delle monete ».

Con l'assisa e le catene gli viene assegnato anche il menù, si fa per dire, giornaliero:

- due libbre di pan fresco o biscotto;
- una pinta di vino;
- tre once di minestra;
- una libbra di carne fresca o mezza salata;
- nei giorni di astinenza invece il già vario pasto è di sei once di cacio o pesce.

Un bel pasto, non c'è nulla da dire, specie per chi abbia da sospinger un remo in acqua, con forza e a tempo con gli altri! Un siffatto pranzo è valutato dalla capitaneria ventiquattro scudi l'anno, più le spese di corredo, (da rinnovarsi a ogni primavera), pesate in altri sei scudi, e siamo così a trenta da aggiungere al debito sottoscritto.

Per onorare l'impegno con la « Santa Lucia » il giovanotto dovrà remare incatenato nella stiva: cinque anni, sei mesi e quattro giorni!

Sarà dura di certo, remare incatenati nella stiva d'una traballante galera, ma sempre meno che ingozzare per duecento giorni un biscotto, tre once di brodaglia e una pinta di vino...altro che *bonavoglia* c'è da diventare lavativi per tutta l'eternità.

Glauco Rino Nesi

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Berlingaccio sta per giovedì grasso. È un termine, anche in Toscana, ormai piuttosto desueto, sebbene molti dizionari lo riportino perfino nelle loro più recenti edizioni.

Secondo il vocabolario dell'Accademia della Crusca la voce deriverebbe dal verbo « berlingare », ovvero ciarlare col ventre ben pieno di cibo e di vino.

Il Berlingaccio del lontano 1941 fu per tanti aspetti eccezionale. A festeggiarlo, nella intimità d'una bene affiatata cerchia d'amici, non si superava la dozzina. Se chiudo gli occhi ritrovo i loro volti, rivedo i loro sguardi, risento le loro voci. Tutti forzatamente allegri, dissimulavamo la profonda malinconia che ci patinava l'animo al pensiero che di lì a qualche giorno avremmo indossato il grigioverde; e fare il soldato, all'epoca significava andare in guerra.

Allora come non far nostro l'oraziano « *Carpe diem* » che la goliardia medievale aveva tradotto col celeberrimo « *Gaudeamus igitur dum iuvenes sumus* »? Eppoi, in una qualche maniera eravamo o no discendenti di quel Lorenzo il Magnifico che aveva cantato « *Chi vuol essere lieto sia/del doman non v'è certezza* »? E questa era davvero la nostra più sentita, interiore convinzione. Sicché, esaltati dai nostri venti anni che avremmo consumato, nolenti o volenti, sui campi di battaglia, trascorremmo quel giovedì grasso nel modo più « grasso » possibile.

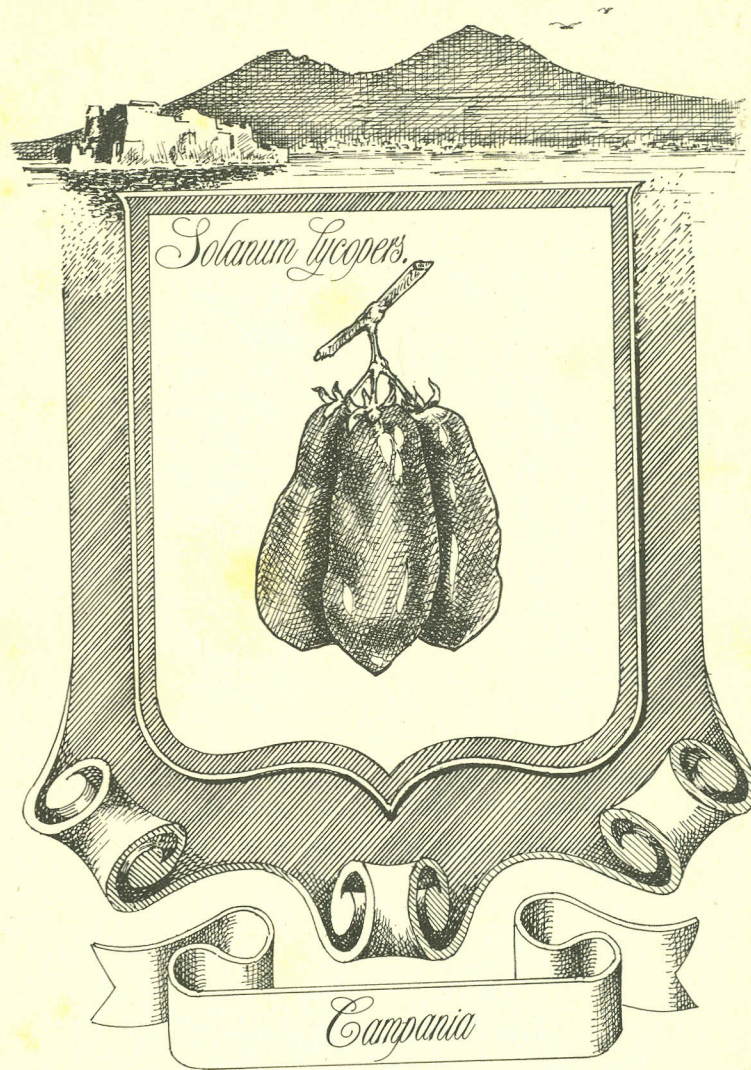
Isolati (meglio, celati) nella saletta del piano superiore d'una nota trattoria, il cui proprietario era imparentato con uno di noi, mangiammo, in barba alle rigide norme annonarie che l'oste aveva gioiosamente sfidato, dimenticate golosità che il mercato nero a caro prezzo consentiva: per primo, papardelle lavorate in casa, condite con abbondante ragù di coniglio; per secondo, bistecca alla fiorentina. Quasi un sogno: una bistecca a testa, vera per qualità e quantità, cotta come soltanto noi toscani la sappiamo cuocere.

A proposito va detto che non vi sono segreti particolari. Gli è che la bistecca (peccato che il nome sia di derivazione inglese) ha da essere non una braciola qualunque ma la costola del bove, quella con l'osso a forma di « T », che nel resto della penisola è chiamata costata. Carne di manzo, dunque; un manzo possibilmente del florido Valdarno o della ubertosa Val di Chiana. Ognuna ha da pesare da sette a ottocento grammi e ha da essere alta circa due dita. Per ottenere ottimi risultati bisogna cucinarla sopra cannelli di carbone che ardentissimi dapprima, si mutano man mano in bianca brace. La bistecca va distesa sui ferri della gratella senza condimento. Di quando in quando occorre rigirla. All'esterno deve rosolare allegramente; dentro, invece, ha da restare chiara, morbida, sugosa. Il sale e una nocetta di burro (ma di quest'ultimo c'è chi ne fa a meno) si mettono alla fine, proprio al momento di portarla in tavola.

La cena fu annaffiata oltre misura dal generoso vino dei nostri paesi: Mercatale, San Casciano in Val di Pesa, Greve; tutti e tre, Deo gratias!, abbarbicati nel cuore del Chianti. Quello di Greve proveniva dalla fattoria di Vignamaggio, il cui proprietario era il conte Bino Sanminiatielli (« apprezzato disegnatore e pittore » come ebbe a definirlo Fortunato Bellonzi e « scrittore eleborato e volitivo » secondo il giudizio del critico Emilio Cecchi) che tanti anni dopo mi avrebbe onorato della sua stima e della sua amicizia.

Che Berlingaccio, ragazzi!

Intanto mi accorgo che la « bistecca » ha operato miracoli. Un mondo scomparso, romanticamente conservato sotto una campana di vetro, s'è ricomposto ad un tempo dentro l'anima e sulle pagine.



Eraldo Odasso
ANTICHI SAPORI

In un degradare dolce
di vecchi castagni
il vecchio pensa
la stagione del tramonto
immobile
come gli anni della lontana
giovinezza.
Immobili
gli eterni sentieri
stesse le foglie secche
sui prati
stesse le stelle a cadenzare
la fuga del tempo.
Immobile il ruscello
ride a tratti come un fanciullo
e piange spesso
l'infelicità nascosta
della solitudine.
Sul tavolo
la stessa polenta saracena
odora di povertà
del colore delle cose antiche
che non sono più.
Mi assale il profumo
dei porri che l'hanno condita
mentre saluto il vecchio
che attende con gli occhi
il mio ritorno.
La prossima volta
festeggeremo
con latte e povere castagne
felice di sapori
che qui solo ritrovo
nei vasti silenzi
dei miei monti.

Gian Vincenzo Omodei Zorini
LE FRITTELLE E LA VENDEMMIA

Nella casa della nonna le frittelle erano quasi un rito: i nipotini spesso le pretendevano per merenda, ma i momenti per esigerle non erano sempre i più adatti, visti i molti altri impegni che il tempo di vendemmia richiedeva a tutta la famiglia.

Era infatti quella l'unica occasione fra cugini per ritrovarsi insieme nella casa della Nonna quando ogni anno immancabilmente le vacanze estive si esaurivano nel rituale della raccolta dell'uva delle vigne del Nonno sulle colline dell'Oltrepò. Il clima della vendemmia era quasi sempre lo stesso ogni volta, anche se, anno dopo anno, i « protagonisti » diventavano sempre più vecchi e qualcuno più anziano veniva anche a mancare.

C'erano ancora i cavalli che trainavano lentamente i carri con le « scorbe » di vimini stracolme di grappoli destinati alla pigiatura, ma i trattori erano una rarità ed ancora magari si vedeva qualche vecchia « jeep » residuo bellico, con la stella americana ancora visibile.

I bambini non sempre andavano in campagna a vendemmiare, o meglio, a vedere i grandi vendemmiare, per cui, standosene a casa, pretendevano che la Nonna assecondasse i loro desideri con le sue famose frittelle, attesissime da tutti. Così, appena poteva, la Nonna prendeva le « sue » uova (cioè quelle delle sue galline che ogni giorno andava a « levare » dai cestoni ove erano state deposte) e la farina bianchissima che usava anche per i biscotti e si metteva all'opera.

Ciascun uovo andava rigorosamente diviso in « bianco » (albume) e « rosso » (tuorlo). I bianchi venivano sbattuti dando origine alla « sfiocca », la « neve » nel linguaggio dialettale locale, mentre i rossi, mischiati alla farina e chissà perché con un pizzico di sale, formavano la « colla », chiamata così forse perché simile all'appiccicoso materiale usato da-

gli attacchini dei manifesti murali. Precauzione importante nel rimescolare la colla: evitare la formazione di grumi di farina ed eventualmente scioglierli con la forza rotatoria del cucchiaino di legno.

Il tegame di ferro con l'olio era già sul fuoco a scaldarsi. E quando la forchetta riusciva a starsene ritta sulla montagna di neve del bianco d'uovo, allora finalmente le due componenti potevano riunirsi e, di nuovo ancora un poco rimestate insieme, davano vita a un impasto pronto a cadere, a piccoli cucchiaini, nel caldo dell'olio.

Così precipitando nel liquido bollente e rapidamente riprendendosi si formavano soffici forme irregolari che talora avevano vaga somiglianza con figure geografiche.

« Guarda, somiglia all'Africa! » gridava un nipotino appena la Nonna riponeva sul piatto qualche frittella « pescata » dall'olio con l'apposita paletta forata, ma il fratellino più piccolo non sapeva ancora cosa fosse l'Africa, perché per lui quella era solo una frittella che presto, appena il suo calore fosse di poco diminuito, sarebbe stata rimestata nello zucchero e mangiata con gioia.

In campagna, intanto, la gente continuava a vendemmiare e qualche volta aveva anche voglia di cantare (« O campagnola bella... ») e noi piccoli a casa a gustare le soffici e calde frittelle dalle insolite forme un poco somiglianti ad isole, penisole e continenti...

Eccezionalmente, per accompagnare le frittelle, ci lasciavano anche bere un poco di vino bianco dolce nato dall'uva moscato raccolta giusto un anno prima, e quel fatto così straordinario aumentava in tutti la gioia.

Così anche le frittelle, anche il dito di moscato entravano nella coreografia « minore » della nostra vendemmia in quegli anni lontani che però ancora rimangono ben vivi nella nostra memoria.

Franco Onorati

VARIAZIONI GASTRONOMICHE SUL TEMA DELLA BOHEME (prima e seconda)

Le scarne fortune dei *quattro bohémiens* — Rodolfo poeta, Marcello pittore, Schaunard musicista e Colline filosofo — si esprimono in varie guise.

Il repertorio passa in rassegna padroni di casa furibondi, eternamente creditori; mansarde gelide esposte al nord e percorse da impietosi spifferi; caminetti desolatamente vuoti nei quali ogni tanto la disperazione fa sacrificare una sedia di troppo o qualche manoscritto condannato a restare inedito; vestiti ostinatamente fuori stagione oltre che, *ça va sans dire*, fuori moda; mobili sommari e precari: se non addirittura immaginari, come si incontrano in uno dei tanti traslochi di Marcello: che al nuovo locatore che gli chiede ove siano i suoi mobili risponde: « Eccoli », indicando una grande tela che ha con sé, sulla quale è dipinto il magnifico interno di un palazzo con colonne di diaspro, bassorilievi e quadri di grandi artisti!

Ma è soprattutto lo spettro della fame a fare da *leitmotiv* in quelle *Scènes de la vie de bohème* che Henry Murger pubblicò a puntate, secondo la voga tutta francese del *feuilleton*, fra il '45 e il '49 sul foglio satirico *Le Corsaire*: uno spettro che doveva essergli familiare e che solo il trionfo della successiva riduzione del romanzo in commedia (*La vie de bohème*, andata in scena nel 1849) doveva finalmente allontanare.

Il goliardico sodalizio dei quattro *bohémiens* nasce, guarda caso, attorno ai crampi di stomaco e ai tentativi che ognuno di loro fa per placarli. È in una bettola, per esempio, che Schaunard e Colline fanno la loro conoscenza; il musicista ha pochi soldi in scarsella ma sa che lì, in quel *petit bouchon* noto a tutta la bassa *bohème* come Mère Cadet, si spende poco. Ordina una fricassea di coniglio, ma gli va male: l'ul-

tima porzione di quella pietanza era stata ordinata prima di lui da un altro avventore, Colline.

Questi avverte la delusione dell'altro e gli ci vuol poco a capire di trovarsi di fronte a un suo ideale compagno. Gli offre il suo piatto, l'altro rifiuta; poi divide in due la porzione, offrendo a Schaunard la testa, ma l'altro insiste nel declinare; insomma il piatto percorre più volte lo spazio fra i due tavoli e in questo andirivieni i due commensali hanno l'impressione di essersi mangiati entrambi la testina del coniglio. Sicché, celiando, Colline sbotta: « Giusto cielo! Che vedo! Ancora una testa! È un coniglio bicefalo! ».

Il primo nucleo s'è formato: la successiva cooptazione segna l'ingresso di Marcello e Rodolfo: fa da sfondo un ristorante provenzale della rue Dauphine, celebre per un piatto caratteristico, l'*aïoli*.

Anche le trame amorose dei quattro seguono gli stimoli dei succhi gastrici. È d'uopo premettere che Murger classifica l'universo femminile praticato dai *bohémiens* in due categorie:

— le *grisettes* (letteralmente: sartine e operaie di facili costumi);

— le *lorettes* (= donnine eleganti e di piccola virtù).

Ebbene: le *grisettes* e le *lorettes* che popolano le soffitte e i *garni* dai quali i nostri « eroi » escono molto più spesso e più in fretta di quanto non vi entrino — per gli arretrati di pigione mai pagati — condividono l'alternarsi di digiuni forzati e di scorpacciate para-orgiastiche.

C'è mademoiselle Sidonie che, invaghitasi di Rodolfo, gli somministra robuste fette di pâté. C'è Mimi che, per presentarsi « ufficialmente » ai tre amici di Rodolfo, organizza una cenetta in mansarda; piatti forti: gamberoni in salsa e torta al rhum.

Tutte e quattro sono disposte a far propri splendori e miserie dei loro amanti: ma se le vacche magre prolungano più del dovuto i loro quaresimali rigori, non si può resistere più di tanto a menù basati su pane di segala, aringhe affumicate e ravanelli; e allora, ve la sentireste di indignarvi e di solle-

vare le vostre moralistiche obiezioni se le quattro parisiennes cercano di accasarsi con un visconte o con un finanziere dalle tasche piene di luigi d'oro?

Passioni e digiuni, infedeltà ed orge gastronomiche attraversano queste scene, seguendo gli amori e i disamori dei due quartetti: delle tante regole non scritte che li tengono insieme, la più bella è certo quella della solidarietà. Ove capitati ad uno di loro di riscuotere un insperato credito, il primo moto è di tradurre il peculio nell'equivalente mangereccio e di farne subito partecipi gli altri.

È appunto con un gesto di tal fatta che s'apre la pucciniana *Bohème*, che non solo taglia per prima il traguardo della trasposizione della commedia sulle scene d'opera (precedendo l'omonima e dimenticata *Bohème* di Leoncavallo) ma che si prende anche la soddisfazione di eclissare il romanzo di Murger.

Siamo, si capisce, in una soffitta, dove Rodolfo, Marcello e Colline, intirizziti dal freddo, stanno decidendo come rianimare, in mancanza di legna, il caminetto « che vive in ozio come un gran signor ». L'unica alternativa sarebbe sacrificare una sedia: ma Rodolfo ha uno scatto di autocritica generosità e condanna al rogo lo scartafaccio d'un suo dramma in tre atti.

Irrompe in scena il quarto sodale, Schaunard, reduce dall'incontro con un lord inglese che lo ha generosamente prezolato impegnandolo a suonare il pianoforte per dispetto ad una sua isterica vicina. Il ricavato di quelle strimpellate s'è tosto cangiato in provviste di cibo, bottiglie di vino, sigari e un fascio di legno.

Bordò! Arrosto freddo! Pasticcio dolce!

In un baleno la tavola è apparecchiata: ma Schaunard li interrompe: come, passare in casa la vigilia di Natale? Mentre il *Quartier Latin* addobba le sue vie di salsiccie e leccornie e un olezzo di frittelle imbalsama le vecchie strade?

Detto fatto: si beva in casa, ma si pranzi fuori.

E fuori significa al Caffè Momus, posto al crocevia del quar-

tiere, in un punto ove la folla in festa s'incrocia con soldati, studenti, sartine, gendarmi.

Sulla porta delle loro botteghe, i venditori di generi alimentari urlano il loro campionario:

« Aranci, datteri! — Caldi i marroni.
Spillette, ninnoli, croci. — Torroni
e caramelle. — Fiori alle belle
Oh! la crostata. — Panna montata
Fringuelli, passeri. — Datteri! — Trote!
Latte di cocco. — Giubbe! — Carote! »

Non è facile, per l'allegria brigata, trovare posto nell'affollato locale; detto fatto: portano fuori un tavolo e si mettono a cenare all'aperto.

Sull'attonito cameriere, che conosce le magre finanze del quartetto, piomba un'ordinazione che tra cibi (salame, cervo arrosto, tacchino e crema) e champagne, fa impennare il conto.

Chi pagherà?

Fortuna che ci pensa la bella Muşetta. Quando, nel gruppo dei *bohémien*s seduto a tavola, vede il suo amato Marcello, decide di piantare sul campo il Consigliere di Stato Alcindoro di Mitonneaux (da lei sbrigativamente ribattezzato Lulù), vecchio pomposo, lezioso e danaroso con cui attualmente si accompagna.

Non senza, graziosamente, mollargli il conto.

Ugo Onorati

PRINCIPE PER QUATTRO STAGIONI

Primavera. Giungo a Marino in treno, dopo aver attraversato la Campagna Romana cosparsa di ruderi di antiche ville patrizie e di acquedotti. Salgo sulla cima della collina, su cui si stende tranquilla la città. Mentre percorro le stradine del Castelletto m'imbatto in una surrealistica processione: una bionda porchetta appena sfornata, impalata in tutta la sua lunghezza da uno scuro travetto di legno, appoggiato sulle spalle di due cuochi panciuti, attraversa vicoli e piazzette, fino al banco di vendita, e intanto sponde in aria un fragrante profumo di rosmarino.

Poi il mio olfatto è raggiunto da un odore antico, da un profumo familiare di pane cotto al forno a legna, come da tanto tempo non sentivo più. Entro estasiato in questa piccola fabbrica di brune pagnotte e di croccanti filoni, nonché di ciambelle all'olio e biscottini con le nocchie. Faccio la scorta per la dispensa di casa e poi, siccome non è trascorsa l'ora della colazione, compro un palmo di pizza di forno, la imbottisco di mortadella e me la vado a mangiare in tutta tranquillità in piazza San Barnaba, niente affatto disturbato dall'intenso garrire delle rondini, che volteggiano sopra il duomo.

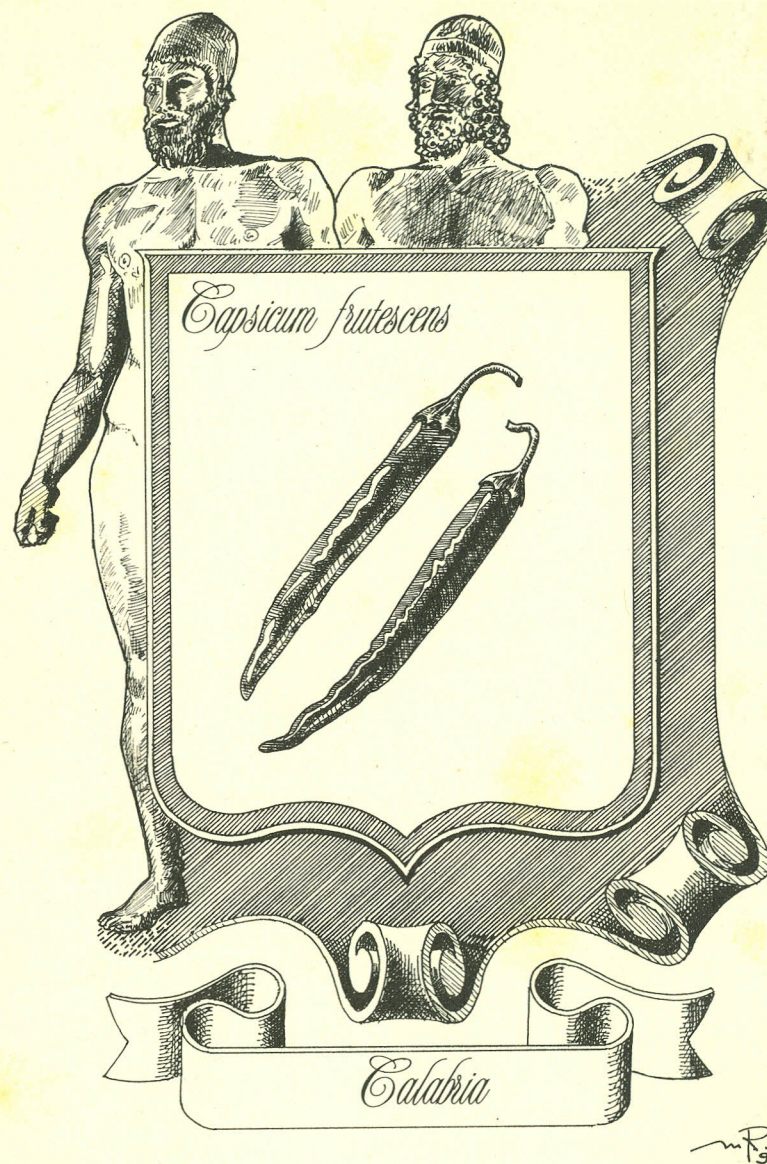
Estate. Sono tornato a Marino per godermi il fresco che Roma mi nega. Percorro silenziosi vicoli, troppo stretti per essere infestati dal traffico e per essere tagliati dalle lame di luce del sole estivo. Ad un angolo di piazza Farini un'anziana signora espone la sua rara mercanzia su una tavola precariamente appoggiata ad una sedia di paglia: fichi ruelli, ancora freschi di rugiada, succose pesche dai colori del sole, turgide pere color crema e perfino un minuscolo canestro colmo di dolci cerase. Prendo quei sinceri doni dell'estate e poi, dopo aver lasciato le case dai balconi fiammeggianti per le innumerevoli serte di pomodorelli maturi, mi nascondo dentro lo strettissimo vicolo Baciadonne e quasi

finisco tutto. Solo le cerase le pilucco una ad una sul belvedere, che si affaccia a strapiombo sul bosco e sulle cave di peperino. Mentre rimiro questo paradiso lascio cadere i nòccioli negli orti sottostanti, intanto in fondo alla valle un treno sferragliante si apre la strada fra le vigne e imbocca una galleria, che lo porterà dritto dritto sul lago di Castelgandolfo.

Autunno. Vado a trovare il mio amico vignarolo. Mi ha promesso una cassetta di uva da tavola: Cardinale, Regina, Italia, sia bianca, che nera. L'appuntamento è in cantina in via Garibaldi n...Mi lascio guidare dall'odore di mosto che tutta la strada promana, quasi fossi un'ape. L'amico ha già iniziato a svinare l'uva vendemmiata e pigiata qualche giorno innanzi. Giungo al momento della colazione. La signora ha preparato una coratella al tegame da far resuscitare i morti. Non mi faccio ripetere l'invito e partecipo al desco. Bevo un poco del vino novello (troppo fa male!) e tra una chiacchiera e una sigaretta, la tramontana non è più così fredda come sembrava.

Inverno. Alla ricerca di calore umano lascio la gelida superficie della città per calarmi in un tiepido grottino. Con gli occhi cerco una « bandiera », o una frasca d'alloro, che mi guidi al posto giusto. Scendo un pò di scale ed entro in una bettola vicino a Palazzo Colonna, frequentata come me da simpatici « fagottari ». Reco un involto, che appoggio e poi apro sulle rustiche tavole del pittoresco locale: olive piccanti, provolone, coppiette, porchetta, prosciutto nostrano, pane casareccio. Manca solo il buon vino delle Selve, frizzante e rugantino come si deve, che il cantiniere mi porta dentro una caratteristica foglietta di vetro. La merenda è servita.

A Roma se ne andò il principe Colonna ed ora io prendo il suo posto a Marino. Infatti in una terra come questa — vera perla dei Castelli Romani — chi altri è più signore di me?



Gastronomicamente parlando i pranzi degli anniversari di nozze valgono quelli, sempre importanti ed impegnativi, del giorno del matrimonio. In quei giorni e per quelle occasioni non si tiene conto di calorie da ingerire nel corso della giornata, di diete da rispettare, di abitudini alimentari.

La tradizione popolare indica in questo modo gli anniversari matrimoniali: un anno (nozze di cotone) due anni (di carta), tre (di cuoio), quattro (di legno), sette (di lana), dieci (di rose o di stagno), dodici (di seta o di lino), quindici (di porcellana), venti (di cristallo), venticinque (d'argento), trenta (di perle), trentacinque (di tela), quaranta (di rubino), cinquanta (d'oro), sessanta (di diamante), sessantacinque (di platino), settanta (di ferro, di pietra o di luna), settantacinque (di alabastro), ottanta (di quercia).

Per i primi anniversari gli sposini festeggiano in modo romantico e da soli (sempre che il vincolo matrimoniale abbia resistito alle difficoltà della vita in comune) e tali occasioni riaccendono in loro la voglia di continuare; invece, le nozze d'argento, quelle d'oro e quelle di diamante impongono spesso preparativi, cerimonie e banchetti che ben poco hanno da invidiare a quelli del dì delle nozze. A volte, considerando i significati sociali, economici, politici, ecc. che si addossano al vincolo nuziale, penso con tenerezza ai celibi ed alle nubili e ricordo la riflessione sàpida di Cesare Pascarella: « Si ar monno nun ce fosse er matrimonio, ma sai sì quanta gente sposerebbe ».

Quando si è emotivamente coinvolti, in quanto protagonisti o parenti, le feste che si fanno per celebrare matrimoni o anniversari di nozze hanno aspetti piacevoli e graditi, non ultimo la riunione di tutti i familiari, anche quelli che, di solito, vivono lontano o si incontrano di rado. Per dirla nudamente, la celebrazione di queste ricorrenze presenta a volte

aspetti non graditi o gradevoli se non proprio negativi, ma è utile per cementare i legami e gli affetti domestici e valida per esaltare nell'intimo i valori dell'istituto familiare.

Per le nozze d'oro dei miei genitori, Franco ed Anita, la riunione si svolse nell'Hotel Stabia di Castellammare, sul lungomare della Stazione turistico-termale, dove in una sera di fine estate del 1880 fu composta dal M^o Luigi Denza, su versi del giornalista Peppino Turco, la famosissima canzone napoletana « Funiculì, funicolà », per celebrare l'inaugurazione della Funicolare per il Vesuvio, avvenimento di grande rilievo dell'epoca.

Il pranzo fu degno dell'avvenimento. C'era di tutto ed ogni pietanza in perfetto equilibrio; piatti conosciuti e tradizionali e piatti nuovi ed originali, vini pregiati locali e vini da enoteca, in armonia con il sapore delle vivande. Agli alimenti rari ed esclusivi, che creavano un'armonia di sensazioni ed emozioni proprie di chi è buogustaio, si univano i piaceri di una tavola gioiosa, in cui il buongusto e la buona compagnia sono i principali protagonisti. Con onesta cognizione di causa e pur non essendo un seguace di Anthelme Brillat-Savarin, non dimenticato autore de « La fisiologia del gusto » (1825), esorto i miei lettori a godersi nelle circostanze varie che la vita presenta la delicata sapidità dei cibi resi più accattivanti, succulenti e gustosi dalle arti di buoni cuochi. Le amarezze e le delusioni vengono per conto loro; e bastano, anzi sono sempre in soprannumero.

Tutti sanno che la maionese è una preparazione impegnativa e spesso fallimentare; ognuno pertanto è in grado di valutare le difficoltà derivanti dallo scegliere prelibate pietanze, dal prepararle, dal predisporre il modo di servirle e di gustarle, dall'abbinare vini adatti ai vari piatti (antipasti, minestre, piatti di mezzo, pesce, formaggi, ecc.), dal creare un ambiente sereno, piacevole e rilassante. Nella circostanza in argomento, tutto felicemente coincise. Ed io gustai, sopra ogni cosa, verdure e carni « alla Villeroi », di cui mi feci spiegare dal cuoco il particolare procedimento da seguire per la cottura. Eccolo: i pezzi di verdura o di carne devono

essere immersi in una salsa *preparata* con besciamella, torlo d'uovo, formaggio parmigiano finemente grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Si passano poi nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato e, infine, si friggono a fuoco vivace.

Una cosa è certa: se i invitati, apprezzando i gusti delle varie pietanze, si concedessero spesso, al di là delle ricorrenze speciali, il piacere di gustare ad ogni pasto contemporaneamente le varie ghiottonerie presenti nelle liste delle vivande, pochi superstiti potrebbero festeggiare molti anniversari di nozze proprie, di parenti e di cari amici. Nessuno, di sicuro, conquisterebbe un posto non dico per le nozze di quercia, ma neppure per le più... vicine nozze d'argento.

Vito Elio Petrucci

TRAMONTI

Fò l'elogio do purgante,
o magnifico espellente,
tra o scientifico e l'andante
ch'ò rimette a posto a gente.

Quande a meua a non maxinn-a
e serrâ resta a sciortîa,
o no vâ chi l'è in ta chinn-a
perché a macchina a no già,

o gh'è i feughi artificiali
sensa santo festezzòu,
o bruxiôî fenomenali
in te'n sito ben segnòu,

no gh'è farmaco che tegne,
no gh'è mëgo né spessiâ,
solo a purga te convegno
pe o bolacco sbarassâ.

O segreto do ben vive
dixan o l'è in t'en bon mangiâ,
mì profeta son chi a dîve
ch'o l'è invece un ben andâ.

Basta un gotto d'aegua, basta,
traccannòu a-a mattin a zazzun,
co-a rosâ ch'a se ghe impasta
misso a neutte in scio barcon.

O peu ëse o laete in scheuggia,
delisioso in te l'aspretto,
che o beelamme tutto o smeuggia
e ch'o l'arve o rubinetto.

Serve ascì o broddo de trippa,
cädo, a-o boggio in ta coppetta.
Lì no gh'è da tïä co-a pippa,
ben o mâ a ven caghetta.

Tenue, morbido, suadente
come muxiche desfaete,
o ciù classico ingrediente
da piggiâ, o succao de laete.

Monta un schen in te l'irruensa,
ma no semmo ancon a-a lite,
i quadretti che in dispensa
arrobâvimo, a manite.

Poi co-o fratte cappussin
l'é spuntòu a magnesia a-o frizze.
Tïa o spaghetti e l'intestin
o l'é 'na pöela ch'a suffrizze.

Indi a manna, indi a senna,
pariginn-a da pevé;
a limonata de moegna:
purga chik quella « Roxè ».

Un passo avanti o l'è l'amão,
esterofilo, scorteize,
un amão faeto pe-o dião,
l'angoscevole sâ ingreise.

Quande in fin tutto s'attappa,
tutto è fermo, tutto è sciasco,
l'è o mòmènto da scialappa,
come Tule, urtimo passo.

Ma a coronn-a e o diadema
con o scettro e l'ermellin
a vâ daeta senza tema
a un rè, l'eujo de ricin.

Co-o cuggiâ, in to caffè,
in to gotto insemme a-a bïra
in to laete, drento a-o the
in ta nëgia; lê o cospira,

ingannando tutti e tutto,
basta poéi infiâ o cannoezo;
e poi drento, farabutto
inversâ o mëgio e o pëzo.

Un languore da gestante,
unna spussa da latrinn-a,
sto miracolo purgante
o fa santa nettezinn-a.

Ma o sò regno o l'è finîo
quande o l'ha cagiòu funsion,
da solvente riverio
a perversa punission.

O sovrän de l'antistitica,
o propelente nazionale,
o s'é perso pe-a politica,
comme l'ommo, tale e quale.

Epuròu, lê ch'o purgâva,
condannòu, lê ch'o fluïva,
giastemmòu, lê ch'o mëgâva,
ascordòu, lê ch'o pulïva.

Un tramonto faeto a posta:
o tramonto do purgante!
semmo a-i tempi da supposta,
tappo e non fluidificante.

TRAMONTI. Faccio l'elogio del purgante, il magnifico espellente, tra lo scientifico e l'andante, che rimette a posto la gente.

Quando la mola non macina e chiusa resta l'uscita, o non va chi è nella china perché la macchina non gira o ci sono i fuochi artificiali senza santo festeggiato, o bruciori fenomenali in un sito ben segnato, non c'è farmaco che tiene, non c'è medico né farmacista, solo la purga ti conviene per il secchio tuo svuotare.

Il segreto del ben vivere, dicono, è in un buon mangiare, io profeta sono qui a dirvi che è invece un ben andare.

Basta un bicchiere d'acqua buttato giù il mattino a digiuno, con la rugiada che ci si combina, messo di notte sul balcone.

Può essere del latte quagliato, delizioso nell'aspro, che tutte le budelle smuove e che apre il rubinetto.

Serve anche il brodo di trippa, caldo, a bollire nella tazza.

Lì non c'è da tirare con la pipa, bene o male viene caghetta.

Tenue, morbido, suadente, come musiche disfatte, il più classico ingrediente da prendere, lo zucchero di latte.

Sale un gradino nell'irruenza, ma non siamo ancora alla lite, i quadretti che in dispensa rubavamo, la manite.

Poi con il frate cappuccino è spuntata la magnesina al friggere.

Tira lo spago e l'intestino è una padella che soffrigge.

Quindi la manna, la senna, parigina disinvoltata, la limonata della madrina: purga chic, quella Rogé.

Un passo avanti nell'amaro, esterofilo e scorteze, un amaro fatto per il diavolo, il disgustoso sale inglese.

Quando in fine tutto si chiude, tutto è fermo, tutto è compatto, è il momento della scialappa, come Tule, ultimo passo.

Ma la corona e il diadema, con lo scettro e l'ermellino, vanno dati senza timori, ad un re, l'olio di ricino.

Con cucchiaino, nel caffè, nel bicchiere assieme alla birra, nel latte, dentro il the, nella cialda, lui cospira, ingannando tutto e tutti basta poter infilare l'esofago, e poi dentro, farabutto, rovesciare il meglio e il peggio.

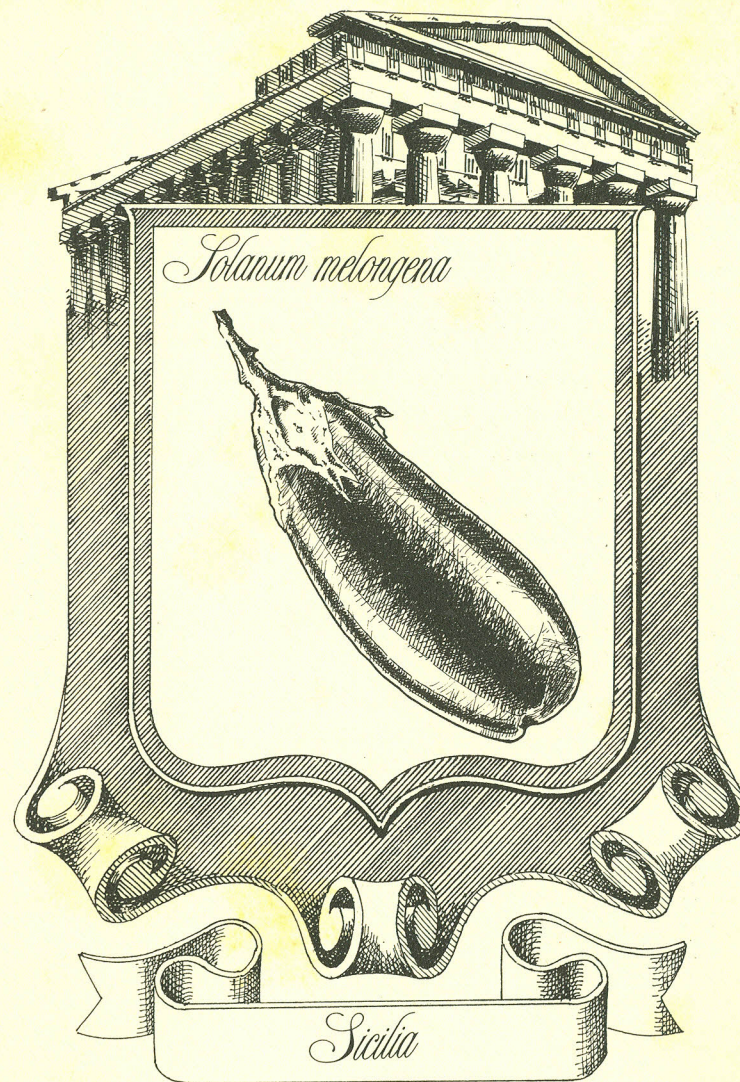
Un languore da gestante, una puzza da latrina, questa miracolosa purgante fa una santa pulizia.

Ma il suo regno è finito quando ha cambiato funzione, da solvente riverito a perversa punizione.

Il sovrano dell'antistitica, il propellente nazionale, si è perduto per la politica, come l'uomo, tale e quale.

Epurato lui che purgava, condannato, lui che fluiva, bestemmiato lui che mendicava, dimenticato lui che puliva.

Un tramonto fatto di proposito: il tramonto del purgante! siamo ai tempi della supposta, tappo e non fluidificante.



I CAPLÌT

Stanòt a j'ò sugnà

che i caplit i balava 'na mazurca
dent'r in t'la pganta
in t'un brod ad capòn puntà d'òcc zài.
Col sò busìn in mēz
arizzà tutt'in tond com un imbligul,
i prilàva cmè pīs e i tgnéva ardùt
ben strich in sén, al baluchìn'd batù...

Caplit, gnì pur avanti!

A m'arcord che 'na volta
la lunga sira ad végia
par la vazzilia 'd Nadàl
mié non la tirava di spuiùn
più làragh d'un lanzzòl,
pò l'in taiàva di quadrà perfèt.
Nù àlt'r a j'impinévan,
a saràv'n al batù tutt'a l'intòran
in t'il pastèli téndri
e a stricàv'n il dò pizz intòr'n a'n did.
Eco i caplit! Che bèi! A j'amiràvan
e pò i mitév'n in fila sui crivié...

Col temp glj'usànzz il cambia

e tant gust i s'arnôva,
a vien ad moda i piat sufisticà
però i caplit i sarà sempar bün
e spezzialmént i nòstrar, fat in cà!

I CAPPELLETTI

Stanotte ho visto in sogno i cappelletti

che ballavano in pentola
una bella mazurca
nel brodo biondo e grasso di cappone.
Con il buchetto al centro,
increspati all'intorno a mo' d'ombellico
giravan come trottole
tenendo stretto un poco di ripieno...

Venite pure avanti, cappelletti!

Mi rimane il ricordo,
nella sera di veglia
la notte di Natale
di nonna che spianava sfoglie immense
più larghe d'un lenzuolo,
ritagliandone poi quadri perfetti.
Riempivam con l'impasto,
piegavamo nel mezzo con obliquamente
le tenere pastelle
e stringevam le punte intorn'al dito.
Ed ecco! Ammiravamo i cappelletti,
sistemandoli in fila sui crivelli...

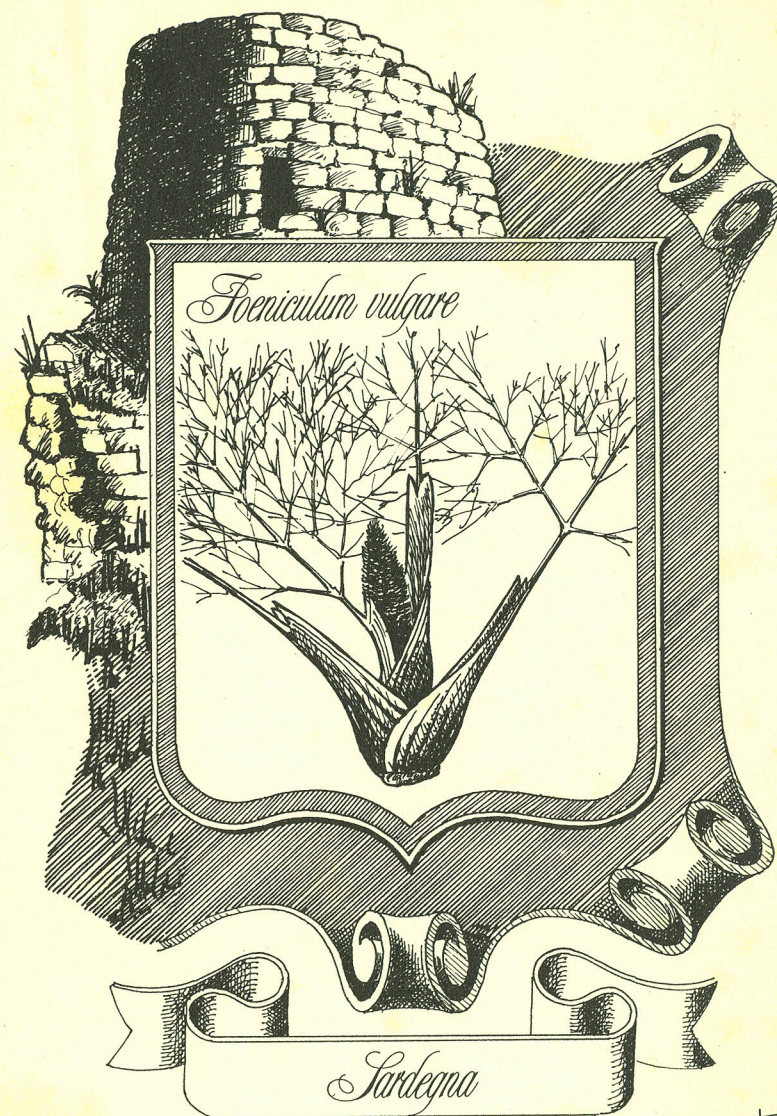
Gli usi col tempo cambiano,

i gusti si rinnovano,
piatti sofisticati van di moda,
ma i cappelletti dureranno sempre
e specialmente quelli fatti in casa!

Sangiuliano

COME APOLLO COMANDA

Sopravanza la cosa ancorché investita
d'altro e pur sempre fuori, in fondo agli occhi
dei vivi, nell'urgenza dei giardini,
delle ruggini e i buchi di cui sei padre
colpevole e se piove può accadere
che coli l'imprevisto in sua congiura
scellerata coi vermi ove non si dica
di funghi irragionevoli annidati
fin dentro i vetri e tutto sta vicino
senza aderenza, insomma davvero insieme
soltanto per la cosa in questa offerta
continua del respiro onde si trema
perché il mondo abbia luogo ed in esso vada
come Apollo comanda ogni pastasciutta.



m.P. 90

Simonetta Satragni

ODORI E SAPORI (fra sogno e realtà)

La porta ha scricchiolato lievemente nell'aprirsi sul silenzio addormentato della casa. Il profumo tipico di queste case di paese — aperte d'estate ai fiori e al sole, serrato scrigno di provviste l'inverno — mi ha fatto di botto tornare bambina, liberandomi dagli anni che hanno appesantito il mio corpo, pur conservando — e forse è un guaio... — l'anima fanciulla. Gli oggetti sono fermi ad aspettarmi, ordinati e fedeli come soldati: non una virgola è mutata; gli allegri divani di gobelin... le conchiglie nella teca... la lampada che un tempo brillava con i ceri in qualche chiesa e, nel tinello, la credenza liberty coi fiori gialli e azzurri, il lume in tinta e i fiori secchi che dipinsi in un tardo autunno di molti anni fa. Prima di scoprire la bianca coperta di piqué nella mia stanza, apro sul letto la valigia e ne traggio qualche indumento, poi scendo in cucina e apro i pacchi delle cibarie. Quando cucinerò, sarà l'odore delle vivande — assai più della mia presenza — che avrà il potere di restituire vita alla casa e torneranno, come un tempo, i volti noti e le presenze care: soltanto la porzione sarà un poco, anzi molto, più modesta. Dopo cena avrò bisogno di parlare con qualcuno in carne e ossa e allora sarà un buon bicchiere di vino da quel vecchio scapolo del mio vicino, che è anche più vecchio di me ma ha ancora voglia di fare il galante oppure il caffè dalla vecchissima contadina che, dopo avermi fatto le feste con la tipica sobrietà di questa gente laconica e forte, darà di piglio alla fatidica macchinetta e compirà il rito. Forse sarà ancora un po' più stanca e un po' più zoppa dell'ultima volta che l'ho vista: è nata con il secolo.

Per quando rincaserò mi sarò preparata un'illusione, un bicchiere d'acqua sul comodino per il mio risveglio all'indomani e mi verrà da dire: « Toh, guarda! Grazie mamma, che ti sei ricordata... ». E forse una voce sussurrerà « Buonanotte ».

Angelo Savaris

ELOGIO DEL CLINTO

Se al mondo ghe xé un vin senza paróni,
rùstego, forte, libaro e sincero,
questo l'è el Clinto, che del'orbe intiero
el se ne sbate purassé i galóni.

Lu no' se lassa né pastorizare,
come sucede ai vini industriali,
né tajare e nemanco imbotiliare
co' tanto de etichete nazionali.

Lu sa soltanto che l'è vin de ùa.
Altro che Doc! El sa d'essere un vin
restà quello de sempre, genuin,
e la forza ch'el gà l'è solo sua.

'Na forza che no' l'è tanto nei gradi,
né nela conta del'inveciamento,
ma nel so' nervo duro, sugolento,
brodo de vegna fato senza dadi...

Par no' parlare del colore: un viola
che buta sul'inchiestro e ch'el spadela,
apena trà, 'na s-ciuma rosadela
che frize e che te stùzega la gola.

Ma tuto suo anca el gusto: tra le fràgole
e l'aspro dele more de rovin
che te raspa el palà co' chel garbin
de fondo che te liga le canàgole.

Brusco, de razza anarchica, teragna,
al punto — i dise — che l'è stà proibìo
da qualche Ministero insemenìo,
ché coi musoni no' se ghe guadagna...

Forse par questo no'i lo gà mai messo
nel Libro d'Oro del'Enologia,
ma quando el se beveva in osteria,
in altri tempi, prima del Progresso,

soto 'na frasca, in goti grossi un dèò,
el gèra un tocasana pa'l figà;
altro che el schifo dele bevarà
che i ne dà adesso e che no' vale un schèo!

Ciao, vecio Clinto onesto e campagnolo,
anca ti, come mi, rivà al tramonto,
che a Ottobre te bevevo apena monto
dale to' tete a abingolòn nel brolo!

Se te ricordo! Fresco e frizantin
come i bei tempi dela zoventù,
che la ritrovo ormai, par trarme su,
solo da qualche vecio contandin...

GLOSSARIETTO (dialetto polesano). *Paroni*, padroni; *rùstego*, selvatico, non socievole; *purassé*, assai; *ùà*, uva; *trà*, tirato fuori dalla botte; *s-ciuma*, schiuma; *frize*, frigge; *stùzegà*, stuzzica; *more de rovin*, frutto di rovo; *palà*, palato; *canàgole*, gorguzzole; *insemenìo*, fesso; *dèò*, dito; *figà*, fegato; *bevarà*, brodaglie; *monto*, munto; *a sbingolòn*, pendenti.

Alberto Tenerelli

ELOGIO DELLA PATATA

La patata, della quale non ricordo se il nome scientifico sia « *solanum tuberosum* », che nell'aspetto somiglia tanto alle sculture in cera di Medardo Rosso, è quella nobile radice che ha salvato dalla fame le popolazioni della nostra vecchia Europa.

Proveniente dall'America, come i pomodori e i peperoni (questi ultimi messi incautamente in mostra da un ignaro e pur famoso regista in una scena di mercato medievale), la patata si è diffusa sulle nostre mense soltanto sul finire del Settecento, essendo stata osteggiata e considerata velenosa, afrodisiaca e comunque dannosa per quasi due secoli.

Si narra che alcuni soldati francesi, che davano le patate in pasto ai cavalli, sentirono nell'aria un dolce e invitante profumo che si levava da quelle cadute inavvertitamente sul fuoco. Uno dei soldati le assaggiò, dopo averle condite col sale, imitato poi da tutti gli altri che ne fecero una buona scorpacciata.

Uno scienziato inglese, convinto del potere nutritivo dei tuberi americani, dopo averne piantati nei propri campi, al fiorire delle pianticelle pose alcuni cartelli recanti la proibizione di raccoglierne le radici. Per spirito di contraddizione e soprattutto per fame, il popolo trasgredì e questo fu, si dice, un altro sistema per diffondere il consumo delle patate. Sulla patata si raccontano leggende, come quella della società fra San Pietro e il Diavolo, che si divisero a metà il raccolto di un orto: il Diavolo vedendo i bei fiori scelse la parte fuoriterza della pianta, mentre San Pietro si accontentò della parte interrata. Al momento del raccolto il Diavolo rimase naturalmente male, così come l'anno precedente, quando vedendo un primaverile campo di grano, coperto di tenera erbetta, aveva scelto le radici della preziosa pianta, lasciando al Principe degli Apostoli l'onere di mietere le bionde mes-

si. Come cuocere le patate? Nella Mittel europa le preferiscono bollite, nella Francia dominano *les pommes frites*, da noi: fritte a tocchetti, come piacevano a Fabrizi, in umido col baccalà, o con lo spezzatino di manzo, a minestra con pasta e broccoli, arrosto con l'abbacchio (del quale rubano il sapore!), fritte con la pastella, a frittata con l'aglietto e le « ramoracce », oppure con la cipolletta e il pomodoro.

Per gli gnocchi alla romana sono più adatte le patate gialle, mentre per il purè quelle bianche. Tuttavia se volete la ricetta per una semplice leccornia, nel sughetto residuo della padella dove avete appena cotto le fettine di manzo, mettete le patate crude tagliate sottili a cerchio, aggiungendo poco pepe e rivoltando pazientemente, una per una, le candide rotelle nel corso di una rapidissima cottura. Assaporate e innalzate laudi.

Marcello Teodonio
POMODORI COL RISO

Quel giorno, quand'erano le nove del mattino, Esterina usciva di casa tutta di nero col suo passo strascicato e le cioce di pezza: in testa, in equilibrio perfetto che Dio solo sa come faceva, sotto un fazzolettone a ciambella, un'enorme tiella strazzeppa di pomodori col riso e coperti da una pezza bianca, uno strofinaccio forse, piuttosto un mezzo lenzuolo di quelli rimasti non utilizzati da mamma nell'operazione recupero (faceva così: prendeva i lenzuoli di sotto, quelli che al centro erano più lisi, e li tagliava in due per lungo; poi li ricuciva unendo le parti originariamente ai lati, sì che ne veniva fuori un lenzuolo magari un po' scomodo con quella riga a metà, ma ancora hai voglia quanto lo potevi usare). Poi scendeva quattro piani di scale, a piedi che l'ascensore mica c'era, e s'incamminava verso il forno di Palombi, in cima a via Veneto, con quella tiella sulla testa come un tempo le donne portavano l'anfora con l'acqua o le ceste col bucato da stendere. Passava davanti alla bancarella di Ciccione che è un po' ladro, al pesciarolo e Ga-gastone, e girava l'angolo di Santarelli, che una volta il garzone pare la volesse sposare, e s'erano pure fidanzati, ma chissà se c'è da credergli a quello che dice Cesare. Oppure andava dritto per via Sicilia e girava per via Veneto all'angolo con Doney: lì c'era la dolce vita, forse, le attrici, i poeti e gli sportivi, Cardarelli col paltò e il cappello pure d'agosto (ma io di Cardarelli conoscevo solo il giocatore della Roma), e l'unica volta che mi ci sono seduto a prendere la granita di caffè perché nonna Anita insisteva, m'hanno portato la panna acida che neanche la vergogna.

Ma lei, Esterina, non se ne accorgeva di tutto quello che c'era intorno, e ciabattava senza altro problema che quello di dover tornare a casa, fra le macchine e il filobus quando c'era, a preparare il resto del pranzo a noi, le cavallette, che

se ciavreste cento bicchieri, cento bicchieri prendereste. Così, senza salutare e senza rispondere ai saluti, andava e poi tornava, e io la vedevo dal terrazzino di mamma dove passavo la mattina a costruire il meccano e a fare i baffi a Lucia e alla monaca di Monza sull'edizione del '27 in carta pergameta, o dal terrazzino di camera mia, che di fronte c'era una rimbambita in vestaglia celeste slavato da spernacchiare l'estate quando lei neanche s'azzardava più a mettere il naso fuori dalla finestra.

Chissà come era questa faccenda: forse a casa non c'era un forno tanto grande per quella tiella e per la nostra fame; forse il forno di Palombi era il migliore della zona e solo lì i pomodori col riso diventavano così buoni; forse era una scusa per uscire, povera vecchia, visto che stava sempre a casa con noi dove era venuta ragazzina da Catino, e a Catino tornava una settimana l'anno e poi ci portava i fichi, il pizzutello e i biscotti duri da intingere nel latte; io so che, quando arrivavano a tavola, quei pomodori col riso sparivano in un attimo (mica era un pranzo normale, come i rigatoni o le penne che facevamo a gara a chi ne ingoiava di più senza masticare) con tutta la fatica per prepararli, e poi portarli al forno, e poi riportarli a casa. Esterina era contenta così: poi, sistemate le cose, al pomeriggio stava un po' in camera, e ricominciava a pensare a noi, a preparare la ciufeca a papone fatta coi fondi del caffè e col surrogato, a mettere da parte la cena per chi faceva tardi, e quando qualcuno usciva, gli ricordava di guardare a san Pietro per vedere il tempo.

Tarcisio Turco

I VINI DEL SANTO PADRE

Il Santo Padre in questione è Paolo III (il romano Alessandro Farnese, 1534-49). I vini presenti alla sua tavola e i rispettivi luoghi di produzione sono elencati, in un elegante trattatello del 1536, dal suo botteghino di bottiglierie di fiducia, Sante Lancerio. Inutile dire che sono tutti vini italiani e il fedelissimo Sante, assistente devoto alla bevuta, annota impressioni, emozioni, reazioni dell'Eminentissimo bevitore.

MALVAGIA (isola di Candia, Schiavonia): « De le tre sorti usava Sua Santità: la *Dolce* e le gran tramontane, a fare un poco di zuppa; la *tonda* per nodrimento del corpo beveva, et della *garba* (garbata) usava gargarizzarsi per rosicare flemma et collera ».

GRECO DI SOMMA (Napoli, montagna di Somma): « Sua Santità usava di continuo beverne a ogni pasto, per una o due volte, quando era nella sua perfettione et anchora ne voleva nelli suoi viaggi, si perché tale vino non pate il travaglio, si perché ne voleva per bagnarsi gli occhi ogni mattina, et ancho per bagnarsi le parti virili, ma voleva che fosse di sei o otto anni, che era più perfetto ».

VINO RAZZESE (Monterosso al mare, La Spezia): « Di tale vino Sua Santità non beveva, ma alcune volte alle gran tramontane faveva la zuppa, ovvero, alla stagione del fico buono, mangiatolo mondo e inzuccherato, gli beveva sopra di tale vino, massime del dolce ed amabile, et diceva essere gran nodrimento alli vecchi ».

In verità i vini preferiti sono quelli albani, massime il vino della **RICCIA** (Ariccia): « Di tale vino Sua Santità rare volte beveva, perché grasso et agrestino, sicché diceva essere vino da giovani e non da vecchi »; il **VINO DI CASTELGAN-**

DOLFO: « Di tale vino Sua Santità beveva alcuna volta quando lavorava là. E faceva pescare in quel laghetto ».

Sua Santità possiede una vigna alla Magliana, a due passi da Roma « e ci andava spesso il Verno, et beveva alcuna volta del detto vino, il quale è di Verno ottima bevanda ».

Anche Gregorio XVI (il bellunese Bartolomeo Alberto Capellari, 1831-46) è un buongustaio di vini. Non ha bottiglie di fiducia intinto di belle lettere, come Sante Lancerio, e gli ringhia impietoso alla calcagna Gioachino Belli, botolo della lingua maligna. Nessun rispetto neanche l'indomani della morte (vedi *Er Papa bonanima*, 18 ottobre 1846). Ricchi làsciti al nipote, al barbiere, al credenziere. « E er credenziere? E mica so' carote (frottole)/ ventiseimila scudi ha guadagnato/ sortanto a vetro de bottije vòte ».

Novello Valentino

UN PASTO FRUGALE

Una giornata tiepida di maggio, con un amico, nella valle del Biferno lussureggiante di orti, molti anni fa, prima che sorgesse la diga per irrigare le Puglie assetate e quegli orti si annullassero — se non nel ricordo — sotto un lievitare di acqua verde.

Il vento dell'Adriatico rubava fragranze cedendo freschezze marine, nelle sue scorribande rapide verso il Matese.

Gli insetti della terra fremevano nell'erba alta una insistente armonia, fino al vivido crogiolo delle bianche pietre del fiume. Il fiume antico, segreto, tra bastioni di salici e svariare di pioppi, mulinante tronchi solitari nelle pozze isolate e calde, brulicanti di girini impazziti: gore profonde e verdi, argento frantumato, ansia di rivedere il mare.

Il fiume mistico, dove le future spose immergevano il corredo. Il fiume possente, il fiume ospitale, le cui fresche anse erano meta di allegre compagini in festa. Il fiume terribile dei nostri ricordi.

Tra le pietre bianche andavamo, curiosando con lo sguardo lungo gli argini ed oltre.

Un uomo, chino sui solchi scuri tra steli verdi ben allineati, ci apparve all'improvviso, sollevandosi: un lampo degli occhi, un variare della pelle aggrinzita di contadino. Ricambiammo il saluto con larghi gesti e ci avvicinammo, scalando l'argine.

Fluirono le parole, quietamente; la terra, le piante, i lavori alla diga.

È noto come l'ospitalità sia considerata un privilegio per la gente della terra e noi eravamo sulla sua proprietà, suoi ospiti, quindi, ed il sole ormai allo zenith.

Con un gesto, nello stesso tempo misurato e deciso, si chinò sul filare delle cipolle, che sporgevano fiere come soldatini,

ne estirpò qualcuna, le ripulì sommariamente della barba radicale e della terra, ce le offrì.

Fu un gesto semplice e antico, quasi mistico e ci colse di sorpresa; ma accettammo.

Non il « pane della terra », ma le cipolle della terra — mai così dolci, mai più gustose — furono il nostro parco desinare, in quel giorno di maggio.

Cesare Veschi
ER PANE DE DIO

« Chi mangia la mia carne
e beve il mio sangue
dimora in me e io in lui ».
Giovanni: 6/56

L'Ostia me sfiora
er parmo de la mano:
è la carezza
de la Fede,

una goccia
de vita,

una mollica
de pane vivo.

Er miracolo.

E ancora
er vino, su l'artare,
me sgoccia tra le labbra,
er pane se fa vino,
er vino, pane
e me se scioje in bocca.

L'anima mia
s'inguazza de silenzio
e in quell'istante eterno
me fò io stesso pane,
io stesso vino.

INDICE DELLE ILLUSTRAZIONI

	pag.
Piemonte: <i>Mole Antonelliana</i>	XIX
Lombardia: <i>Grattacielo « Pirelli »</i>	17
Friuli-Venezia Giulia: <i>Pianta di Palmanova</i>	23
Trentino Alto Adige: <i>Scorcio di paesaggio</i>	31
Liguria: <i>Lanterna di Genova</i>	41
Lazio: <i>Colosseo</i>	51
Abruzzo: <i>Gran Sasso</i>	59
Campania: <i>Veduta sul golfo di Napoli</i>	67
Calabria: <i>Bronzi di Riace</i>	77
Sicilia: <i>Tempio di Agrigento</i>	85
Sardegna: <i>Nuraghe</i>	89

Ai frutti fantastici riprodotti nei *finalini*, l'Autore ha attribuito i seguenti nomi:

	pag.
<i>Pepenzana</i>	2
<i>Cefamone</i>	19
<i>Patolla</i>	37
<i>Frananas</i>	50
<i>Ovaragi</i>	60

- V Avvertenza
- VII Benedetto Croce, *A pranzo con il brigante Angiolillo*
- XI Renzo Gandolfo, *L'importansa dël pan*
- XVI Guido Gozzano, *La gran cuoca di Torino: Porta Palazzo*
- XVII Ugo Ricci, *Le radici nella scamorza*
- 1 E. Filippo Accrocca, *La minestra col pane sotto*
- 3 Letizia Apolloni Ceccarelli, *Le ricette di famiglia*
- 6 Alberto Arcioni, *Il risotto di Zvani*
- 8 Manlio Barberito, *Elegia per il « battuto »*
- 10 Paola Barone, *Un pranzo... leggero*
- 12 Gustavo Buratti, *Galleggiare con i semi di zucca*
- 13 Vilmo Cappi, *Le frittelle con l'anima*
- 16 Michele Capuano, *Carta 'la zita a lla casa de mammanòmma*
- 18 Anna Cavallo, *Ricetta di un ricordo di S. Cecilia*
- 19 Antonino Cremona, *La girgentana*
- 20 Franco Cusmano, *De trei, un*
- 21 Mario dell'Arco, *Apoteosi del brandy*
- 24 Luigi Devoti, *C'era una volta...*
- 25 Olga Duca Natoli, *Le pasticcerie della mia città*
- 28 Elio Fiore, *Pranzo in casa Luzi*
- 29 Luciana Galimberti, *La rèsta*
- 30 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *« Verza e patate »*
- 32 Emerico Giachery, *Un peccato di gioventù, che si conclude a tavola*
- 34 Plinio Guidoni, *Assazzi*
- 35 Livio Jannattoni, *L'armonia der cacio co' le pere*
- 36 Corrado Lampe, *Antipasto bernesco*
- 38 Giuliana Limiti, *Il pranzo di Pasqua*
- 42 Gianni Long, *E ma vacho malho*

- 45 Antonia Lucarelli, *Le gâteau du Roi*
- 47 Mario Lunetta, *Una colazione brillante*
- 52 Giuliano Malizia, *Dieta alla... Aldo Fabrizi*
- 58 Laura Mancinelli, *Meglio la biovetta*
- 60 Mauro Marè, *« Li fiori de zucca »*
- 61 Umberto Mariotti Bianchi, *La salvietta tra brodo e spaghetti*
- 63 Giorgio Mori, *Il menù dei Bonavoglia*
- 65 Glauco Rino Nesi, *Bistecca alla fiorentina*
- 68 Eraldo Odasso, *Antichi sapori*
- 69 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Le frittelle e la vendemmia*
- 71 Franco Onorati, *Variazioni gastronomiche sul tema della Bohème*
- 75 Ugo Onorati, *Principe per quattro stagioni*
- 78 Gaetano Pagano, *Pranzi di nozze*
- 81 Vito Elio Petrucci, *Tramonti*
- 86 Iosè Peverati, *I caplit*
- 88 Sangiuliano, *Come Apollo comanda*
- 90 Simonetta Satragni, *Odori e sapori*
- 91 Angelo Savaris, *Elogio del Clinto*
- 93 Alberto Tenerelli, *Elogio della patata*
- 95 Marcello Teodonio, *Pomodori col riso*
- 97 Tarcisio Turco, *I vini del Santo Padre*
- 99 Novello Valentino, *Un pasto frugale*
- 101 Cesare Veschi, *Er pane de Dio*

Stampato nel novembre 1990
dalle Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12 - Roma
Tel. 22.80.971

